

Votre Wedding

Un moment parfait



|
Maison Lescot
Traiteur mariage

Cher couple heureux,
Félicitations pour votre engagement !



Chez Maison Lescot Traiteur
Nous avons à cœur
d'accompagner chaque couple
dans la préparation de son grand
jour. Conscients de l'importance
de cet événement unique, Nous
mettons tout en œuvre pour le
rendre inoubliable et à la hauteur
de vos rêves. C'est pourquoi,
nous privilégions l'exclusivité,
en ne faisant qu'un seul mariage
par jour, vous garantissant une
attention entière. Notre
approche repose sur une
personnalisation minutieuse, une
sélection rigoureuse des produits
et des préparations soignées. Le
service, à la fois discret et
attentionné, permet aux invités
comme aux mariés de profiter
pleinement de chaque instant.

Un moment de bonheur
authentique, entouré de proches,
un repas convivial sous forme de
grande tablée, de buffet raffiné
ou encore d'un barbecue en plein
air... Quel que soit votre choix,
Maison Lescot Traiteur s'attache
à créer des souvenirs précieux et
savoureux. Faire appel à Maison
Lescot Traiteur, c'est s'entourer
d'un véritable partenaire, investi
avec passion et dévouement.
Qualité irréprochable, service
impeccable et organisation
maîtrisée sont au cœur de notre
engagement. Parce que votre
mariage est unique, il mérite une
attention de chaque instant et un
accompagnement sur mesure.

Philippe Lescot

Votre mariage



*Le mariage
est un cadeau
précieux, un
trésor à chérir
et à cultiver
chaque jour.*

Tarifs

Menu je t'aime

Rafrachissement
Entrée+ plat+ fromage+ dessert
56€/par personne



Menu à la folie

Rafrachissement
Menu en buffet Entrée buffet froid
Plat buffet chaud deux plats et Trois
garnitures Fromages Dessert
61€/par personne



Menu en barbecue

Rafrachissement
Barbecue et garnitures Fromage
Buffet de dessert
52€/par personne



Menu en cocktail Dinatoire

Rafrachissement
10 pièces 4 ateliers
& 4 petits plats
Desserts
78€/par personne



Rafrachissement

Installation à partir de 17h30

Un espace de rafraîchissements discret et élégant est à la disposition de vos invités dès leur arrivée. Ils pourront se servir à leur guise, tout en profitant d'une ambiance chaleureuse et conviviale.

Le vin d'honneur

A partir de 18h30

Le vin d'honneur de votre mariage, est bien plus qu'un simple apéritif. C'est un moment de partage et de joie où vos proches se réunissent pour célébrer votre union. Imaginez : des sourires, des rires, des conversations animées et des saveurs exquis qui enchantent les papilles.

Composez votre vin d'honneur

Cocktail 6 pièces
7.90€/pers

Cocktail 8 pièces
10.60€/pers

Cocktail 10 pièces
13.30€/pers

Rolls de Courgette ricotta et bresaola
Tartelette façon pissaladière et rouget
Gravlax de saumon aux fruits de la 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



Les ateliers du vin d'honneur

L'atelier de charcuterie
Ibérique affiné 12mois
Pain grillé et tomate Minimum 50
personnes
4.90€/ pers



La plancha de fruits de mer
Moules, crevettes, st jacques
Encornet en persillade
4.90€/ pers

Le risotto crémeux
Dans sa meule de parmesan
4.90€/ pers

Le saumon d'Écosse aux baies roses
Fumé minute pain grillé et guacamole
5.50€/ pers

Foie gras poêlé*
Pain grillé et balsamique
6.10€/ pers



Ceviche de loup de mer
Citron et grenade
5.00€/ pers

Atelier mozzarella
olive et tomate d'antan
4.90€/ pers

Les boissons du vin d'honneur

Formule Champenoise
Servie durant toute la
durée du vin d'honneur
incluant:

Punch aux Fruits Frais Bio
Soupe champenoise
Jus de Fruit Coca-Cola

8€/pers



Formule Ti amo

Servie durant toute la
durée du vin d'honneur
incluant:

Punch aux Fruits Frais Bio
Apérol Spritz
Jus de Fruit Coca-Cola

11€/pers

Pour votre repas
Possibilité d'accord
Mets et Vins

Dans l'optique de limiter le nombre de bouteille, de
le poids dans nos camions et donc les émissions de
co2 mais aussi de valoriser la qualité de notre eau,
nous proposons dorénavant sur nos prestations l'eau
du robinet en carafes



M E N U J E T ' A I M E

Entrée plat fromage dessert

56€/pers

Pour célébrer cet instant unique, nous avons imaginé un menu "Je t'aime" servi à votre table.

