



«Depuis plus de 20 ans, nous avons acquis une réputation de traiteur d'excellence.

Parce que les événements qui sont importants pour vous et les vôtres méritent le meilleur, régalez vos convives, du cocktail au dessert.

Nous vous proposons, des recettes à base de produits frais, en assiettes individuelles ou sur plat, pour contribuer à faire de vos fêtes des moments inoubliables.»

Apéritif

Les boissons

- Punch coco ananas — 5,80 € le litre
Sangria blanche — 5,70 € le litre



Les pièces cocktail

- Plateau de 30 pièces assorties — 28,30 €
croustille crème d'herbes écrevisse, opéra de foie gras, œuf de caille en chaud froid, mini cône au saumon, navette de veau aux épices kebab, verrine de patate douce et crabe au vinaigre balsamique
- Ardoise apéritive 6 pièces — 6,10 €
Même composition
- Pyramide 3 couleurs — 38,00 €
50 Mini sandwiches pain de mie garnis jambon de Serrano, saumon fumé et foie gras
- Plateau 25 mini pièces exotiques — 18,00 €
Accras, samossas, nems...
- Plateau de 25 croustades — 18,00 €
Aumônière de chèvre, quiche au saumon, bouchée canard pruneau, briochain d'escargot, tacos au chili con carne
- Plateau de 16 mini-verrines salées — 20,45 €

La carte

prix à la part

Les entrées froides

- Bavarois d'avocat et crevettes, chips de lard — 5,70 €
Canon de foie gras roulé au pain d'épice — 7,80 €
Opéra de saumon au mascarpone — 5,80 €
Délice à la panacotta d'asperges et magret de canard fumé — 5,80 €



Les entrées chaudes

- Velouté de cresson et capuccino de homard — 5,80 €
Tarte fine de foie gras poêlé, compoté de rhubarbe — 7,80 €
Beignet de homard et mousse à l'avocat — 8,10 €
Timbale de Saint Jacques et sa brochette et sauce homardine — 6,30 €



Les poissons

- Rizotto de la mer aux cèpes et écrevisses — 7,70 €
Le cabillaud façon bouillabaisse — 7,70 €
Pissaladière de Saint-Jacques au pesto — 8,95 €



Les viandes

- Pavé de veau au Marsala, purée de butternut et marrons — 9,80 €
Cuisse de canette aux mangues, barigoule de légumes — 8,70 €
Pavé de cerf en marinade, pomme fruit et purée de céleri — 9,80 €
Filet de bœuf aux baies roses et groseilles, gratin dauphinois et tomate rôtie — 15,30 €

Les menus

Menu Tradition — 18,20 €

Opéra de saumon au mascarpone

Cuisse de canette aux mangues, barigoule de légumes

Pressé aux noisettes et mousse châtaigne, coulis de chocolat



Menu Tendance — 21,50 €

Canon de foie gras roulé au pain d'épice

Pavé de veau au Marsala, purée de butternut et marrons

Dessert au choix



Menu Prestige — 31,40 €

Ardoise apéritive
6 pièces par personne

Rizotto de la mer aux cèpes et écrevisses

Filet de bœuf aux baies roses et groseilles, gratin dauphinois et tomate rôtie

Dessert au choix

TRAITEUR

LACOUR

Les desserts

Délice chocolat framboise ————— 4,80 €

Fraîcheur pêche abricot
et sablé breton ————— 4,40 €

Pressé aux noisettes et mousse châtaigne,
coulis de chocolat ————— 4,25 €

Macarons gourmands, noix de coco,
chocolat blanc et framboise ————— 4,65 €



Le goût des moments inoubliables.

COMMENT COMMANDER ?

Par téléphone : **05 49 42 69 58**

Par mail : **contact@lacour-traiteur.com**

Par fax : **05 49 42 45 50**

DANS QUELS DÉLAIS ?

Pour Noël, jusqu'au 21/12

Pour le jour de l'an, jusqu'au 28/12

CONDITIONS DE RÉGLEMENT

Versement d'un acompte de 30% à la commande,
solde au moment du retrait ou de la livraison

Règlement par chèque, espèces
ou tickets restaurants

**POUR LES 24 ET 31 DÉCEMBRE
POSSIBILITÉS DE LIVRAISONS
NOUS CONSULTER**



LACOUR traiteur • 16, Le Guillé 86340 FLEURÉ
www.lacour-traiteur.com



conception : contact@preuvesdemarque.fr

**Profitez pleinement
de vos réveillons,
Ne restez pas en cuisine !**

Menus
de
Fêtes
2016/2017

