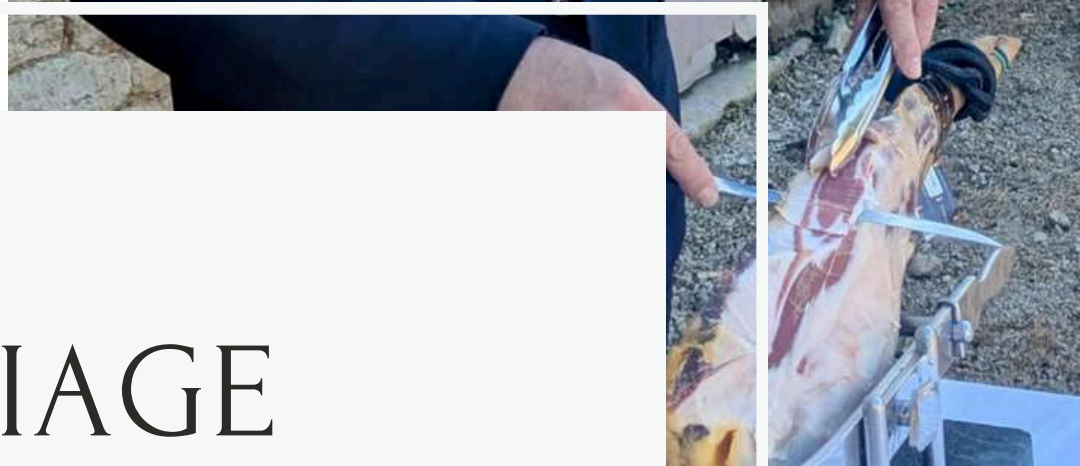
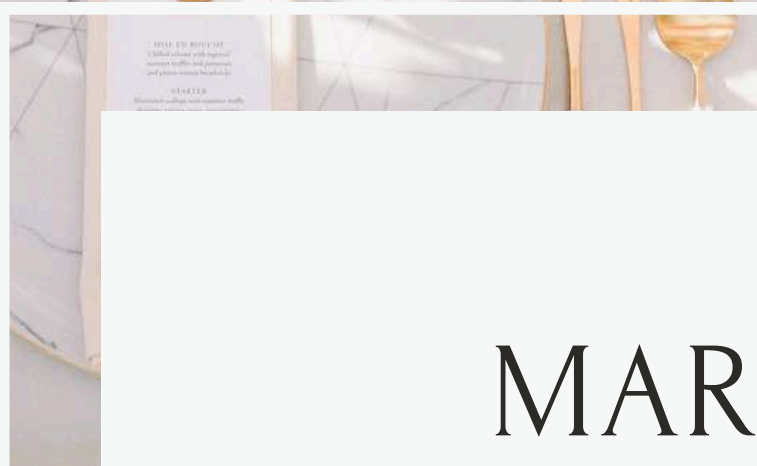




MARIAGE

Maison Lescot
TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL



📞 0677050642



contact@lescot-traiteur.fr



Une maison qui accompagne
votre mariage de la première
coupe à la dernière lumière.



UNE RÉCEPTION PENSÉE, ORCHESTRÉE, MAÎTRISÉE.

Un mariage est un moment unique.

Notre rôle est de lui donner un rythme, une fluidité et une élégance qui vous permettront d'en profiter pleinement.

Du premier accueil au dernier service, chaque étape est anticipée, coordonnée et exécutée avec précision.

Nous prenons en charge :

- Le vin d'honneur et ses ateliers
- La mise en scène de la table
- Le service à table et le déroulé du repas
- La coordination des équipes en cuisine et en salle

Chaque détail compte.

Chaque timing est maîtrisé.

Vous vivez votre mariage.

Nous en assurons la structure.



LE VIN D'HONNEUR

Premier temps fort de votre réception, il installe l'énergie, crée les échanges et donne le ton de la soirée.

Nos créations sont servies en circulation par notre équipe, tandis que les ateliers culinaires prennent vie devant vos invités.

Collection Classique

Fraîcheur, équilibre, générosité.

- Tomate green Mozzarella balsamique
- Radis croquant & crémeux de brebis
- Gaspacho tomate cromesquis de volaille
- Wrap jambon cru & roquette
- Tartare de courgette citronné & feta
- Gravlax de saumon
- Pomme grenaille crème épaisse au raifort
- Tartelette pissaladière et rouget grillé
- Quiche chèvre tomate

Collection Classique 8 pièces et deux ateliers
22€/ pers

Collection Signature

Plus travaillée, plus identitaire.

- Gravlax de bœuf fumé maison vinaigrette cassis
- Brochette de Saint-Jacques pois gourmand et tomate séché
- Carpaccio de loup de mer baie roses et citron
-
- Sashimi de boeuf mariné soja gingembre
- Galette de riz soufflé
- Saumon mi-cuit mangue passion crème citronné légère

Collection Signature 8 pièces et deux ateliers
25€/ pers

Collection Héritage

Produits nobles, forte valeur perçue.