Laissez-vous surprendre dès l'entrée par une création culinaire pleine de fraîcheur et d'originalité.

Le plat principal, savoureux et inattendu, témoigne de notre désir de vous offrir une expérience hors des sentiers battus.


Une sélection de trois variétés fromages apportera une touche d'élégance à ce repas.

Pour conclure en beauté, Votre dessert

. Chaque plat a été pensé pour ce jour si spécial, privilégiant une cuisine créative loin des traditions habituelles.

Nous espérons que cette symphonie de goûts sera à la hauteur de l'émotion de cet événement inoubliable

Les entrées



Tartare de dorade à la figue sèche et mangue
Carpaccio de noix de st jacques au sel noir

Tarte fine de légumes cuits et crus
Crèmeux de mozzarella di buffla et truffe

Macaroni au foie gras
jus à la truffe et topinambour rôti

Croustillant de Homard, salade d'herbes et mâche
Vinaigrette à la framboise

Royale de foie gras à la cerise noire et melon
Mouillette parfumé à l'anis

Carpaccio de loup de mer salade fleurs,
légumes croquants et pointe de safran

Fondant de tomate au thon rouge et olives tartare de veau
au citron confit

Émietté de langouste aux pommes vertes, fondant et sorbet de tomate
blanc manger au curry doux

Menu Je t'aime

Les plats

Suprême de pintade rôti
écrasé de pomme de terre mille feuille de légumes,
jus aux agrumes

Dos de loup de mer sauvage rôti puis poché dans un beurre
massalé Mousseline d'Agria au curcuma

Magret de canard
Pressé de pommes de terre et cèpes

L'agneau en cuisson lente
Purée au beurre noisette et câpres frites
Jus pequillos et citron confit

Pressé de veau à la sarriette aigre-doux de tomate
sur un cake à l'italienne jus aux agrumes

Crevettes rôties et médaillon de lotte
Risotto al verde

Dessert sur la page 17





M E N U À L A F O L I E

Menu en buffet

61€/pers

Pour votre réception, laissez-vous tenter par notre buffet "À la Folie", promesse d'une expérience gourmande et conviviale.

Premières saveurs : L'Assortiment d'Entrées Froides

Découvrez avec plaisir notre assortiment d'entrées froides, une présentation soignée qui ravira tant les yeux que les papilles de vos convives.

Saveurs et Chaleur : Les Plats Chauds

Nos cuisiniers vous invitent ensuite à savourer de délicieux plats chauds, préparés avec soin et présentés en chauffe-plat ou à la plancha, selon le menu que vous aurez choisi.

Harmonie et Gourmandise : Les Accompagnements

Les accompagnements du plat principal vous attendront sur un buffet élégamment agencé, offrant une variété de saveurs pour compléter votre repas.

Avec "À la Folie", offrez à vos invités un moment de partage savoureux et véritablement convivial, à la hauteur de votre événement.

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

Deux plat au choix

Au buffet chaud, nos cuisiniers et serveurs attentionnés servent chaque convive avec soin. Ensuite, chacun est invité à agrémenter son plat en se servant librement parmi les accompagnements proposés

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 accompagnements

Trois au choix

Pomme de terre grenailles
Écrasé de pomme de terre à la truffe
Poêlée de légumes du soleil
Polenta crémeuse
Gratin dauphinois au cèpes

Desserts page 17





M E N U B A R B E C U E

Entrée plat fromage dessert

55€/pers

Pour votre mariage, optez pour une ambiance chaleureuse et gourmande avec notre menu "Barbecue de Fête".

Imaginez de belles pièces de viandes entières, cuites au barbecue sous les yeux de vos invités. Un buffet d'accompagnements soigneusement agencé complète ce plat principal. Vous y trouverez des accompagnements variés pour tous les goûts.

Cette formule conviviale invite à la détente et au partage. Loin des repas formels, elle crée une atmosphère joyeuse et décontractée. Un délicieux dessert viendra ensuite ravir les papilles de chacun.

C'est une manière originale et savoureuse de célébrer votre union.

