



LES COCKTAILS

Maison Lescot
TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL

☎ 0677050642



✉ contact@lescot-traiteur.fr

es PIÈCES COCKTAIL SALÉES



LES PIÈCES COCKTAIL

Croustillant
de homard

Tartelette pissaladière
rouget grillé

Feuille de langouste daikon
billes citronnées

Carpaccio de st jacques
baies roses et citron

Le bar à tapenade:
Tapenade noire, tartare de tomate,
caviar d'aubergines crouton grillé

Bille de foie gras en habit rouge
pickles de légumes

Radis
crèmeux de brebis aux herbes

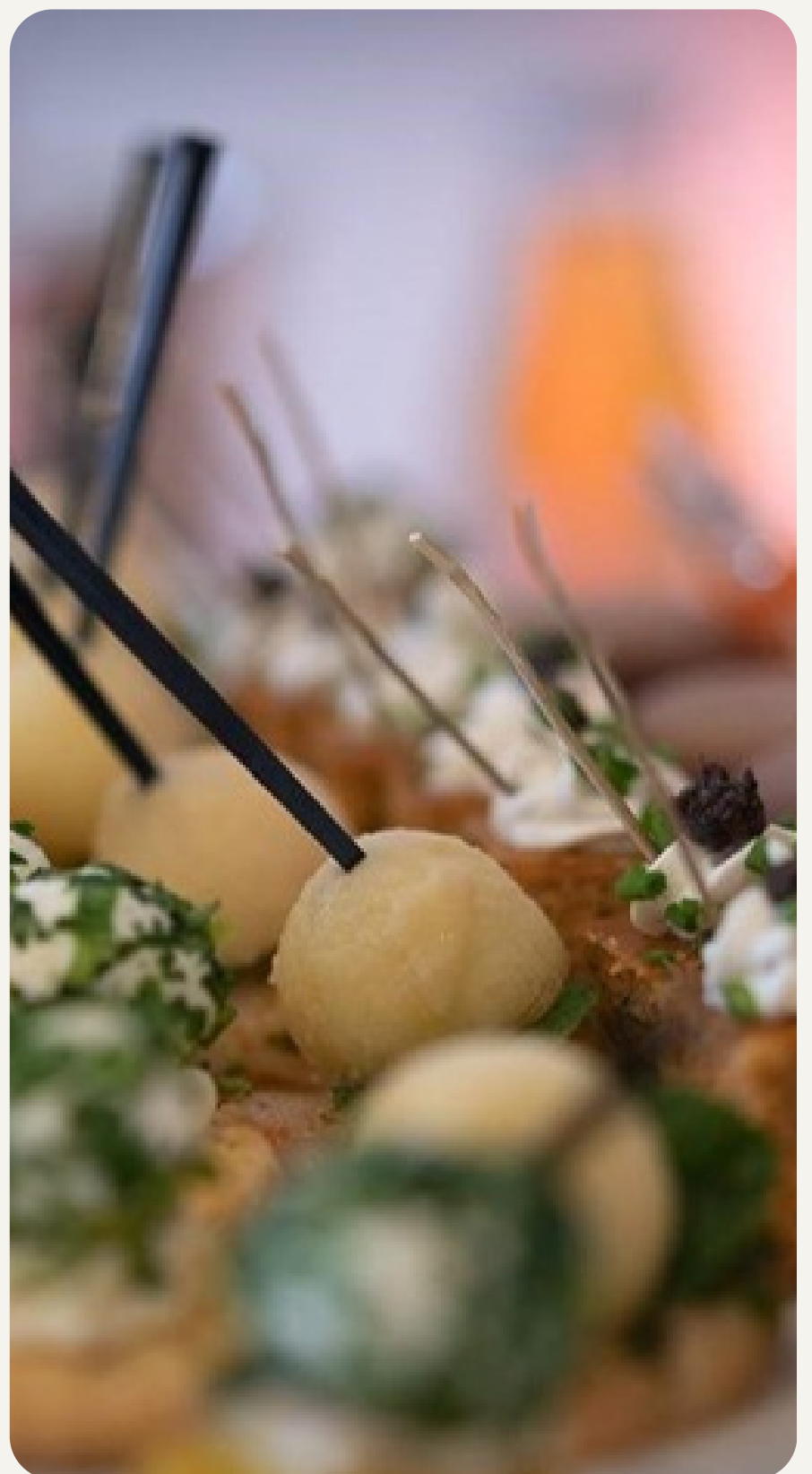
Focaccia sel de Guérande
tomate séchées

Wrapp
jambon cru et roquette

Tomate
brousse de brebis à la ciboulette

Rolls de Courgette
ricotta et bresaola

Pic Carotte
boeuf confit



es ATELIERS



Ateliers culinaires

Nous vous avons préparé une sélection d'ateliers culinaires tous aussi alléchants et savoureux les uns que les autres.

L'atelier mini pizza

Pizza margarita cuite devant vous

L'atelier de charcuterie Ibérique

Affiné 12 mois minimum

Le risotto

Dans sa meule de parmesan

La plancha de fruits de mer

Moules, crevettes, st jacques Encornet en persillade

Le saumon d'Écosse fumé minute

Pain grillé et guacamole

Tataki de thon au sésame

Wok de légumes

La plancha de mini brochette

Boeuf, veau, canard



Plus qu'une simple animation, nos ateliers culinaires sont une occasion unique d'échanger et de partager un moment convivial autour de la cuisine.

es WOODBOX



Woodbox

De vraies petites recettes en format « wood box » qui se dégustent à la fourchette, parfaites pour vos cocktails dînatoires.

Émincé de boeuf

sauce au poivre et écrasé de pomme de terre

Cabillaud aux agrumes

Riz façon paella

Le risotto al verde

et crevettes

Sauté de veau aux olives

Gratin de pomme de terre

