

La carte de vos événements

*Plats, Menus & Buffets
• à emporter •*



www.lacour-traiteur.fr



Apéritif Mise en bouche



Prix TTC / personne

Punch	Le litre	11.90 €
La Sangria blanche	Le litre	13.20 €
Cocktail sans alcool	Le litre	7.20 €

Plateau de 25 mini-verrines*

Petits pois dés de jambonneau, tiramisu de légumes,
Panais mousse de chèvre, verrine aux deux betteraves, verrine de patate
douce crabe et balsamique

L'assortiment **39.90 €**

Plateau de 42 canapés froids*

Œufs de lump, saumon fumé, jambon cru, gouda noix de pécan,
fromage de chèvre et noisette

L'assortiment **27.80 €**

Plateau de 35 croustades à réchauffer*

Croque-monsieur, bouchée volaille morilles, cannelé au chorizo,
gougère au fromage, quiche saumon brocoli

L'assortiment **27.00 €**

Pain surprise 5 saveurs : 50 sandwiches

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

Le pain **47.80 €**

Plateau de 25 mini-brioche au foie gras

Le plateau **41.30 €**

Plateau de 30 petits fours sucrés

Macaron, cannelé, chocolat, citron meringué, bourdalou, panacotta fruit

L'assortiment **45.00 €**

Le Croq 'légumes

Radis, chou-fleur, brocolis, carotte, concombre, mini-tomate, sauces

La corbeille **27.70 €**

Plateau de 25 mini-canapés prestige*

Illusion des sous-bois, opéra de foie gras, sandwich mimosa-cresson,
déclinaison de saumon, profiterole thon-piquillos

L'assortiment **38.60 €**

*Exemples d'assortiments



Taux de TVA appliqués : 20% pour les boissons alcoolisées, 5,5 % pour la nourriture et les boissons sans alcool.



Nos plats traditionnels



Prix TTC/personne

10 personnes
minimum

Couscous oriental

Haut cuisse de Poulet, boulette bœuf, mouton, merguez, légumes, semoule, sauce

La part 13.20 €

Paëlla valencienne

Riz, poulet, moules, crevettes, chorizo, langoustines

La part 9.50 €

Choucroute royale

Choucroute, pommes vapeur, palette de porc, Saucisse de Francfort, saucisse fumée, saucisson cuit

La part 12.80 €

Tajine de poulet aux citrons confits

Accompagné de semoule

La part 9.50 €

Le véritable bœuf bourguignon, pommes vapeur

La part 12.20 €

Blanquette de veau à l'ancienne, riz

La part 13.60 €

Parmentier de canard

La part 13.60 €

Cassoulet

Haricot blanc, manchon de canard, saucisse, saucisson à l'ail, échine de porc

La part 15.00 €





Nos menus



Prix TTC / personne

Menu
enfant
11.50 €

Mousson de canard

Ballotine de volaille
Pomme darphin

Entremet chocolat

Menu
16.50 €

4 personnes
minimum

Parfait saumon, asperge verte

Mignon de porc caramel d'épices
Gratin pomme de terre, tomate rôtie

Panna cotta vanille, coulis de fruit exotique

Menu
23.50 €

4 personnes
minimum

Trilogie de légumes, pickles

Suprême de volaille sauce poulet,
risotto petit épeautre et carotte fane

Cheesecake fruits rouges

Menu
34.90 €

4 personnes
minimum

Foie gras de canard maison,
marmelade d'abricot moelleux

Filet de bœuf, sauce morilles
Pressé de ratte, légumes glacés

Sphère citron vert, insert mangue passion





Nos planches

GRANDE

PETITE



Prix TTC / personne

600 gr

16.80 €

300 gr

9.00 €

La Charcuterie

Serrano, Coppa, Rosette de Lyon,
Chorizo ibérique, Pâté croute

600 gr

25.00 €

300 gr

13.00 €

La Fromage

Buche cendrée, Brie de Meaux,
Saint Nectaire, Comté, Chèvre apéritif

600 gr

15.80 €

300 gr

8.50 €

La Végétarienne

Houmous, Guacamole, Assortiment de légumes
croquants et marinés, croutons

500 gr

27.80 €

250 gr

14.50 €

La Régionale

Boudin noir, grillons, Pâté marmite, Jambon de Bayonne
+ 8 macarons de Montmorillon, 8 Benoîtines

16
pièces

22.80 €

8 pièces

11.80 €

La Sucrée

Chocolat, Citron meringué, Bourdalou, Panna Cotta fruits,
Canelé, Macaron, Brochette de fruits sauce chocolat



Taux de TVA appliqués : 20% pour les boissons alcoolisées, 5,5 % pour la nourriture et les boissons sans alcool.



Nos buffets froids



Condiments et vinaigrette
compris

Prix TTC / personne

Buffet
21.50 €



10 personnes
minimum

Buffet
26.90 €



10 personnes
minimum

Salade paysanne

(Pomme de terre, oignon rouge, œuf, cornichon,
poitrine de porc fumée, vinaigrette aux herbes)

Taboulé de boulgour aux légumes croquants

Charcuterie ou melon (saison)

Dos de cabillaud

Poulet rôti

Coleslaw

Salade d'haricot vert

Tarte aux fruits

Charcuterie

Croque légumes

Ou

Melon (saison)

Salade de penne à l'italienne

(Penne, pesto, tomate, poivron, jambon sec)

Riz niçois

(Riz, thon, olive, tomate, oeuf dur)

Pavé de saumon

Rôti de bœuf au thym

Coleslaw et haricot vert

Plateau de fromages

Panna cotta, coulis de fruits rouges

Flan pâtissier





Nos buffets avec plats chauds



Condiments et vinaigrette
compris

Prix TTC / personne

Buffet
24.70 €



10 personnes
minimum

Buffet
29.90 €



10 personnes
minimum

Salade de penne à l'italienne
(Penne, pesto, tomate, poivron, jambon sec)

Charcuterie

Terrine tomate mozzarella

Au choix :

Parmentier de canard, salade verte

ou

Dos de colin sauce crustacé, poêlée de légumes

ou

Colombo de porc, riz parfumé

Plateau de fromages

Fromage blanc, coulis de caramel

Tarte aux pommes

Terrine de joue de bœuf, carottes

Croque légumes

ou

Melon (saison)

Piémontaise au jambon

Taboulé de quinoa aux légumes

Au choix :

Suprême de volaille sauce foie gras

Gratin de pomme de terre

ou

Pavé de saumon sauce vierge

Riz pilaf

ou

Bœuf basse température comme un bourguignon,
pomme vapeur

Plateau de fromages

Tarte aux fruits

Pot de crème chocolat



La carte de vos événements

Plats, Menus & Buffets
• à emporter •



Pour commander, contactez Lacour Traiteur
au 05 49 42 69 58.

Reglements par chèque, espèces ou virements bancaires à la commande.

Lacour Traiteur
16, Le Guillé
86340 Fleuré