Menu en Barbecue

Des Pièces de viandes entières cuite et tranchées devant
vous Sélectionné 3 pièces, viande ou poisson pour le grill

Le grill

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)



Les accompagnement en buffet

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

assortiment de 3 fromages



Dessert sur la page 17

Les desserts pour tous les menus

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

Crèmeux chocolat, Banane croustillante
Coulis d'orange au curry doux et nougatine

Entremet chocolat blanc et fruits rouges aux éclats de pistaches

Biscuit forêt noire cerise amarena
et sorbet griotte

Pièce montée choux et nougatine *

Naked cake *

L'assortiment de dessert en buffet

*Supplément de 6€/pers



Dans l'optique de limiter le nombre de bouteille, de le poids dans nos camions et donc les émissions de co2 mais aussi de valoriser la qualité de notre eau, nous proposons dorénavant sur nos prestations l'eau du robinet dans des jolies carafes

Open bar de Fin de Soirée
Incluant la verrerie all inclusive
(3 alcools forts)
jus de fruits, boissons softs, verres

Forfait 11€ par personne
minimum 70 personnes

Avec le dessert
Crémant
15€/la bouteille (6 coupes)

Champagne
28€/la bouteille (6 coupes)

Vous apportez vos bulles
Nous servons et mettons à
disposition les Flûtes.
1,50€ /pers.

Suggestions

Maison Lescot Traiteur

Plateau de fromage 50 personnes -
130,00 € par plateau
tommes grise, chèvre & brebis /
comté / edam pain tranchée

Plateau de mauricette
Plateau de 25 navettes -
37,50 € par plateau
Poulet, sauce poivre/ saumon crudité / emmental
coppa

L'ateliers de soirée
Hot dog
250€ pour 100 pièces

Plateau de charcuterie 50 personnes -
130,00 € par plateau
4 variétés

Les Options

Menu prestaire

(Dj , Photographe...)
Plateau repas du moment
- 2 5 , 0 0 €



Menu végétarien

Tarte fine tomate et mozzarella au basilic
Curry de pois chiche et épinard
Dessert des mariés

Menu enfants

Filet de Volaille Bio
Pomme purée Légumes de Saison
Gâteau au Chocolat
18€/enfant -12 ans



Happy Wedding



Maison Lescot Traiteur
contact@lescot-traiteur.fr
Tel 06 77 06 05 42

Le brunch du lendemain

Café thé, lait, jus de fruit
Assortiment de viennoiserie et pain
beurre confiture yaourt.
Oeufs brouillés

Salade Thaïe au soja et mangue
Romaine comme une Caesar
Salade de quinoa façon libanaise

Rôti de bœuf tranché
Émincé de poulet au thym
Rôti de porc à l'Espelette

Assortiment de fruits coupés
Moelleux chocolat

Notre offre comprend
Assiette, couvert jetable, gobelet, serviette jetable,
Matériel de buffet et de service

39€/Pers





Logistique

549€/pers

Les tarifs comprennent :

- * les frais de déplacement
- * le matériel de cuisson et de réchauffe
- * la vaisselle, la verrerie, les couverts
- * le nappage et les serviettes en tissu blanc
 - * le pain
 - * la glace à rafraîchir(et ceux même si vous fournissez vos boissons)

Suivi et accompagnement personnalisé

Dégustation des mariés du choix de menu

La journée d'installation-dressage des tables, préparation des cuisines et du Vin d'Honneur

Les tarifs ne comprennent pas :

- * la décoration florale

Les eaux et toute autre boissons

*Le personnel de service et de cuisine

* La location des tables et des chaises

* La location du lieu de réception

Nos prix de menus ne comprennent

pas les boissons alcoolisées,

néanmoins, si vous souhaitez les fournir, nous nous chargerons de vous les servir sans droit de bouchon.