- Croustillant de homard
- Sucette de foie gras en habit rouge pickels de légumes
- Brouillade d'œuf à la truffe
- Foie gras mi-cuit, compotée pêche blanche & romarin, crumble noisette
- Carpaccio de st jacques Kiwi citron

Collection Héritage 8 pièces et deux ateliers
27€/ pers

Les ateliers

La plancha de fruits de mer

Moules, crevettes, st jacques encornet en persillade

Le risotto

Dans sa meule de parmesan

Tataki de thon au sésame

Wok de légume

Foie gras pôlé

Pain grillé et fleur de sel +2€

L'atelier de charcuterie Ibérique

Affiné 12 mois minimum

Atelier Burrata & Condiments

Tomates anciennes, huile basilic

Le saumon fumé minute

Pain grillé et guacamole



LE TEMPS DU REPAS

Après l'énergie du vin d'honneur,
le repas installe le rythme de la soirée.
Chaque plat est pensé pour être servi avec fluidité,
dans une cadence maîtrisée,
permettant à vos invités de profiter pleinement du moment.

- Notre cuisine privilégie :
- Des produits sélectionnés
 - Des cuissons justes
 - Une présentation élégante
 - Une exécution régulière pour l'ensemble des convives
- Un mariage ne supporte pas l'approximation.
Chaque service est anticipé.



Nos Univers de Réception

FORMULE SIGNATURE

Équilibre, élégance, fluidité.

Entrée

Plat

Fromage au plateau

Dessert

Pain individuel & eau plate

À partir de 79€ / personne

(Samedi haute saison)

FORMULE EXPÉRIENCE

Cuisine plus vivante,
mise en scène renforcée.

Entrée travaillée

Plat signature

Fromage

Dessert

Pain individuel & eau plate

À partir de 89€ / personne

FORMULE HÉRITAGE

Produits nobles, approche
gastronomique assumée.

Entrée premium

Plat d'exception

Fromage affiné sélection

Dessert

Pain individuel & eau plate

À partir de 99€ / personne

Maison Lescot
TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

LES MENUS

Servi à l'ensemble des convives,
dans un déroulé fluide et maîtrisé.

Formule signature

Entrées

La dorade royale

En tartare à la figue sèche et mangue

Les légumes

En tartelette, crus & cuits, crémeux
de mozzarella copeaux de bresaola

Plats

La canette

Le filet rôti finger de polenta aux éclats de
céréales et fruits secs, jus aux agrumes

Pressé de veau Confit

Galette de pomme de terre charlotte
Tian de légumes, sauce au Vouvray

Dos de cabillaud et crevette

Sur une fine tarte aux légumes confits
Tombée d'épinards et sauce vierge

Fromage

Plateau affiné sélection Maison

Dessert

La meringue:

Crème vanille fouettée, fraises et dés de fruits
exotiques coulis de menthe au poivre de Penja

Pièce montée

Trois choux et nougatine

Formule expérience

Entrées

Gaspacho de tomate ancienne

Tartare de bar et granny smith

Cylindre d'artichaut et foie gras

Fine croute de parmesan à la truffe
noire

Plats

Le filet de boeuf rôti

Mille feuille de légume d'été écrasé de pomme
de terre jus réduits

Médailillon de Veau Braisé

Jus Brun au Romarin Courgette, mousseline de
Céleri /pomme de terre fumée

Filet de st pierre rôti au thym

Aubergine comme un cannelloni aux petits
légumes jus citronnée

Fromage

Plateau affiné sélection Maison

Dessert

La meringue:

Crème vanille fouettée, fraises et dés de fruits
exotiques coulis de menthe au poivre de Penja

Pièce montée

Trois choux et nougatine

Formule Héritage

Entrées

Royale de foie gras

Melon et cerise mouillette
à l'anis vert

Tomate coeur de boeuf rôti aux herbes

fondant de roquette et tartare de langoustine
bouillon clair de céleri concombre

Plats

Noisette de veau

Gnocchi, tomate cerise et pousses d'épinards
juste poêlé, jus court au thym

Dos de loup de mer

Sur une tarte fine de légumes confits
jus légèrement citronnée

Le filet de boeuf au four

Quenelle de pomme de terre Tian de légumes
Jus à la truffe

Fromage

Plateau affiné sélection Maison

Dessert

La meringue:

Crème vanille fouettée, fraises et dés de fruits
exotiques coulis de menthe au poivre de Penja

Pièce montée

Trois choux et nougatine



Brasero Signature Maison Lescot

Une cuisine au feu, ouverte, généreuse, vivante. Les pièces sont grillées devant vos invités, découpées sur place, servies au rythme de la réception. La cuisson est maîtrisée, la découpe régulière, le service organisé pour que chacun soit servi sans attente.

