

MAISON

# LES COT

TRAITEUR

Maison  
**Lescot**  
Traiteur

Nous portons une attention particulière à chacun de vos besoins pour faire de votre événement une réussite. L'équipe de Maison Lescot Traiteur met son savoir-faire au service de vos événements professionnels. Nous sommes fiers de pouvoir vous proposer des produits frais, de qualité, enrichis par une fabrication maison.

Philippe Lescot



TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL



# COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

14 PIÈCES SALÉES & SUCRÉES

2 WOOD BOX

24€ PAR PERSONNE



MAISON LESCOT  
TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL





## LE COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

WRAPP DE POULET ROQUETTE ET TOMATE  
TARTELETTE DE LÉGUMES CONFIT ET CRÈME DE MOZZARELLA  
SALADE THAÏE AU BOEUF MARINÉ ET CORIANDRE  
MAURICETTE SAUMON ET CRÈME DE CIBOULETTE  
CAKE À L'ITALIENNE ET BRESAOLA  
LOBSTER ROLL

PLANCHE DE FROMAGE ASSORTIE  
PANACHÉ DE PAIN ET CONFITURE

LES WOOD BOX\*  
PETIT PLAT CHAUD SERVI EN CAISSETTE ET SE DÉGUSTANT À LA FOURCHETTE

CABILLAUD AU THYM ET RISOTTO  
BOEUF SAUTÉ AUX CHAMPIGNONS POMME PURÉE

### LES PIÈCES SUCRÉES

EN PETIT BOCAUX  
MOUSSE AU CHOCOLAT  
SALADE DE FRUITS  
TIRAMISU

TARTELETTE AU CHOCOLAT  
TARTELETTE TATIN  
TARTELETTE CITRON MERINGUE

\*SUPPLEMENT DE 7€ PAR PERSONNE



# COCKTAIL

## RÉCEPTION

## DÉJEUNATOIRE

## DÎNATOIRE



# FORMULES COCKTAIL

**Cocktail Réception- 5 pièces salées 8€ HT**

**Cocktail Réception - 8 pièces 13€ HT**

5 pièces salées  
3 pièces sucrées

**Cocktail dînatoire - 20 pièces 36€ HT**

10 pièces salées  
2 ateliers  
2 petits plats  
6 pièces sucrées

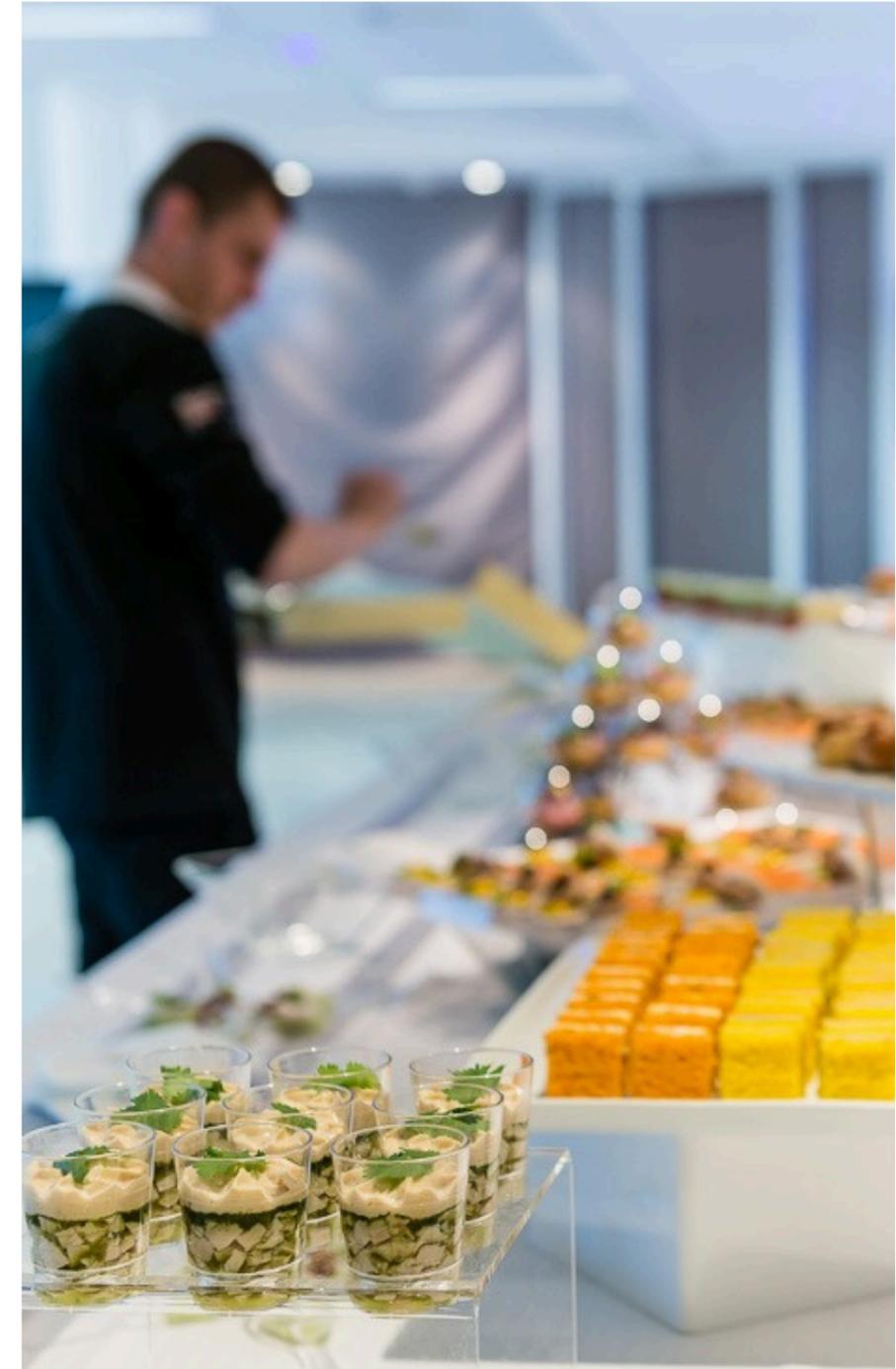


# LES PIÈCES COCKTAIL

POIREAUX EN TRONÇON, ÉMIETTÉ D'ŒUFS ET MOUTARDE ANCIENNE  
TARTELETTE FAÇON PISSALADIÈRE ET ROUGET  
CARPACCIO DE NOIX DE ST JACQUES SALADE DE WAKAMÉ  
ROLLS DE COURGETTE RICOTTA TRUFFÉ ET BRESAOLA  
TARTARE DE DORADE À LA MANGUE ET FIGUES SÈCHE  
LÉGUMES CONFIT ET BROUSSE DE BREBIS  