Personnel de service
et de cuisine

Le personnel

Démarrez l'esprit tranquille avec un coût fixe du personnel par invité. Le coût comprend notre arrivée 2h00 avant le début du vin d'honneur pour l'installation de notre partie traiteur, le service des mises en bouche au plateau et atelier, des boissons, du service de votre repas à table

En moyenne nous comptons 1 serveur (Maître d'hôtel compris) pour 25 à 30 invités + l'équipe de cuisine prestation prévu pour une durée de 9h

**FRAIS DE PERSONNEL POUR VOTRE MARIAGE 26€
fixe/invit.**

Facturation -

Votre nombre définitif servira de base à la facturation (d'où vos acomptes seront déduits). Le règlement devra nous parvenir au plus tard 1 mois avant la réception par virement. En cas de non réception du règlement 1 mois jours avant la prestation, nous ne pourrons pas garantir la prestation. Les sommes versées seront conservées. Nos tarifs sont calculés avec une TVA à 10% sauf pour les tarifs des boissons qui sont calculés avec une TVA à 20%. Si le taux légal de TVA en vigueur a augmenté le jour de la facturation, le montant TTC de la facture sera modifié en conséquence. Ceci est une clause irrévocable et ne fera l'objet d'aucune négociation entre les parties. Taxe sur les contrats courts : Conformément à l'Article 51 de la Loi de Finance 2020, applicable à compter du 1er janvier 2020, une taxe fixe par CDDU (contrats courts pour les employés de service et de cuisine) sera appliquée. en cas d'annulation de votre part quelque soit la raison les sommes versées seront conserver. un avoir valable 1 an vous sera édité.

Les clients sont responsables de tous dégâts ou manque. Si une option location de mobilier ou de vaisselle est souscrite chez nous il vous sera demandé une caution pour couvrir d'éventuels dégâts ou casse du matériel qui ne nous appartient pas. Nous incluons dans nos prestation avec prestation de service (hors livraison, emporter ou depose) Les nappes dans la logistique. Les nappes sont prévues pour des tables rondes de diamètre 180cm ou rectangle au dimension de 180 cm x 76 cm . Toutes autres dimensions, fera l'objet d'une location et d'une facturation en plus. Nous prévoyons 10 personnes autour d'une table ronde et 6 personnes autour d'une table rectangle. Soit une nappe ronde pour 10 personnes et une nappe rectangle pour 6 personnes . Toute nappe supplémentaire fera l'objet d'une facturation en plus au tarif de 15€ ttc par nappe. Nous comptons un serveur pour 30 convives. le nombre de serveurs pourra être ajuster suivant la configuration du lieu de réception et de la difficulté. Cette ajustement se fera suite à la visite technique du lieu et donnera lieu à une tarification supplémentaire sur votre devis ou facture

Responsabilité - Tout événement de type exceptionnel (grève, accident, intempérie, retard, etc.,...) ou de force majeure (pandémie, arrêtés officiels, municipaux ou préfectoraux, etc...) ne peut engager notre responsabilité sur la tenue, l'exécution, le déroulement et les caractéristiques de votre prestation.. De même que nous ne pourrons gérer la consommation d'alcool de vos invités majeurs et surtout mineurs. Les mineurs étant sous la responsabilité de leurs parents. Nous dégageons également notre responsabilité sur des oublis ou des erreurs concernant des menus adaptés à votre demande de type : allergique, sans sel, hallal, casher,... Pas de responsabilité sur la qualité des plats en cas de retard important du timing de la réception.

Boissons Fournies par le client - Le rafraichissement et le transport de vos bouteilles de notre laboratoire à votre lieu de réception, ainsi que l'évacuation des vides donne lieu à un forfait payant . La livraison de vos bouteilles doit intervenir uniquement entre J-5 et J-2 de votre mariage, avec envoi de votre part d'un bon de commande avec le détail complet de votre commande afin que nous procédions au contrôle de vos boissons dans nos locaux

Nettoyage - Le nettoyage de la salle de réception n'est pas inclus dans nos tarifs. Le nettoyage de l'office traiteur est à notre charge. . Les services vétérinaires et la répression des fraudes nous obligent à l'issue de la réception à détruire et à jeter tous produits présentés aux consommateurs. Par conséquent, notre société se dégage de toute responsabilité au cas où le client insisterait pour conserver et emporter tout produit restant et fera signer une décharge au client.

Politique de Développement Durable - Nous vous informons que certains produits inscrits dans notre carte ne seront disponibles que dans leur période saisonnière (ex: asperges, fraises, araignée de mer, truffe d'été, fleur de courgette,...). Nous vous précisons que nos viandes sont à 100% d'origine Union Européenne; nos poissons : loup, daurade, rouget sont majoritairement issus de la pêche ou de l'élevage Méditerranéen. Nos huîtres sont issues de la production locale. Nous nous efforçons de respecter la disponibilité des produits, sous réserve de la possibilité d'approvisionnement de la période.