

# Cocktail avec prestation de service



ARNAUD LIMA  
— TRAITEUR —



\*Sous réserve de disponibilité en fonction de la période, de la prestation et de la saisonnalité des produits

## Cocktails déjeunatoires et dînatoires

Formule où les invités ne s'assoient pas, pas d'assiettes et de couverts prévus

### Pièces cocktail froides

- Makis de choux farcis et mousse de carottes au cumin
- Mousseline de volaille pochée et panée aux noisettes, œuf de caille et pain d'épice
- Tartare de noix de Saint-Jacques aux fruits de la passion
- Pince de crabe, endives noisettes et citron vert

### Atelier animation

#### Au buffet découpe

- Bar à charcuterie ( Chiffonnade de jambon Aveyron, friton, saucisse, saucisson, fricandeaux )
- Assortiment de fromages ( sélection de nos producteurs )

#### Atelier cuisson

- Farçous verts Aveyronnais
- Escargots de Saradelles à la bourguignonne

#### Atelier Plancha

- Bœuf braisé au vin rouge et écrasé de pommes de terre à l'olive
- Cabillaud mariné au thym et citron, fondue de poireaux safranée

### Pièces sucrées

- Entremet exotique ( coco, mangue et fruits de la passion )
- Verrine poire caramel et poire au sirop
- Mini dôme au chocolat et florentin caramel beurre salé
- Tartelette au caramel

Café  
Eau plate et gazeuse

TTC HT  
26€40 24€00

Tarif par personne SANS boisson pour 100 pax et plus

28€60 26€00

Tarif par personne SANS boisson pour 50 à 100 pax

Moins de 50 personnes supplément prestation sur devis

### Prestation de service

Équipe de service et cuisine  
( varie selon le nombre de participants et le besoin )

Mise en place de la vaisselle et nappage des tables et des buffets ( Nappes et serviettes intissées blanches )<sup>\*1</sup>

Vaisselle, verrerie et art de la table adaptée  
( Assiette, verres, couverts, carafes, corbeilles, etc ... )<sup>\*2</sup>

Toutes les boissons sont fournies par vos soins, nous ne prenons pas de droit de bouchons et elles doivent être stockées dans les réfrigérateurs et offices du lieu loué par vos soins. Nous pouvons aussi vous mettre en relation avec des partenaires qui louent des véhicules réfrigérés.

Frais de déplacement

<sup>\*1</sup> Concernant le nappage, si vous souhaitez du tissu nous vous invitons à vous rapprocher de nos partenaires (Anaïs Blanc à Baraqueville et Cubevents à Albi, voir page partenaires sur catalogue annexe )  
<sup>\*2</sup> Nous ne fournissons pas la décoration de la table et des buffets

### Possibilité Buffet

#### Atelier animations

TTC HT

Fontaine à chocolat et fruits de saison 220€ 200€

Glaces et/ou sorbet du glacier de l'Aubrac 275€ 250€  
( 4 parfums, pot et /ou cornets )

Crêpes ( confiture , chocolat etc ) 2€20 2€00

Tarif par personne

Fruits déguisés 2€20 2€00

Tarif par personne

### Possibilité Boissons

Voir carte annexe

# Cocktail avec prestation de service



ARNAUD LIMA  
— TRAITEUR —



\*Sous réserve de disponibilité en fonction de la période, de la prestation et de la saisonnalité des produits

## Cocktails déjeunatoires et dînatoires

Formule où les invités ne s'assoient pas, pas d'assiettes et de couverts prévus

### Pièces cocktail froides

- Makis de choux farcis et mousse de carottes au cumin
- Mousseline de volaille pochée et panée aux noisettes, œuf de caille et pain d'épice
- Tartare de noix de Saint-Jacques aux fruits de la passion
- Pince de crabe, endives noisettes et citron vert

### Atelier animation

#### Au buffet découpe

- Chiffonnade de jambon ( olives marinées , Sucettes laguiole , focaccia tomates )
- Planche de saumon gravlax ( aneth ciboulette et citron vert, blinis )
- Assortiment de fromages ( sélection de nos producteurs )

#### Atelier cuisson

- Farçous verts Aveyronnais
- Escargots de Saradelles à la bourguignonne

#### Atelier Plancha / Friteuse

- Filet de caille mariné au thym et au citron , cèpes .....
- Samossa de chevreuil confit de 15 heure au vin rouge et céleri à la noisette
- Filet de daurade grillé et fenouil confit aux agrumes
- Mesclun de légumes de saison

