



lecocq.

traiteurs de france

Créateur sur-mesure engagé et passionné, adepte du fait maison de haute qualité Lecocq Traiteur de France apporte de la saveur et de l'excellence à tous vos événements



Votre réception
Saison 2018 - 2019
Cocktail 9 pièces modulable

Sur la base de 50 personnes

Cocktail 9 pièces



Les pièces salées froides

4 pièces par personne

Sucette de blanc de volaille aux sésames multicolores

Club polaire au saumon, jeune pousse d'épinard et roquette

Coque de macaron, crème de raifort, cube de haddock et granny Smith

Mini faluche façon pain bagnat

Pièces salées chaudes

3 pièces par personne

Filet de poulet pané sauce barbecue

Hot-dog moutarde en brioche

Mini burger au boeuf et à l'emmental

Pièces sucrées

2 pièces par personne

Plateau de mignardises assorties

Tartelette chocolat Jivara, Mini choux tropézien

Mousse passion ganache chocolat nougatine

Crumble rhubarbe-framboise, Macaron citron

Tartelette cacahuète anisée, Mûre-mûre

Pavlova (meringue, crème pistache griotte)

Matériel - Service - Boissons



Le service

Pour un service de 2h00

1 maître d'hôtel responsable, 1 chefs de rang
Mise en place et débarassage compris

Au-delà du forfait,
35€ de l'heure par serveur restant seront à prévoir

Le matériel

Buffet haut avec un nappage gris perle

Eléments de présentation des mets modernes et contemporains, épurés

Verrerie à pied "Axiom", platerie en inox, serviettes Cocktail

Les boissons

Coca-Cola, Coca Zéro, jus d'orange

Limonade Régionale "La gosse"

Eaux plate, eau gazeuse

Les pièces salées froide en option



* Nous vous proposons de compléter votre cocktail :

Prix unitaire d'une pièces complémentaire

Pu. HT. 1,20 €

Sélection de pièces salées froides

Tartare de bar à la japonaise, microplane de citron

Cannelloni au chorizo, maïs et pesto rouge

Cannelloni de canard confit et abricots secs

Petit millefeuille de dinde au Philadelphia tomate

Rouleau de sole, purée de patate douce, épinard et piquillos

Sucette de foie gras, mangue passion en coque de chocolat

Bavarois de petit pois au get 27 sur un sablé au parmesan

Animation en option



* Proposition d'animations

Sélection d'animation salée

Brochette de foie gras de canard flambé sur pain d'épices tiédi Pu. HT. 1,62 €

Foie gras autrement, l'un au pain d'épice, l'autre nature sur ficelle Pu. HT. 1,29 €

Gambas flambée au rhum, ananas et noix de coco Pu. HT. 1,62 €

Jambon Serrano sur griffe Pu. HT. 1,05 €
Crouton de fusette et confiture de figue

Mini tournedos de boeuf snacké Pu. HT. 2,04 €
Copeaux de foie gras, poivre et sel

Saint-Jacques à la plancha posée sur l'herbe et fleur de sel Pu. HT. 2,91 €

* 1 cuisinier pour élaboré l'animation devant vos invités Pu. HT. 90,00 €



Les forfaits boissons alcoolisées proposés

Forfait cocktail Blanc de Blanc (1 bt pour 3 pers.) Blanc de Blanc Brut de Touraine	Pu. HT. 5,00 €
Forfait cocktail Champagne (1 bt pour 3 pers.) Champagne Selection Lecocq	Pu. HT. 11,40 €
Forfait vins 1 Domaine de Guillaman , Gascogne blanc Private Gallery, Luberon Syra rouge	Pu. HT. 2,50 €
Forfait vins 2 Privat Gallery, Côtes du Luberon Blanc Henri Duboscq, Bordeaux rouge	Pu. HT. 3,00 €
Forfait vins 3 Sancerre blanc, Loire Château Peybonhomme Les Tours, 1ère Côtes de Blaye Rouge (raisins issus de l'agriculture biologique)	Pu. HT. 4,00 €