GRAVLAX DE SAUMON FRUIT DE LA PASSION ET SÉSAME  
FINANCIER CHORIZO CAVIAR D'AUBERGINE  
PIC DE MAGRET DE CANARD À L'ORANGE  
FOCACCIA AU THYM CRÈME DE MOZZARELLA  
PIC FACON TARTE FLAMBÉE  
TARTARE DE SAUMON AVOCAT CITRON  
PINCE DE RADIS HOUMOUS ET CREVETTE  
CARPACCIO DE LOUP DE MER AUX CITRON ET BAIES ROSES  
PASTÈQUE CHÈVRE ET FRUITS SECS (SELON SAISON)  
MELON ROQUETTE ET COPEAUX DE TOMME DE BREBIS (SELON SAISON)  
BRESAOLA EN BROCHETTE TOMATES CONFITES ET COURGETTE AU THYM  
TARTELETTE OEUF DE CAILLE TRUFFÉ  
FILET DE LOUP CELERI TOMATE ET CAROTTE FACON ESCABÈCHE  
PIC POULET AU CURRY VERT  
FOIE GRAS ET CERISE NOIRE  
BRIOCHE PASTRAMI ET LÉGUMES  
MINI PITA BŒUF CHIMICHURRI

## PIÈCES CHAUDES

ACCRAS DE MORUE  
SAMOUSSAS DE LÉGUMES  
ARANCINI AUX CHAMPIGNONS ( CROQUETTE DE RISOTTO)  
CROQUE MONSIEUR JAMBON ET TRUFFE



# LES ATELIERS

Atelier de charcuterie Ibérique affiné 12 mois Pain grillé et tomate Minimum 30 personnes

Plancha de fruits de mer Moules, crevettes, st jacques Encornet en persillade

Risotto crémeux Dans sa meule de parmesa

Saumon d'Écosse aux baies roses Fumé minute pain grillé et guacamol

Ceviche de loup de mer Citron et grenade

Tomate d'antan et mozzarella huile de basilic

Tagliata de boeuf à la plancha sauce chimichuri

Tataki de thon au sésame salade de wakamé



# LES PETITS PLATS

Émincé de volaille au curry

Filet de st pierre Jus de bouillabaisse et légumes

Parmentier de bœuf et champignons

Risotto aux saveurs de truffe

Gambas rôties, bouillon thaï coco citronnelle, riz parfumé et amandes

Pad thaï de volaille à la coriandre



# LE SUCRÉ



Tartelette chocolat framboise  
Mousse bavaroise passion et crumble vanille  
Tartelette citron meringué  
Milkshake banane en ile flottante  
Tartelette tatin  
Cheese cake citron et sablé amande  
Tiramisu  
Traditionnel mousse au chocolat  
Tartelette exotique  
Salade de fruits frais au poivre de Penja et menthe

# POUR COMMANDER

Maison lescot Traiteur  
contact@lescot-traiteur.fr  
Tel 0677050642  
[www.lescot-traiteur.fr](http://www.lescot-traiteur.fr)

