



# Traiteur Entreprise

Carte cocktail 2018-2019

# Comment Commander ?

## Etape 1 :

Faite votre demande de devis sur notre site internet [www.lelemons.fr](http://www.lelemons.fr) rubrique contact, remplissez les cases du formulaire (nom, date de livraison, téléphone, email) ou par email à [contact@lelemons.fr](mailto:contact@lelemons.fr).

## Etape 2 :

Remplissez la rubrique message avec les informations complémentaire (adresse de la prestation et adresse de facturation, prestation souhaitée, durée de la prestation, accessibilité des lieux, contact sur site)

## Etape 3 :

Validez votre demande de devis et veillez à recevoir un accusé réception dans les 4 heures qui suivent votre demande, le cas contraire nous contacter par téléphone.

**Faites-vous conseiller sur simple appel téléphonique !!**

09.72.62.92.59 ou [contact@lelemons.fr](mailto:contact@lelemons.fr)

chez aux options de en main

## Les Pièces salées

### Le Maki

Maki japonais aux légumes

### Le Foccacia toasté

Pain foccacia, tartare de légume, grana padano

### Le chou revisité

Chou salé, crémeux d'aneth, saumon fumé

### Le Wrap roulé

Galette de maïs, roquette, fromage frais, carotte

### Le Burger au sésame

Fromage frais à la tomate, légume confit

### Le Finger pain d'épice

Pain d'épice, mousse au chèvre, asperge verte

### La Tortilla espagnole

Tortilla de pomme de terre, poivron confit, chorizo

### La Pain pitta

Pain pitta, oignon, magret fumé, abricot

### La Moricette garnie

Pain brioché, canard, jambon de pays

### Le Finger tropical

Pain de mie, mousse coco, poulet au curry, tomate confite

### Le Breton

Galette de blé noir, fromage frais, jambon blanc

### Le Suédois

Pain suédois, saumon gravelax, crème citron

### Le Blinis

Blinis au froment, chutney d'oignon, magret, sésame

### La Végy

Bouché courgette, menthe, coriandre et millet

### La Toastinette

Pain au fruit, Légume campagnard, fromage affiné

### Le Roulé japonais

Maki roulé au saumon mariné

Venez aux options clé en main !!

## Les Verrines et Brochettes salées

### La Végétale

Emulsion de butternut et éclat de pistache

### L'estivale

Lentille façon paysanne et crème de lard

### La légumineuse

Variation de légume juste poêlée

### La gondole fraîcheur

Tartare de courgette, lieu fumé en brunoise

### L'Atlantique

Saumon en rillette et sa toastinette

### La Bambou Saint Jacques

Tartare de saint Jacques et crémeux citron

### La Brochette terroir

Champignons, jambon igp, magret fumé, tomate cerise

### La Brochette poissonnière

Saumon gravelax, concombre, baie sauvage

chez aux options clé en main

## Les Mignardises sucrées

### Le Baba

Baba imbibé au rhum vieux

### Le Pavlova

Meringue, mousseline et fruit sauvage

### Le Cannelé

Véritable cannelé de bordeaux au rhum

### Le Chocolat

Moelleux chocolat et zeste de coco râpée

### Le Clafoutis

Clafoutis traditionnel abricot et cerise noire

### Le Macaron

Demi macaron garni

### La chouquette

Chouquette au lait entier et perle de sucre

### Le financier

Financier châtaigne et noisette

### La Verrine fondante

Panna cotta vanillée et coulis mangue

### La Verrine riz au lait

Riz au lait vanillé façon grand-mère

### La verrine pep's

Crèmeux citron de sicile

### La Verrine gourmande

Crème chocolat gianduja

### La Verrine crème vanille

Crème vanillée au cointreau

### La Verrine poire

Poire marinée, fromage blanc et spéculoos

### La Brochette de fruit

Brochette de fruit de saison

### La Madeleine

Madeleine pur beurre AOC

venez aux options clé en main

## Les Pièces Chaudes

### La Maraichère

Fondue de carotte au beurre, cabillaud citronné

### La Végan

Purée 4 saveurs, asperge verte, graine de courge

### La Yakitori

Brochette de poulet mariné épice yakitori

### La Parmentière

Parmentier de canard confit à l'ail et pomme charlotte

### La Chinoise

Raviole au poulet et choux blanc crémé

### La Langoustine

Brochette de langoustine à l'huile d'olive

### La Pondi chérie

Poêlée de légume indien au curry

Les pièces chaudes sont maintenues à température dans des "chaffing dish" ou en "caisson isotherme" selon la configuration de votre événement.

venez aux options clé en main !!