Les pièces grillées

Sélectionnez 3 pièces

Faux-filet de bœuf entier

Magret de canard

Lomo de porc à l'Espelette

Épaule d'agneau désossée

Dorade royale au thym

Les accompagnements

3 accompagnements au choix

Deux organisations sont possibles : En buffet structuré

Les invités complètent librement leur assiette. Servis au centre de table

Les plats sont disposés à partager, dans un esprit convivial.

Salade Thaïe à la mangue et soja

Salade de tomate au persil et échalotte

Salade romaine comme une Caesar

Pomme de terre grenailles au romarin

Légumes du soleil en persillade

Pomme au four crème à la ciboulettes

Pomme purée à la truffe

Assortiment de sauces divers

75€

LES BOISSONS DU VIN D'HONNEUR



RAFRAICHISSEMENT

A l'arrivée des convives

Les eaux aromatisées

Citron pamplemousse orange

Concombre menthe

1.2€



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

La soupe champenoise

11€/pers

Les softs

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

9.90€/pers



Notre accompagnement

Le service

Le nombre de serveurs est adapté au format de votre réception.
Une équipe dédiée est présente du début du vin d'honneur jusqu'au dessert.

Nous assurons :

- La préparation en laboratoire
- L'acheminement du matériel et des équipes
- La mise en place
- Le service en salle
- Le rangement en fin de prestation

Un mariage ne se limite pas au menu.
Il repose sur une organisation précise et une coordination rigoureuse.

Matériel inclus

- Vaisselle adaptée au menu choisi
- Verrerie
- Nappage blanc
- Pain individuel
- Eau plate

Les tarifs incluent la prestation complète pour un rayon de 50 km autour de notre laboratoire

Les tarifs sont établis pour une base de 85 convives adultes.
En dessous de ce seuil,
un forfait organisation de 400€ est appliqué.

LE BRUNCH DU LENDEMAIN

LR BRUNCH

Prolongez le mariage dans une ambiance plus libre et détendue.

Le brunch permet de réunir à nouveau vos proches,
dans un format simple, généreux et fluide.

Le petit déjeuner

Café. thé.

Assortiment de viennoiserie.

Pain beurre. confiture.

Plateau de fromage

En chauffe plat

Saucisse grillé

Bacon

Bar à salade

Assortiment de crudités

Oeuf dur

Poulet mariné

Quinoa

Melon et pastèque (en saison)

hors saison autre fruit

Moelleux chocolat

Inclus dans la prestation

Vaisselle complète adaptée au brunch

Verrerie

Mise en place du buffet

Personnel de service pour une durée de 6 heures

À partir de 26€ / personne





OPTIONS & FORMULES COMPLÉMENTAIRES

Une cuisine au feu, ouverte, généreuse, vivante. Les pièces sont grillées devant vos invités, découpées sur place, servies au rythme de la réception. La cuisson est maîtrisée, la découpe régulière, le service organisé pour que chacun soit servi sans attente.

Bar de Nuit

Prolongez avec un bar de nuit pour la soirée dansante

Mojito en bombonne 8 litres

Gin's, Rhum

Jus de fruits, coca

Version en libre-service

Sans personnel dédié

À partir de 08€ /personne

Version avec service

Installation et gestion par notre équipe

Service continu pendant 1h à 2h

À partir de 13€ / personne

Ateliers de soirée

Mini pizza

Atelier mini pizza cuite devant vous

6€/personne

Hot dog

100 pièces

250€/personne

Menu enfant

Filet de poulet Pomme purée

Moelleux chocolat

18€

Menu prestataire

Menu du moment Moelleux chocolat

25€



CONDITIONS & RÉSERVATION

1. Premier rendez-vous

Échange sur votre projet :

date, lieu, nombre estimatif de convives, format de réception, contraintes éventuelles.

Envoi d'une proposition détaillée reprenant :

Le format choisi

Le menu

Les prestations incluses, les options éventuelles

Signature & acompte

La date est réservée à réception :

Du devis signé, d'un acompte de réservation

Repas Test

Organisation d'un repas test pour valider les choix du menu.

Ce moment permet d'ajuster les détails et de confirmer les orientations culinaires.

Visite technique

Une visite du lieu de réception peut être organisée afin d'anticiper :

Implantation, Accès, Organisation des espaces, Contraintes techniques

Nombre définitif de convives

Le nombre de convives indiqué au devis constitue une base d'engagement.

Le nombre définitif doit être communiqué 1 mois avant la prestation.

En cas de diminution importante,

la facturation ne pourra être inférieure à 90 % du nombre de convives validé au devis.



Confier votre mariage à Maison Lescot,
c'est choisir une cuisine exigeante et une organisation parfaitement maîtrisée,
au service d'un moment unique.

Maison Lescot
3 rue de Maupet
86370 Vivonne

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

Maison Lescot
TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL



Maison Lescot
TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL