



«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 — 28,50 €
*Brioche œuf de caille tomate, verrine tartare
de tomate et mousse crevette, Opéra de foie gras,
Profiterole de thon piquillos, Gaufre saumon raifort,
Sablé mousse de curcuma et tomate confites*

Ardoise apéritive 6 pièces — 6,10 €
*Brioche œuf de caille tomate, verrine tartare
de tomate et mousse crevette, Opéra de foie gras,
Profiterole de thon piquillos, Gaufre saumon raifort,
Sablé mousse de curcuma et tomate confites*

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 €
Quiche au saumon, croque-monsieur

Plateau de 16 mini-verrines salées — 20,45 €

La carte

Les entrées froides

prix à la part

Marbré de foie gras pain d'épice et compotée d'abricots — 7,80 €

Crèmeux d'asperges au magret fumé — 5,80 €

Wraps de légumes confits, tuile au cumin — 5,70 €

Tartare de saumon et mousseline de petit pois — 6,30 €

Les entrées chaudes

Velouté de céleri aux morilles, éclats de foie gras — 6,30 €

Aumônière de boudin blanc aux trompettes de la mort et poires — 5,90 €

Moelleux de tourteaux compotée de fenouil — 6,30 €

Les poissons

Brochette de lotte et gambas, purée de butternut, sauce crustacé — 8,10 €

Noix de saint Jacques, épinards sautés, sauce champagne — 8,95 €

Filet de bar, sauce vierge et rizotto — 8,10 €

Les viandes

Suprême de pintade aux figues confites, flan de potiron et bouquetière de légumes — 8,70 €

Magret de canard à l'orange, petits légumes et céleri en rémoulade — 9,80 €

Filet de caille laqué aux raisins, purée de vitelotte et brochette de tomates — 9,80 €

Filet de bœuf aux éclats de morilles, gratin d'autrefois et endives braisées — 15,30 €

Les menus

Menu Tradition — 18,20 €

Crèmeux d'asperges au magret fumé

Suprême de pintade aux figues confites, flan de potiron et bouquetière de légumes

Le citron revisité



Menu Tendance — 21,50 €

Marbré de foie gras pain d'épice et compotée d'abricots

Filet de caille laqué aux raisins, purée de vitelotte et brochette de tomates

Dessert au choix



Menu Prestige — 31,40 €

Ardoise apéritive
6 pièces par personne

Brochette de lotte et gambas, purée de butternut, sauce crustacé

Filet de bœuf aux éclats de morilles, gratin d'autrefois et endives braisées

Dessert au choix



Les desserts

Sablé breton maison, mousse mangue
et ananas rôti ————— 4,80 €

Bûche bavaroise framboisie ————— 4,80 €

Bûche chocolat croustillant ————— 4,80 €

Le citron revisité ————— 4,80 €



Le goût des moments inoubliables.

POUR LES 24 ET 31 DÉCEMBRE
POSSIBILITÉS DE LIVRAISONS
NOUS CONSULTER

COMMENT COMMANDER ?

Par téléphone : **05 49 42 69 58**

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

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

DANS QUELS DÉLAIS ?

Pour Noël, jusqu'au 20/12

Pour le jour de l'an, jusqu'au 27/12

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



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

2018/2019 Menus
de Fêtes



conception : contact@preuvesdemarque.fr

PREUVES
DE MARQUE



LE GOÛT
DES MOMENTS INOUBLIABLES