

## LES PIÈCES COCKTAIL

Cocktail 6 pièces 7.8€ /pers  
Cocktail 8 pièces 10.20€/pers  
Cocktail 10 pièces 12.10€/pers

Rolls de Courgette ricotta et bresaola  
Tartelette façon pissaladière et rouget  
Gravlax de saumon passion et sésame  
Pic de carotte et boeuf confits

Pince de radis houmous et crevette  
Carpaccio de st jacques baies roses et citron  
Tartare de saumon avocat citron  
Pastèque chèvre et fruits secs  
Salade de melon roquette et jambon cru

Pic d'aiguillette de canard à l'orange  
Foccacia tomate thym et sel de Guérande  
Wrapp de jambon cru pesto roquette  
Tomate et brousse de brebis à la ciboulette

Cassolette de moules et chorizo  
Pince de radis et houmous  
Tataki te thon sésame et wakamé  
Rouleau de comté fines herbes et noix



## POSSIBILITÉ D'ATELIER POUR VOS COCKTAIL

En livraison

5.5€/ PAR PERSONNE ET PAR ATELIER

## LES ATELIERS

L'atelier charcuterie Ibérique affiné 12 mois  
Pain grillé et tartare de tomate

Plancha de fruits de mer " crevette  
st jacques, encornet" en persillade

Le saumon d'Écosse aux baies roses  
pain grillé et guacamole

Foie gras poêlé et balsamique

Déclinaison de mozzarella et tomate d'antan





# BUFFET

## **Buffet mixte**

3 salades 3 plateaux froid + 1 plat chaud +  
2 garnitures + dessert  
49€/pers minimum 20 personnes

## **Buffet froid**

3 salades + 3 plateaux froid + dessert  
29€/pers minimum 20 personnes

## **Buffet chaud**

1 plat chaud + 2 garnitures  
+ dessert  
39€/pers minimum 20 personnes

Nous mettons à votre disposition le matériel de buffet nécessaire pour votre prestation : chauffe-plats, assiettes, couverts, matériel de buffet, livraison et installation de votre buffet (caution non encaissée de 500 €).

### **LE BUFFET D'ENTRÉE**

SALADE THAÏE À LA MANGUE ET SOJA  
SALADE HARICOT VERT BRISURES DE FRAMBOISES  
SALADE D'ÉTÉ À L'AVOCAT CONCOMBRE ET TOMATE  
SALADE ROMAINE COMME UNE CAESAR

L'ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE  
LE GRAVLAX DE SAUMON AUX BAIES ROSES  
LE FILET DE VOLAILLE MARINÉ AU CITRON ET THYM  
LES OEUFS MIMOSA À LA TRUFFE

### **LE PLAT PRINCIPAL**

L'ÉCHINE DE PORC DE MONTAGNE RÔTIE À L'ESPELETTE  
LE FAUX FILET DE BOEUF FAÇON PRIME RIBS  
LE GIGOT D'AGNEAU AUX HERBES ET CÂPRES

LA NOIX DE VEAU À LA FORESTIÈRE  
LE DOS DE LOUP DE MER AU THYM ET CITRON  
LE PAVÉ DE DORADE SAUCE AUX CREVETTES ET VIN BLANC

### **LES ACOMPAGNEMENTS**

POMME DE TERRE GRENAILLES  
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE  
POÊLÉE DE LÉGUMES DU SOLEIL  
ÉCRASSÉ DE POMME DE TERRE AU BEURRE NOISETTE  
POLENTA CRÉMEUSE  
GRATIN DAUPHINOIS AU CÈPES

### **LE DESSERT**

PAVLOVA FRAMBOISES FRAICHES ET DÉS DE MANGUES  
COULIS À LA MENTHE AU POIVRE DE PENJA  
ENTREMET CHOCOLAT BLANC ET FRUITS ROUGES AUX ÉCLATS DE PISTACHES  
BISCUIT FÔRET NOIRE CERISE AMARENA ET COULIS DE GRIOTTE  
L'ASSORTIMENT DE DESSERT EN BUFFET\* (SUPPLEMENT 6€/PERS)  
GATEAU ANNIVERSAIRE ( PARFUM À DEFINIR)



# COCKTAIL DINATOIRE



PIÈCES COCKTAIL



ATELIER



PLAT PRINCIPAL

Chez Maison Lescot, nous imaginons pour vous des cocktails dînatoires sur mesure, conçus spécialement selon votre budget et vos envies.

Notre offre comprend une savoureuse sélection de pièces cocktails créatives et variées, parfaites pour éveiller les papilles. Nous vous proposons également des plats chauds élaborés, pensés pour être dégustés facilement avec une simple fourchette, sans nécessiter de couteau. Afin d'animer votre événement, nous pouvons également prévoir des ateliers culinaires interactifs (nécessitant une prestation de service), tels que la découpe de jambon Ibérique, des ateliers plancha, un bar à mozzarella fraîche, ou encore un fumage réalisé à la minute.

Le cocktail dînatoire que nous vous offrons conjugue ainsi l'atmosphère conviviale et décontractée de l'apéritif avec la richesse et la satisfaction d'un véritable repas, agrémenté d'animations gourmandes. C'est l'occasion idéale de réunir vos convives dans un esprit informel et chaleureux.

A partir de 30€/personne

[Pour une offre sur mesure contactez nous](#)





# BARBECUE



34€/PERS  
MINI/20PERS

# BARBECUE

## AU GRILL

*3 pièces au choix*  
*Faux-filet de boeuf entier aux épices cajun*  
*Pilon de poulet à la créole*  
*Lomo de cochon entier à l'Espelette*  
*Dorade royale au thym et citron*

*Magret de canard*  
*Épaule d'agneau désossée*  
*le 1/2 coquelet aux herbes*  
*Brochette mixte*  
*( poulet agneau saucisse de porc)*

## ACCOMPAGNEMENTS

Trois salades et deux garnitures chaudes

Salade Thaïe à la mangue et soja  
Salade de tomate au persil et échalotte  
Salade romaine comme une Caesar  
Assortiment de crudité

Pomme de terre grenailles au romarin  
Légumes du soleil en persillade  
Pomme au four crème à la ciboulettes

Assortiment de sauces divers

Le fromage

## DESSERT

Choix identique pour tous les convives

Baba au rhum

Pavlova framboises fraîches et dés de mangues  
Coulis à la menthe au poivre de Penja

Entremet chocolat blanc et fruits rouges aux éclats  
de pistaches

Biscuit forêt noire cerise amarena et coulis griotte

## LOGISTIQUE

Pour votre barbecue grill, nous fournissons  
tout le nécessaire : le matériel de cuisson,  
les assiettes et les couverts.

Un cuisinier est également inclus dans  
cette prestation pour s'occuper des  
grillades. Vous n'avez plus qu'à profiter de  
vos convives !

## Option

Si vous le souhaitez, nous pouvons mettre à votre disposition des serveurs et des cuisiniers pour votre événement. Ils s'occuperont du service et de la préparation des plats sur place, vous permettant de profiter pleinement de vos invités. N'hésitez pas à nous faire part de vos besoins en personnel pour une organisation sans souci.



## Prestation

Serveur forfait de 4h 150€ par serveur  
Prestation cuisinier forfait de 4h 150€ par cuisinier



# Contacts



Maison Lescot Traiteur  
3 rue de Maupet 86370 VIVONNE



0677050642



CONTACT@LESCOT-TRAITEUR.FR