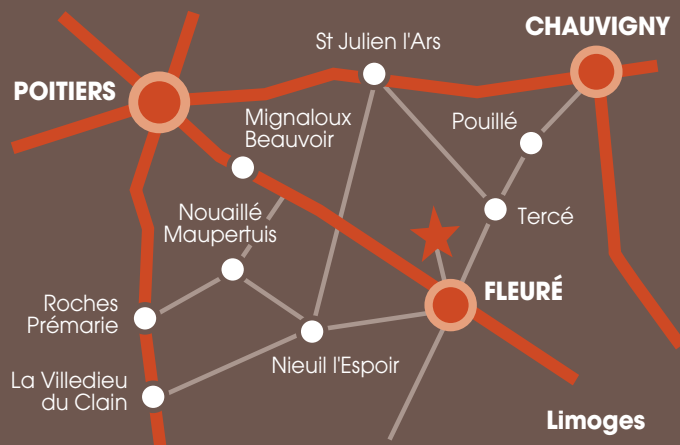


TRAITEUR

LACOUR

# Plats & Menus à emporter 2018



[contact@lacour-traiteur.com](mailto:contact@lacour-traiteur.com)

Tél. : 05 49 42 69 58

Fax : 05 49 42 45 50

16, Le Guillé • 86340 FLEURÉ

[www.lacour-traiteur.com](http://www.lacour-traiteur.com)

Le goût des moments inoubliables.

Depuis plus de 20 ans,  
LACOUR Traiteur a acquis une réputation de traiteur d'excellence.

Parce que les événements qui sont importants pour vous méritent le meilleur,  
nous mettons notre savoir-faire au service de vos réceptions :  
tradition culinaire, qualité des ingrédients, fraîcheur, raffinement de la présentation.

Nous sommes fiers de contribuer à faire de vos événements des moments mémorables.

# Apéritifs & mise en bouche

Tous nos tarifs sont exprimés en euros TTC



Punch	Le litre 4.95€
Sangria	Le litre 4.60€
Cocktail sans alcool	Le litre 2.60€

## Plateau de 25 mini verrines

*Petits pois à la menthe et crème montée, caramel d'endives et Saint Jacques marinées, panacotta d'asperges et magret fumé, rilette de saumon et basilic en géle, arc-en-ciel de légumes.*

Le plateau 34.70 €

## Plateau de 35 canapés froids

*Œuf de lump, saumon fumé, jambon cru, fromage fines herbes, chèvre et noisette...*

L'assortiment 19.20 €

## Plateau de 35 croustades à réchauffer

*Croque-monsieur, allumette aux amandes, pissaladière, pruneau bacon, briochain d'escargots...*

L'assortiment 19.20 €

## Pain surprise 5 saveurs : 50 sandwiches

*Jambon de pays, rillettes de campagne, mousseline poisson au citron, tartare de saumon, fromage fines herbes*

Le pain 34.00 €

## Plateau de 25 mini-brioche au foie gras

Le plateau 34.45 €

## Plateau de 30 petits fours sucrés

L'assortiment 27 €

## Le Croq'légumes (25 personnes)

*Radis, chou fleur, brocolis, carottes, céleris, mini tomates, sauces*

La corbeille 24.90 €

## Plateau de 25 mini canapés prestige

*Mini-buns œuf de caille - tomate - concombre, opéra de foie gras, sandwich mimosa - cresson, double gauffre saumon - raifort, profiterolle thon - pequillos*

Le plateau 25.70 €

# A la carte

À partir de 4 personnes



## Les entrées froides

*Présentées en assiettes individuelles*

Tartare de saumon et mousseline de petits pois	<i>La part</i>	6.10 €
Verrine tomate mozza à notre façon	<i>L'unité</i>	5.20 €
Assiette périgourdine <i>Salade douceur, tranche de foie gras, gésiers confits, filets de canard fumés, noix, décors et sauce</i>	<i>L'assiette</i>	6.20 €
Foie gras au naturel, briochette aux fruits secs	<i>L'assiette</i>	7.60 €
Salade mexicaine <i>haricots rouges, maïs, poivrons, salade</i>	<i>L'assiette</i>	4.50 €
Bavaroise de légumes au magret fumé	<i>La part</i>	6.20 €
Tartare de courgette aux agrumes et jambonneau	<i>L'assiette</i>	5.20 €



## Les poissons :

*Présentés en plats aluminium, prêts à réchauffer*

Pavé de saumon, purée d'herbes	<i>La part</i>	7.30 €
Brochette de Saint Jacques, épinards sautés	<i>La part</i>	7.80 €
Dos de sandre, légumes croquants, sauce vanillée	<i>La part</i>	7.80 €
Rôti de lotte, rizotto crémeux	<i>La part</i>	7.80 €
Cabillaud rôti aux épices, purée de butternut	<i>La part</i>	7.30 €



## Les viandes & légumes

*Présentés en plats aluminium prêts à réchauffer*

Filet de bœuf façon Rossini ( <i>pomme Macaire, brochette de tomates</i> )	<i>La part</i>	10.80 €
Magret de canard sauce aux fruits rouges ( <i>pomme grenaille, tomate rôtie</i> )	<i>La part</i>	7.80 €
Fondant de veau sauce au poivre ( <i>tian de légumes</i> )	<i>La part</i>	8.50 €
Suprême de poulet sauce Périgueux ( <i>bouquetière de légumes</i> )	<i>La part</i>	6.50 €
Mignon de porc sauce Apicius ( <i>pomme Anna, tomate rôtie</i> )	<i>La part</i>	7.20 €
Agneau à la crème d'ail ( <i>pomme Macaire, brochette de tomates</i> )	<i>La part</i>	9.20 €