### Pièces sucrées

- Entremet exotique ( coco, mangue et fruits de la passion )
- Verrine poire caramel et poire au sirop
- Mini dôme au chocolat et florentin caramel beurre salé
- Tartelette au caramel

Café  
Eau plate et gazeuse

TTC HT  
30€25 27€50

Tarif par personne SANS boisson pour 100 pax et plus

32€45 29€50

Tarif par personne SANS boisson pour 50 à 100 pax

Moins de 50 personnes supplément prestation sur devis

### Prestation de service

Équipe de service et cuisine  
( varie selon le nombre de participants et le besoin )

Mise en place de la vaisselle et nappage des tables et des buffets ( Nappes et serviettes intissées blanches )<sup>\*1</sup>

Vaisselle, verrerie et art de la table adaptée  
( Assiette, verres, couverts, carafes, corbeilles, etc ... )<sup>\*2</sup>

Toutes les boissons sont fournies par vos soins, nous ne prenons pas de droit de bouchons et elles doivent être stockées dans les réfrigérateurs et offices du lieu loué par vos soins. Nous pouvons aussi vous mettre en relation avec des partenaires qui louent des véhicules réfrigérés.

Frais de déplacement

<sup>\*1</sup> Concernant le nappage, si vous souhaitez du tissu nous vous invitons à vous rapprocher de nos partenaires (Anaïs Blanc à Baraqueville et Cubevents à Albi, voir page partenaires sur catalogue annexe )

<sup>\*2</sup> Nous ne fournissons pas la décoration de la table et des buffets

### Possibilité Buffet

#### Atelier animations

TTC HT

Fontaine à chocolat et fruits de saison 220€ 200€

Glaces et/ou sorbet du glacier de l'Aubrac 275€ 250€

( 4 parfums, pot et /ou cornets )

Crêpes ( confiture , chocolat etc ) 2€20 2€00

Tarif par personne

Fruits déguisés 2€20 2€00

Tarif par personne

### Possibilité Boissons

Voir carte annexe

# Cocktail avec prestation de service



ARNAUD LIMA  
— TRAITEUR —



\*Sous réserve de disponibilité en fonction de la période, de la prestation et de la saisonnalité des produits

## Cocktails déjeunatoires et dînatoires

Formule où les invités ne s'assoient pas, pas d'assiettes et de couverts prévus

### Pièces cocktail froides

- Makis de choux farcis et mousse de carottes au cumin
- Mousseline de volaille pochée et panée aux noisettes, œuf de caille et pain d'épice
- Tartare de noix de Saint-Jacques aux fruits de la passion
- Pince de crabe, endives noisettes et citron vert

### Atelier animation

#### Au buffet découpe

- Jambon Serrano (Olives marinées, sucettes au laguirole, Focaccia et tomates)
- Bar à foie gras (sucettes au ratafia, terrine, macarons, royale)
- Bar à huîtres (Citron, échalotes ...)

#### Atelier cuisson

- Mesclun de légumes de saison, producteurs
- Escargots de Saradelles à la bourguignonne

#### Atelier Plancha / Friteuse

- Le foie gras poêlé, confiture et petits pains
- Filet de caille mariné au thym et au citron, cèpes ....
- Poulpe rôti, persillade, vin blanc et piment
- Filet de daurade grillé et fenouil confit aux agrumes

### Pièces sucrées

- Entremet exotique (coco, mangue et fruits de la passion)
- Verrine poire caramel et poire au sirop
- Mini dôme au chocolat et florentin caramel beurre salé
- Tartelette au caramel

TTC HT  
36€30 33€00

Tarif par personne SANS boisson pour 100 pax et plus

38€50 35€00

Tarif par personne SANS boisson pour 50 à 100 pax

Moins de 50 personnes supplément prestation sur devis

### Prestation de service

Équipe de service et cuisine  
(varie selon le nombre de participants et le besoin)

Mise en place de la vaisselle et nappage des tables et des buffets (Nappes et serviettes intissées blanches)\*1

Vaisselle, verrerie et art de la table adaptée  
(Assiette, verres, couverts, carafes, corbeilles, etc ...)\*2

Toutes les boissons sont fournies par vos soins, nous ne prenons pas de droit de bouchons et elles doivent être stockées dans les réfrigérateurs et offices du lieu loué par vos soins. Nous pouvons aussi vous mettre en relation avec des partenaires qui louent des véhicules réfrigérés.