## Les Ateliers Culinaires

### Le foie gras

Découpe de foie gras sélection sud-ouest

### Le saumon fumé

Saumon mariné en brochette ou en tartine

### Le maki

Découpe de maki californien et sauce teriyaki

### La grande charcuterie

Sélection de charcuterie ibérique et ses petits pains aux fruits

### L'affineur du chef

Fromage affiné grande réserve avec confiture variée

### La Soupe

Mijoté de légume paysan en bol

### La Tartinade

Petit pain affiné et ses rillettes de poisson aux aromates

**Avec ou Sans cuisinier**

**Les Ateliers culinaires Dynamisent  
votre évènement !!**

# Les Boissons

## Les Softs

Eau plate 2,00 euros ht

Cristalline 1,5 litre

Eau Gazeuse 2,00 euros ht

Perrier 1,00 litre

Jus de pomme poire 3,50 euros ht

Jus Angevin 1,00 litre

Jus de pomme 3,50 euros ht

Coca-Cola 3,00 euros ht

Bouteille 1,5 litre

Jus de fruit 2,50 euros ht

Tropico 1,5 litre

## Les Vins

Rouge 11,00 euros ht

Anjou ou Saumur champigny

Blanc 10,00 euros ht

Anjou blanc ou Sauvignon

Rosé 10,80 euros ht

Cabernet d'Anjou ou rosé de Loire

Pétillant 11,00 euros ht

Bouvet ladubay island ou Crémant de Loire

## Les Boissons Chaude

Avec eco-cup jetable, sucre et touillette

Café 100% Arabica en thermos 1,90 euros ht/personne

The de chez lagosta en thermos 1,90 euros ht/personne



# Les Options Traiteur

## Les Fournitures

**Serviette cocktail** 0,10 ct euros ht/pièce

**Nappage** (célisoft intissée) 2,00 euros h/mètre

**Fleur fraîche** sur demande

**Serveur** 35,00 euros ht/heure/serveur

**Cuisinier atelier culinaire** 35,00 euros ht/heure/cuisinier

**Mise en place buffet cocktail** forfait 50,00 euros ht

**Verrerie** (vin, jus, pétillant) 0,30 cts euros ht/pièce

**Assiette** (porcelaine ronde) 0,25 cts euros ht/pièce

**Couverts** (inox) 0,14 cts euros ht/pièce

## Le Mobilier

**Mange debout** (avec housse noir) 10,00 euros ht/pièce

**Table repas** (ronde ou rectangle) 14,00 euros ht/pièce

**Chaise pliante** 1,50 euros HT/pièce

**Barnum** sur demande

**Sonorisation** Sur demande

**Chauffage soufflant** sur demande

## Nos Solutions Traiteur clé en main


Nous proposons des solutions adaptées pour faciliter votre évènement :

Nappage, boisson avec ou sans alcool, vaisselle, mobilier, serveur, maitre d'hôtel, décoration florale, barnum, atelier culinaire ...

**Faites-vous conseiller sur simple appel téléphonique !!**

09.72.62.92.59 ou [contact@lelemons.fr](mailto:contact@lelemons.fr)



 @lem\_ons

 traiteur lemons

Adresse : 39, rue de Bellevue 49630 Corné

Mail : [contact@lelemons.fr](mailto:contact@lelemons.fr)

Accueil : 09.72.62.92.59

Site Web : [www.lelemons.fr](http://www.lelemons.fr)