Le saumon d'Écosse

Pois cassé et jus aux agrumes

Émincé de canard au miel

Gratin de pomme e terre



le SUCRÉE



Des gourmandises

Tartelette chocolat forêt noire

Panacotta compotée d'ananas caramélisés

Croustillant de banane chocolat

Tartelette framboise praliné

Tartelette pina colada

Tropézienne

Tartelette pomme noix de pecan

Brownie macadamia

Choux pistache

Tartelette planteur

Tiramisu



Les BOISSONS



LE BAR

Formule Champenoise

Servie durant toute la durée du
vin d'honneur incluant:
Punch aux Fruits Frais Bio
Soupe champenoise
Jus de Fruit Coca-Cola

7€/pers

Formule Vouvrey

Servie durant toute la durée du
vin d'honneur incluant:
Punch aux Fruits Frais Bio
Vouvrey
Jus de Fruit Coca-Cola

9€/pers

Découvrez vos cocktails préférés sous forme de granité

Bellini

Purée de pêche, mousseux, sucre de canne

Punch

Rhum, jus de fruits, triple sec

Les softs

Coca, jus d'orange, jus de pomme, eau plate

9.90€/pers

Les vins

Chenin Blanc - Loire Rebelle 2023
- Dumnacus Vignerons

13.00€ l bouteille

Saumur Rouge - Clin d'Oeil 2023 -
Alliance Loire

13.00€ la bouteille

Les TARIFS

Les Pièces

A la Pièce sucrée ou salée	1.80€ TTC
4 pièces salées +3 sucrées	10.00€ TTC
10 pièces salées 4 sucrées	22.00€ TTC
15 pièces salées 5 sucrées	34.00€ TTC

Les Ateliers

5.50€ TTC / Personne et par ateliers

Les woodbox

4.50€ TTC / Personne et par woodbox

Personnel

Maitre d'hôtel	x 180.00€
Serveurs	x 150.00€
Cuisiniers	x 150.00€

Total personnel : **TTC**

Tarif du personnel indiqué pur une prestation de 6 heures à notre
arrivées installation service débarrassage



Maison Lescot
3 rue de Maupet
86370 Vivonne

Contact@lescot-traiteur.fr
Tel 06 77 05 06 42

Maison Lescot
TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL

