



Traiteur Eco-responsable pour Entreprise

Carte Buffet Froid

Optez pour un buffet clé en main avec nos options

Livraison, installation, nappage, boissons, vaisselle et retrait des déchets pour compostage

Comment Commander ?

Etape 1 :

Passez votre commande sur notre site internet www.lelemons.fr rubrique contact, remplissez les cases du formulaire (nom, date de livraison, téléphone, email) ou par email à contact@lelemons.fr

Etape 2 :

Remplissez la rubrique message avec les informations complémentaire ou faite une demande de devis selon votre budget (adresse de livraison et de facturation, régime spécifique, option complémentaire)

Etape 3 :

Validez votre commande ou demande de devis et veillez à recevoir un accusé de réception dans les 4 heures qui suivent votre demande, le cas contraire nous contacter par téléphone au [09.72.62.92.59](tel:09.72.62.92.59)

Etape 4 :

Choisissez les options installation, nappage, boissons, vaisselle, service

Choisissez si vous désirez l'option retrait et compostage de vos déchets (plateaux, couvert, carton, nourriture restante dans les plateaux ou autre support)

Faites-vous conseiller sur simple appel téléphonique !!

09.72.62.92.59 ou contact@lelemons.fr

Comment composer mon Buffet Froid ???



4 Salades composées (200 gr/pers)

3 Charcuteries (70gr/pers)

1 Poisson (50gr/pers)

2 Viandes (100gr/pers)

1 Garniture froide (70gr/pers)

5 Fromages affineur du chef (60gr/pers)

1 Dessert individuel ou 4 Mignardises (90gr/pers)

Optez pour un buffet clé en main avec nos options

Livraison, installation, nappage, boissons, vaisselle et retrait des déchets pour compostage

Les Salades composées et les Poissons froids



Poisson issu de la pêche raisonnée

Les Salades Composées

Taboulé Fraicheur à l'orientale

Salade piémontaise au jambon français

Salade de pate à l'italienne, jambon speck, parmesan et
tomate confite au pesto

Tartare de concombre à la crème acidulée

Salade de tomate du coin, mozzarella et basilic citronnée

Salade de quinoa d'Anjou rouge aux petits légumes de
saison

Salade de conchiglie et quinoa à la mangue

Carotte râpée à la vinaigrette persillée

Betterave à la vinaigrette d'échalotte

Salade de blé et petit épeautre façon niçoise

Les Poissons Froids

Saumon fumé tranchette

Rillettes de thon à la ciboulette

Terrine de st jacques aux légumes

Tartinade de maquereaux aux épices cajun



Les Charcuteries et les Viandes

Charcuterie ibérique et viande origine
France

Les Charcuteries

Jambon speck
Coppa di Parma
Pavé sec au poivre
Spinata calabraise
Andouille de Bretagne
Terrine de campagne breton
Rillettes pur porc Anjou Maine

Les Viandes

Roti de bœuf piqué à l'ail
Jambon rôti aux herbes
Porchetta di montagna
Pilon de poulet mariné
Roti de porc au chorizo
Aiguillette de poulet à la provençale



Les Garnitures et les Fromages

Fromage maître affineur Xavier
Thuret 100% lait cru

Les Garnitures froides

Tatin de légumes confits

Chips craquantes

Salade verte

Les Fromages

Chèvre cendré

Comté 36 mois

Camembert au lait cru

Tome d'Anjou

Curé nantais

Galet de Loire

Ossau Iraty

Emmental

Saint Nectaire fermier

Nombreux autres choix sur demande

Les Desserts



Pâtisserie Artisanal

Les Gâteaux Individuels

Moelleux au chocolat/coco
Délice fruits rouges au pain d'épice
Tartelette aux fraises charlotte sur
biscuit Roudor pur beurre breton
Véritable carotte cake
Tarte aux pommes val de Loire
Crémets d'Anjou et coulis de fruits

Les Gâteaux ronds ou cadre (10 à 200 personnes)

Cadre opéra café et chocolat
Croustillant 3 chocolats
Fraisier sur crème mousseline
Framboisier crème légère à la vanille
Moelleux au Cointreau
Entremet mangue et fruit de la passion



Les Boissons Locales

Les Softs

Eau plate 2,00 euros ht

Produit en Bretagne 1,5 litre

Eau Gazeuse 2,50 euros ht

Produit en Bretagne 1,50 litre

Jus de pomme 3,50 euros ht

Jus produit en Anjou 1,00 litre

Jus de pomme framboise 3,50 euros ht

Jus produit en Anjou 1,00 litre

Thé glacé artisanal citron Bio 3,00 euros ht

Fabrication artisanale 1,00 litre

Jus de pomme pétillant Bio 5,30 ht

Jus Bio produit en Anjou 1,00 litre

Cola La Loère 4,00 euros ht

Cola d'Anjou 0.75 litre

Les Vins

Rouge 11,00 euros ht

Anjou château de la Roulerie

Blanc 10,00 euros ht

Anjou château de la Roulerie

Rosé 10,80 euros ht

Rosé de Loire château du Fresne

Pétillant 11,00 euros ht

Bouvet Ladubay demi-sec cuvée island

Les Boissons Chaudes

Avec tasse en kraft, sucre et touillette en bois

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

Thés variés en thermos 1,90 euro ht/personne



Nos Solutions Traiteur clé en main

Nous proposons des solutions adaptées pour faciliter votre évènement :

Nappage, boisson 100% Locale avec ou sans alcool, vaisselle, mobilier.

Faites-vous conseiller sur simple appel téléphonique !!

09.72.62.92.59 ou contact@lelemons.fr



 @lem_ons

 **traiteur lemons**

Adresse : 39, rue de Bellevue 49630 Corné

Mail : contact@lelemons.fr

Accueil : 09.72.62.92.59

Site Web : www.lelemons.fr