Frais de déplacement

\*1 Concernant le nappage, si vous souhaitez du tissu nous vous invitons à vous rapprocher de nos partenaires (Anaïs Blanc à Baraqueville et Cubevents à Albi, voir page partenaires sur catalogue annexe)

\*2 Nous ne fournissons pas la décoration de la table et des buffets

### Possibilité Buffet

#### Atelier animations

TTC HT

Fontaine à chocolat et fruits de saison 220€ 200€

Glaces et/ou sorbet du glacier de l'Aubrac 275€ 250€  
(4 parfums, pot et /ou cornets)

Crêpes (confiture, chocolat etc) 2€20 2€00

Tarif par personne

Fruits déguisés 2€20 2€00

Tarif par personne

### Possibilité Boissons

Voir carte annexe

Prestations  
Entreprise

Cocktails  
uniquement  
livrés

Service et vaisselle  
non compris



ARNAUD LIMA  
— TRAITEUR —



\*Sous réserve de disponibilité en fonction de la période, de la prestation et de la saisonnalité des produits

## Cocktails déjeuner et dîners

TTC

HT

18€70

17€00

Formule où les invités ne s'assoient pas, pas d'assiettes et de couverts prévus

Tarif par personne SANS boisson

### Pièces salées froides

Makis de choux farcis et mousse de carottes au cumin  
Tartare de noix de Saint-Jacques aux fruits de la passion  
Flans aux morilles et aux gambas  
Le filet de rouget et gambas marinées aux agrumes  
La tortilla au chorizo de Kevin et croustilles œufs de caille coulant from Russell  
Assortiment de charcuterie ( jambon , saucisse et frites ) pain campagnard

### Pièces salées chaudes

( livrées en containers isothermes, prêtes à être consommées )

Pommes de terre grenailles farcies comme les faisait grand-mère  
Pascadou bœuf braisé ( comme une tortilla )  
Médallion de lotte au chorizo et fondue d'oignons

### Pièces sucrées

Entremet exotique (coco , mangue et fruits de la passion )  
Mini dôme au chocolat et florentin caramel beurre salé  
Tartelette au caramel

### Boissons

Fournies par vos soins  
OU  
Voir carte annexe



Prestations  
Entreprise

Cocktails  
uniquement  
livrés

Service et vaisselle  
non compris



ARNAUD LIMA  
— TRAITEUR —



\*Sous réserve de disponibilité en fonction de la période, de la prestation et de la saisonnalité des produits

## Prestations comprises

Plats chauds, livrés ou à emporter en container isotherme prêts à être dégustés (< 10 personnes à réchauffer par vos soins )  
< 10 personnes uniquement à emporter

## Prestations supplémentaires

TTC HT

Verrerie et vaisselle adaptée à partir de 0€50 0€42  
Tarif par pièce

Choix sur catalogue, fourni en annexe et tarif évolutif suivant la gamme choisie.

Mobilier ( tables, mange-debout, bar lumineux, etc ) Tarif catalogue annexe

Location barnum ( 3x3 ou 4x3 ) Tarif catalogue annexe

## Livraison

TTC HT

Possibilité frais de livraison sur devis 1€00 0€83  
Tarif au kilomètre

( Calculés suivant la distance et le montant de la commande )

### Attention

Concernant le matériel mis à votre disposition, ( Container isotherme, box, plateaux, etc ) nous vous laissons le choix de nous les ramener et ne facturons pas de frais de récupération; en revanche, si nous devons récupérer le matériel nous appliquerons le tarif de livraison soit 1,00 € ttc/km

## Généralités

Nous ne prenons pas en charge l'aménagement de la salle ( Installation des Tables et des chaises )  
Nous ne prenons pas en charge le ménage de celle-ci, en revanche nous nous engageons à nettoyer la cuisine ( si nous l'avons utilisée ).

Dans tous les cas, nous recevons tous nos clients lors de rendez-vous pour conseiller et pour établir un devis personnalisé.

Nous vous remercions pour l'intérêt que vous portez à cette carte et restons à votre disposition pour d'autres renseignements.

