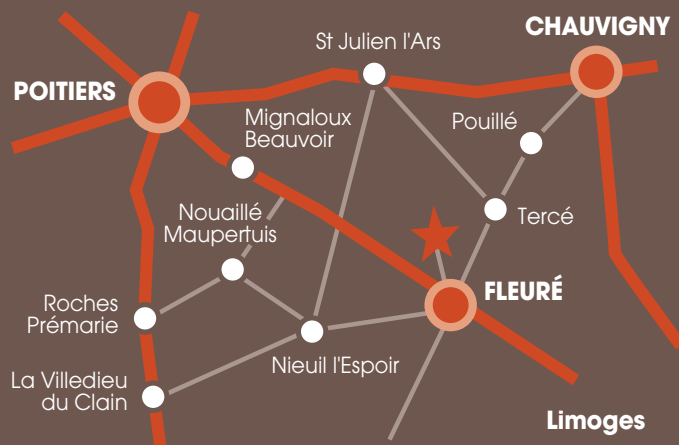


TRAITEUR

LACOUR

Plats & Menus à emporter 2017



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

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