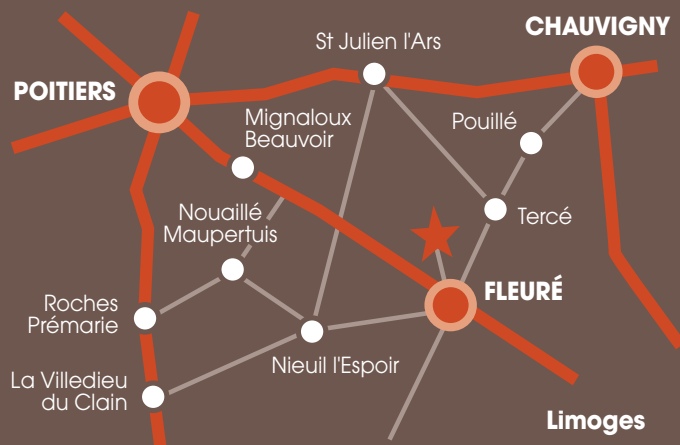


TRAITEUR

LACOUR

Plats, Menus & Buffets à emporter



contact@lacour-traiteur.fr

Tél. : 05 49 42 69 58

16, Le Guillé • 86340 FLEURÉ

www.lacour-traiteur.fr

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 35.70 €

Plateau de 35 canapés froids

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

L'assortiment 19.80 €

Plateau de 35 croustades à réchauffer

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

L'assortiment 19.80 €

Pain surprise 5 saveurs : 50 sandwiches

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

Le pain 35.00 €

Plateau de 25 mini-brioche au foie gras

Le plateau 35.50 €

Plateau de 30 petits fours sucrés

L'assortiment 27.80 €

Le Croq'légumes (25 personnes)

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

La corbeille 25.65 €

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 26.50 €

Les traditionnels

À partir de 10 personnes

Couscous oriental (poulet, mouton, merguez, légumes, semoule, sauce)	La part	7.60 €
Paella valencienne (riz, poulet, moules, crevettes, chorizo, langoustines)	La part	7.10 €
Choucroute royale (choucroute, pommes vapeur, demi jarret, saucisse de Francfort, saucisse fumée, saucisson cuit)	La part	7.80 €
Tajine de poulet aux citrons confits	La part	6.80 €
Colombo de porc, riz pilaf	La part	6.10 €
Le Véritable Bœuf bourguignon, pommes vapeur	La part	6.40 €
Blanquette de veau à l'ancienne, riz	La part	7.40 €
Parmentier de canard	La part	7.40 €



Nos menus

Menu 14.60 €

Tomate mozzarella revisitée



Dos de cabillaud
au rizotto d'asperges
et coulis de crustacés



Croustillant au chocolat

Menu 15.30 €

Opéra de saumon



Suprême de poulet (VF) sauce foie gras,
gratin de pommes de terre



Mousseux de crème brûlée
et benoitine

Menu 16.10 €

Dôme mousse de crevettes
et saumon fumé



Confit de parmentier de canard (UE)
et salade verte



Tartelette Bourdaloue aux poires

Menu 17.80 €

Foie gras de canard
et confit d'abricots moelleux



Pavé de filet de boeuf (VBF)
aux champignons, pommes de terre Macaire



Dôme chocolat fruits rouges

Nos buffets froids

À partir de 20 personnes



Buffet froid Terroir 13.80 € minimum 20 personnes

Salade nordique (saumon, agrumes, avocat)



Assortiment de charcuterie



Salade mexicaine



Poulet rôti



Rôti de porc



Chips et terrine de légumes



Plateau de fromages



Tartes aux fruits

Condiments et vinaigrette compris

Buffet froid Tradition 14.50 € minimum 20 personnes

Piémontaise au jambon



Salade d'endives, pomme verte et saumon fumé



Salade grecque (fêta, concombre, oignon rouge)



Filet de volaille au curry



Rosbeef au thym



Chips et terrine de légumes



Salade de fruits et galette poitevine

Condiments et vinaigrette compris

Buffet froid Prestige 17.20 € minimum 20 personnes

Ardoise de Foie gras maison



Croque légumes (hiver)
ou rosace melon/pastèque (été)



Salade de la mer



Salade croquante d'Asie
(sésame, pousse de soja, crevettes et fenouil)



Rosbeef au thym



Magret de canard à l'orange



Chips et terrine de légumes



Plateau de fromages



Assortiment de pâtisseries
(macaron, verrine, tartelettes, entremet...)

Condiments et vinaigrette compris

Nos buffets avec plat chaud au choix

À partir de 20 personnes



Buffet chaud Terroir 16.30 € minimum 20 personnes

Salade nordique (saumon, agrumes, avocat)

★
Assortiment de charcuterie

★
Salade mexicaine

★
AU CHOIX :

Emincé de dinde aux champignons, gratin dauphinois
ou

Parmentier de canard et salade verte
ou

Dos de cabillaud sauce crustacés, gratin dauphinois

★
Plateau de fromage

★
Opéra chocolat café
ou

Tartes aux fruits

Condiments et vinaigrette compris



Buffet chaud Tradition 17.30 € minimum 20 personnes

Piémontaise au jambon

★
Salade d'endives, pomme verte et saumon fumé

★
Salade grecque (fêta, concombre, oignon rouge)

★
AU CHOIX :

Suprême de volaille (VF) au foie gras, poêlée de légumes
ou

Magret de canard (UE) au miel, poêlée de légumes
ou

Rizotto de fruits de mer et cabillaud sauce crustacés

★
Plateau de fromage

★
Opéra chocolat café

★
Tartes aux fruits

Condiments et vinaigrette compris

Buffet chaud Prestige 19.90 € minimum 20 personnes

Ardoise de Foie gras maison

★
Croque légumes (hiver)
ou rosace melon/pastèque (été)

★
Salade de la mer

★
Salade croquante d'Asie
(sésame, pousse de soja, crevettes et fenouil)

★
AU CHOIX :

Filet de boeuf (VBF) sauce foie gras, poêlée de légumes
ou

Pavé de saumon sauce vierge, poêlée de légumes
ou

Pavé de quasi de veau (VF) au poivre de Sichuan,
poêlée de légumes

★
Plateau de fromage

★
Assortiment de pâtisseries (macaron, entremet, verrine...)

Condiments et vinaigrette compris

Tous nos tarifs sont exprimés en Euros TTC • Ce tarif annule et remplace toute publication antérieure • Photos non contractuelles