## Prestations de services possibles

Tarif sur demande et/ou sur rendez-vous

Équipe de service et cuisine  
( varie selon nombre de participants et le besoin )

Mise en place de la vaisselle et nappage des tables et des buffets  
( Nappes et serviettes intissées blanches ) \*1

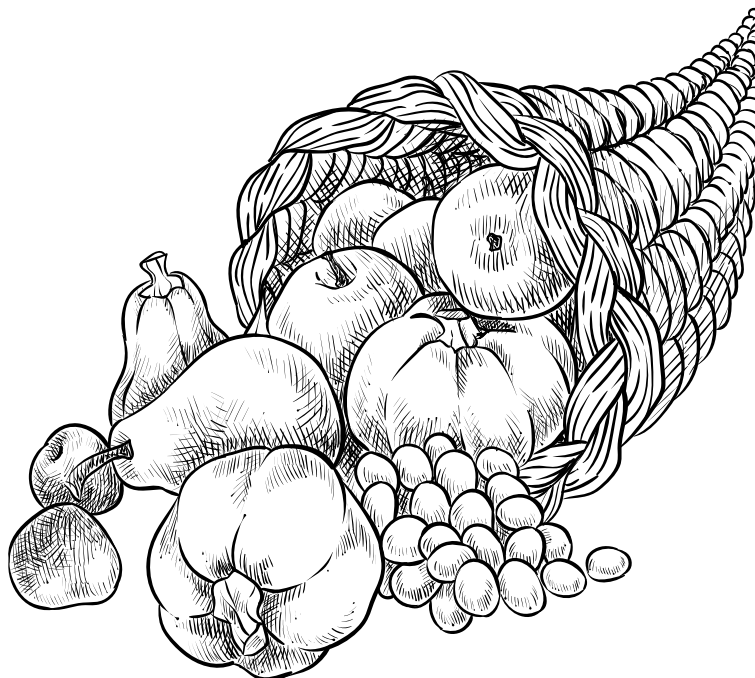
Vaisselle , verrerie et art de la table adaptée  
( Assiette , verres , couverts , carafes , corbeilles , etc ... ) \*2

Toutes les boissons sont fournies par vos soins et nous ne prenons pas de droit de bouchons et elles doivent être stockées dans les réfrigérateurs et offices de lieu loué par vos soins . Nous pouvons aussi vous mettre en relation avec des partenaires qui louent des véhicules réfrigérés.

Frais de déplacement

\*1 Concernant le nappage , si vous souhaitez du tissu nous vous invitons à vous rapprocher de nos partenaires ( Anaïs blanc à Baraqueville et Cubevents à Albi , voir page partenaires sur catalogue annexe )

\*2 Nous ne fournissons pas la décoration de la table et des buffets



Prestations  
Entreprise

Cocktails  
uniquement  
livrés

Service et vaisselle  
non compris



ARNAUD LIMA  
— TRAITEUR —



\*Sous réserve de disponibilité en fonction de la période, de la prestation et de la saisonnalité des produits

## Cocktails déjeunatoires et dînatoires

TTC

HT

22€00

20€00

Formule où les invités ne s'assoient pas, pas d'assiettes et de couverts prévus

Tarif par personne SANS boisson

### Pièces salées froides

Makis de choux farcis et mousse de carottes au cumin  
Mousseline de volaille pochée et panée aux noisettes, œuf de caille et pain d'épice  
Macarons au foie gras  
Flans aux morilles et aux gambas  
Mousse de butternut aux noisettes  
Tartare de noix de Saint-Jacques aux fruits de la passion  
Pince de crabe, endives noisettes et citron vert  
Crèmeux au Laguiole, focaccia aux herbes et pâte de coing

### Pièces salées chaudes

( livrées en containers isothermes, prêtes à être consommées )

Filet de caille mariné au thym et au citron, cèpes .....  
Crème de cèpes et foie gras poêlé  
Médallion de lotte au chorizo et fondue d'oignons

### Pièces sucrées

Entremet exotique ( coco, mangue et fruits de la passion )  
Verrine poire caramel et poire au sirop  
Mini dôme au chocolat et florentin caramel beurre salé  
Tartelette au caramel

### Boissons

Fournies par vos soins

OU

Voir carte annexe



Prestations  
Entreprise

Cocktails  
uniquement  
livrés

Service et vaisselle  
non compris



ARNAUD LIMA  
— TRAITEUR —



\*Sous réserve de disponibilité en fonction de la période, de la prestation et de la saisonnalité des produits

## Prestations comprises

Plats chauds, livrés ou à emporter en container isotherme prêts à être dégustés ( < 10 personnes à réchauffer par vos soins )  
< 10 personnes uniquement à emporter

## Prestations supplémentaires

TTC HT

Verrerie et vaisselle adaptée à partir de 0€50 0€42  
Tarif par pièce

Choix sur catalogue, fourni en annexe et tarif évolutif suivant la gamme choisie.