## Les traditionnels (minimum 10 personnes)

Couscous oriental ( <i>poulet, mouton, merguez, légumes, semoule, sauce</i> )	<i>La part</i>	7.40 €
Paella valencienne ( <i>riz, poulet, moules, crevettes, chorizo, langoustines</i> )	<i>La part</i>	6.90 €
Choucroute royale ( <i>choucroute, pommes vapeur, demi jarret, saucisse de Francfort, saucisse fumée, saucisson cuit</i> )	<i>La part</i>	7.60 €
Tajine de poulet aux citrons confits	<i>La part</i>	6.60 €
Colombo de porc, riz pilaf	<i>La part</i>	5.90 €
Le Véritable bœuf bourguignon, pommes vapeur	<i>La part</i>	6.20 €
Blanquette de veau à l'ancienne, riz	<i>La part</i>	7.20 €



## Fromages & desserts

Le plateau de 4 fromages du moment	<i>Par personne</i>	2.20 €
Tarte aux fruits du moment	<i>La part</i>	2.20 €
Opéra chocolat/café	<i>La pièce</i>	2.50 €
Dacquoise fruits rouges	<i>La pièce</i>	2.50 €
Salade de fruits de saison	<i>La part</i>	1.80 €
Plateau de petits fours sucrés ( <i>éclairs, tartelettes, opéra, etc</i> )	<i>30 pièces</i>	28.20 €



# Nos menus

À partir de 4 personnes



## Festif 19.90 €

Foie gras au naturel, briochette aux fruits secs

*Ou*

Bavaroise de légumes au magret fumé

*Ou*

Tartare de saumon et mousseline de petits pois



Brochette de Saint Jacques, épinards sautés

*Ou*

Rôti de lotte, rizotto crémeux

*Ou*

Dos de sandre, légumes croquants, sauce vanillée



Filet de bœuf façon Rossini

*Ou*

Agneau à la crème d'ail

*Ou*

Magret de canard sauce aux fruits rouges



Pomme Macaire

*Ou*

Bouquetière de légumes et tomate rôtie



Plateau de fromages



Tarte aux fruits du moment

*Ou*

Opéra chocolat/café

## Convivial 15.30 €

Assiette périgourdine (*cf carte*)

*Ou*

Salade mexicaine (*cf carte*)

*Ou*

Cabillaud rôti aux épices, purée de butternut

*Ou*

Pavé de saumon, purée d'herbes



Suprême de poulet sauce Périgueux

*Ou*

Mignon de porc sauce Apicius

*Ou*

Fondant de veau sauce au poivre



Pomme Macaire

Brochette de tomate



Plateau de fromages



Tarte aux fruits du moment

*Ou*

Salade de fruits de saison

## Mixte

(avec buffet d'entrées) 17.20 €

*Buffet d'entrées :*

Plateau de charcuteries (*Boudin noir en rondelle, rosette, rillettes, jambon cru et farci poitevin*)

Salade de quinoa aux fruits secs

Salade de lentilles aux rillons

Salade d'endives, pommes vertes et saumon fumé



Suprême de poulet sauce Périgueux

*Ou*

Agneau à la crème d'ail

*Ou*

Magret de canard sauce aux fruits rouges



Pomme Macaire

Tomate rôtie



Plateau de fromages



Tarte aux fruits du moment

*Ou*

Opéra chocolat/café

# Nos buffets froids

À partir de 10 personnes



## **Terroir** 13.40 €

Plateau de charcuteries  
*Boudin noir en rondelle, rosette, rillettes, jambon cru et farci poitevin*

★

Salade de lentilles aux rillons et échalottes  
*Et*  
Salade de riz, légumes croquants et haricots rouges

★

Poulet rôti aux herbes  
*Et*  
Rôti de bœuf tranché  
*Condiments et sauces*

★

Chips

★

Assortiment de fromages

★

Assortiment de tartes aux fruits

## **Prestige** 19.50 €

Verrine de tartare de saumon au lait de coco  
Terrine de foie gras au naturel maison



Rôti de volaille au curry  
Quasi de veau au miel  
Effeillé de bœuf rôti au thym



Salade de quinoa aux fruits secs



Salade d'endives, pommes vertes et saumon fumé



Salade parmentière au bacon et artichauts



Salade de poulet thaï



Plateau de fromages



Buffet de desserts

*Assortiment de tartes aux fruits, entremets, mini verrines sucrées du moment*

## **Tradition** 15.60 €

Tartare de courgette aux agrumes et jambonneau  
Chaud et froid de saumon aux herbes



Rôti de bœuf émincé, sauce tartare



Rôti de volaille au curry



Salade de quinoa aux fruits secs



Salade de Pennes à l'italienne  
*Penne regate, jambon cru, tomate confite et cerise, poivron vert, courgette*



Salade d'endives, pommes vertes et saumon fumé



Plateau de fromages



Opéra chocolat/café



Tarte aux fruits du moment



Dacquoise fruits rouges