

# La carte de vos événements

*Plats, Menus & Buffets*  
• à emporter •



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



# Apéritif Mise en bouche



Prix TTC / personne

<b>Punch</b>	Le litre	<b>11.90 €</b>
<b>La Sangria blanche</b>	Le litre	<b>13.20 €</b>
<b>Cocktail sans alcool</b>	Le litre	<b>7.20 €</b>

## 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-brioches 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 poulette,  
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





GRANDE  
PETITE

# Nos planches



16.80 €  
9.00 €



Prix TTC / personne



25.00 €  
13.00 €

## La Charcuterie

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



15.80 €  
8.50 €

## La Végétarienne

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



27.80 €  
14.50 €

## La Régionale

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



22.80 €  
11.80 €

## La Sucrée

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





# 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

Condiments et vinaigrette  
compris

*Prix TTC / personne*

### Charcuterie

\*\*\*

### Croque légumes

Ou

### Melon (saison)

\*\*\*

### Salade de penne à l'italienne

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

\*\*\*

### Riz niçois

(Riz, thon, olive, tomate, œuf 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 banquaires à la commande.

Lacour Traiteur  
16, Le Guillé  
86340 Fleuré