Mobilier ( tables, mange-debout, bar lumineux, etc ) Tarif catalogue annexe

Location barnum ( 3x3 ou 4x3 ) Tarif catalogue annexe

## Livraison

TTC HT

Possibilité frais de livraison sur devis 1€00 0€83  
Tarif au kilomètre

( Calculés suivant la distance et le montant de la commande )

### Attention

Concernant le matériel mis à votre disposition, ( Container isotherme, box, plateaux, etc ) nous vous laissons le choix de nous les ramener et ne facturons pas de frais de récupération; en revanche, si nous devons récupérer le matériel nous appliquerons le tarif de livraison soit 1,00 € ttc/km

## Généralités

Nous ne prenons pas en charge l'aménagement de la salle ( Installation des Tables et des chaises )  
Nous ne prenons pas en charge le ménage de celle-ci, en revanche nous nous engageons à nettoyer la cuisine ( si nous l'avons utilisée ).

Dans tous les cas, nous recevons tous nos clients lors de rendez-vous pour conseiller et pour établir un devis personnalisé.

Nous vous remercions pour l'intérêt que vous portez à cette carte et restons à votre disposition pour d'autres renseignements.

## Prestations de services possibles

Tarif sur demande et/ou sur rendez-vous

Équipe de service et cuisine ( varie selon nombre de participants et le besoin )

Mise en place de la vaisselle et nappage des tables et des buffets ( Nappes et serviettes intissées blanches ) \*1

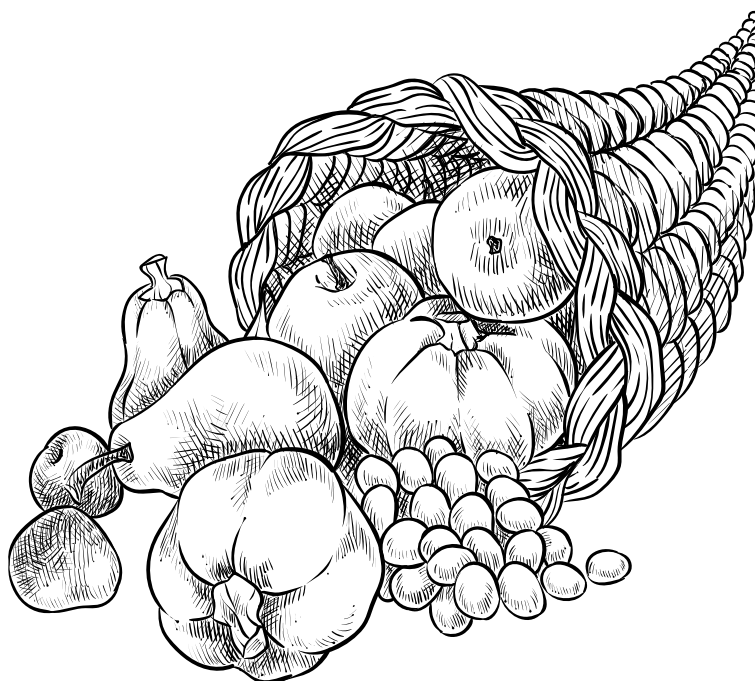
Vaisselle , verrerie et art de la table adaptée ( Assiette , verres , couverts , carafes , corbeilles , etc ... ) \*2

Toutes les boissons sont fournies par vos soins et nous ne prenons pas de droit de bouchons et elles doivent être stockées dans les réfrigérateurs et offices de lieu loué par vos soins . Nous pouvons aussi vous mettre en relation avec des partenaires qui louent des véhicules réfrigérés.

Frais de déplacement

\*1 Concernant le nappage , si vous souhaitez du tissu nous vous invitons à vous rapprocher de nos partenaires ( Anaïs blanc à Baraqueville et Cubevents à Albi , voir page partenaires sur catalogue annexe )

\*2 Nous ne fournissons pas la décoration de la table et des buffets



# Liste des allergènes



ARNAUD LIMA  
— TRAITEUR —



Tous les ingrédients nommés dans les menus et formules ci-dessus peuvent contenir des Allergènes

1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
8. Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches et produits à base de ces fruits)
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>)
13. Lupin et produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques