



Organisateur de réceptions

Pour vos

Plateaux repas, Pause café, Séminaire,
Congrès , cocktail et buffet ou repas assis

Également :

Mariages,
Baptêmes - communions,
Crémaillères ou autres

Mais aussi

Personnel de service
Location de matériel, de tentes
Chef à domicile
Animation musicale et autre

Paiements acceptés :
tickets restaurant (seulement les midis)
et cartes bancaires



Traiteur à domicile Organisateur de réceptions

Contactez Marie Bergé au :

04 89 05 71 94

Ou

06 14 74 38 91

Ou

fax : 04 93 26 57 48

Email : contact@lj-traiteur.com

Devis personnalisé gratuit

Notre site :

www.lj-traiteur.com

Notre siège social :

8, rue du Dr Pierre Richelmi

06300 NICE

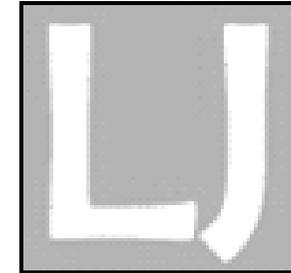
Siret 408 193 100 00034 / APE 5621Z

Tarifs hors taxes + TVA 5.5%

+ Frais de livraison selon la distance et commande

Traiteur à domicile
Organisateur de réceptions

TARIFS 2010-2011 MENUS FESTIFS



Livraison de
Monaco
à Saint-Tropez

Et ses environs

www.lj-traiteur.com

Plateaux repas festif :

Pour Noël :

Toast au foie gras

Gambas en robe de chambre sur nid de salade exotique

Gigot farci en croûte sauce forestière,

mousseline de patate douce et ses fagots

Fromages et pain

Bûche traditionnelle

(parfum au choix : chocolat, aux fruits, ou marrons)

Pour la Saint-Sylvestre :

Saumon fumé sur toast

Salade gourmande Landaise au foie gras

Gambas géantes flambés au pastis, riz et petits légumes

Fromages et pain

Gâteau Trois chocolat

62 € HT par plateau + tva 5.50 %

Soit 65.40 € TTC

avec

¼ champagne par plateau inclus

EXEMPLE DE BUFFET FESTIF

Pour 10 pers.

Choix à sélectionner

Deux apéritifs au choix : 7 –10 pièces par convive

Canapés prestige assortis

(foie gras, magret de canard et mandarine, tomate mariné, saumon fumé et jambon cru en chiffonnade)

Verrines assorties

Ou Mini bouchées découverte en aumônière

(au poulet foie gras, St-Jacques, chèvre & miel, roquefort & raisin),

Deux entrées au choix :

Salade d'hiver

(mâche, pommes, betteraves, endives et noix)

Carpaccio de Saint-Jacques marinés

Ou salade César au homard (sucrine, romaine, parmesan, homard) supplément 10 €/pers.

Plat principal au choix :

Gigot farci en croûte sauce forestière, gratin aux morilles

Ou Poularde de Bresse farcie, gâteaux aux légumes

Ou chapon au pot et ses légumes, sauce au foie gras

Petits pains assortis

fromage (supplément 2.50 €/pers.)

Dessert au choix :

Bûche de Noël ou gâteau à définir

Prix par pers. : 46.90 € HT soit 49.50 € TTC

(hors supplément)

www.lj-traiteur.com

MENU PRESTIGE :

À l'apéritif : 7-10 pièces par convive

Les saveurs de l'écaillers (chaud : palourde, moule, coquille de St-Jacques)

Mini Toast au saumon et foie gras

En entrée au choix :

Salade gourmande au foie gras

Salade Océane aux Saint-Jacques et Gambas

Salade au langouste et agrumes (supplément selon le cours du jour)

Plat principal au choix :

Civet de chevreuil sauce crémé aux cinq poivres

Suprême de Pintade farci aux morilles crémé de cèpes au cognac

Loup grillé sauce chablis

accompagnement au choix :

fagots d'haricots verts, gratin dauphinois aux morilles

Ou riz Thaï et petits légumes, etc..

Trio de fromage de la ferme, petits pains

mesclun aux noix grillés

DESSERT AU CHOIX

Bûche ou Entremet au choix

Gâteau d'évènement

Macarons assortis

Prix par pers. 65 € HT soit 68.60 € TTC