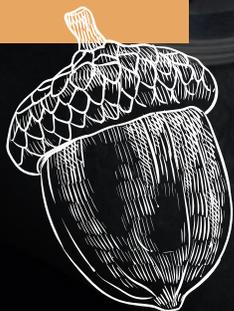


# Menus Events Automne



ARNAUD LIMA  
TRAITEUR



Formule où les invités consomment assis à table

## Saveurs de notre terroir

	TTC	HT	
Tarif par personne	28€00	25€45	70 personnes et plus
	31€00	28€18	Moins de 70 personnes
	Moins de 50 personnes supplément prestation sur devis		

### Entrée

Le cappuccino de Butternut à la noisette et châtaignes glacées, œuf poché coulant et mouillette au parmesan ( Noisettes et Jambon croquant )

Ou

La composition de légumes et herbes d'automne de nos producteurs, coulis, cru, cuits ... ( Espuma au bouillon vert )

### Plat

La volaille de nos fermiers locaux en cuisson lente, finger de risotto au thym citronné et mousse de patates douces ( Mesclun de légumes d'automne )

Ou

Le parmentier à l'olive et à la noix de joue de bœuf braisé 9 heures et carottes dans tous ses états ( Sauce au vin rouge )

### Fromage

Plateau de fromages de nos producteurs ( Fruits secs et confiture )

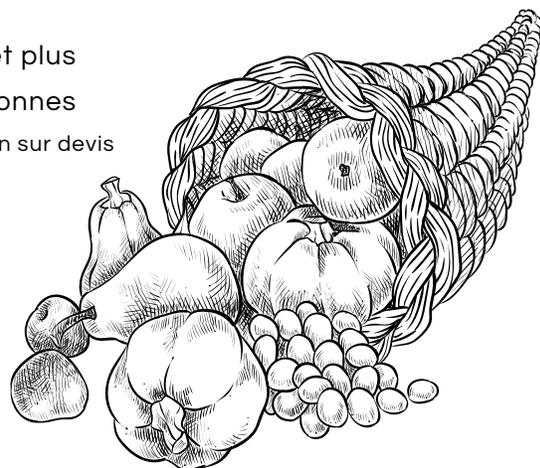
### Dessert

Le macaron XL au praliné noisette, et caramel beurre salé ( Poire et figues aux épices douces )

Ou

L'exotique mangue passion, cœur à l'ananas, citron vert et fruits de la passion ( Biscuits coco et fruits exotiques )

Pain, café  
Eau plate en carafe



### Prestation de service

Équipe de service et cuisine

Installation et nappage des buffets

Verrerie adaptée et matériels ( vasques , carafes , corbeilles etc. )

### Boissons

Fournies par vos soins

### Possibilités Boissons

5€00 / personne

Cocktail sans alcool

Eau plate et eau gazeuse

Vin rouge et blanc

# Menus Events Automne



ARNAUD LIMA  
— TRAITEUR —



Formule où les invités consomment assis à table

## Chic et Gourmand

Tarif par personne

TTC	HT	
32€00	29€09	70 personnes et plus
35€00	31€81	Moins de 70 personnes
Moins de 50 personnes supplément prestation sur devis		

### Entrée

Le pannequet d'aile de raie en feuilles de blettes au citron et à l'olive, petite salade d'herbes fraîches (Condiments méditerranéens)

Ou

Le tartare de noix de Saint-Jacques aux fruits de la passion et à l'aneth, cappuccino de crème citronnée (Croustillant au parmesan et coulis de roquette)

Ou

Le foie gras de canard et insert aux figues, miroir au ratafia de Marcillac et sésame grillé (Dentelle à l'orange, balsamique et herbes fraîches)

### Plat

La ballotine de caille en feuille de chou, champignons forestiers, noisette et jus (Mousse de butternut, châtaignes, épinard et pommes parisiennes dorées)

Ou

Le dos de cabillaud juste confit, risotto végétal et herbes d'automne (Poireaux confits et carotte glacée)

Ou

Le pavé de bœuf fermier en cuisson lente, tarte pommes de terre, mousse de panais et légumes saison (Jus corsé)

### Fromage

Plateau de fromages de nos producteurs (Fruits secs et confiture)

### Dessert

La tarte sablée au thym citronné et crémeux yuzu, gelée au rhum et à la menthe (meringue et citron confit)

Ou

La poire pochée au vin rouge et chocolat coulant, tuile aux amandes et mousse chocolat (biscuit cacao, et sirop réduit)

Pain, café  
Eau plate en carafe



### Prestation de service

Équipe de service et cuisine

Installation et nappage des buffets

Verrerie adaptée et matériels (vasques, carafes, corbeilles etc.)

### Boissons

Fournies par vos soins

### Possibilités Boissons

5€00 / personne

Cocktail sans alcool

Eau plate et eau gazeuse

Vin rouge et blanc

# Menus Events Automne



ARNAUD LIMA  
TRAITEUR



Formule où les invités consomment assis à table

## Prestige

Tarif par personne

TTC	HT	
41€00	37€27	70 personnes et plus
44€00	40€00	Moins de 70 personnes

Moins de 50 personnes supplément prestation sur devis

### Mise en bouche

La composition de légumes et herbes d'automne de nos producteurs, coulis, cru, cuits ... ( Espuma au bouillon vert )

### Entrée

Le foie gras de canard et insert aux figues, miroir au ratafia de Marcillac et sésame grillé  
( Dentelle à l'orange, balsamique et herbes fraîches )

Ou

Le tartare de noix de Saint-Jacques aux fruits de la passion et à l'aneth, cappuccino de crème citronnée  
( Croustillant au parmesan et coulis de roquette )

### Plat

Le filet de bœuf fermier en cuisson lente, tarte pommes de terre, mousse de panais et légumes de saison  
( Jus corsé )

Ou

Pavé de turbot juste nacré, rosace de pommes de terre et mousse de brocolis  
( Petit jus aux herbes )

Ou

La côte de cerf en cuisson lente, finger de risotto au thym citronné et mousse de butternut à la châtaigne  
( Mesclun de légumes d'automne et jus )

### Fromage

Plateau de fromages de nos producteurs  
( Fruits secs et confiture )

### Dessert

Le macaron XL au praliné noisette et caramel beurre salé  
( Poire et figues aux épices douces )

Ou

L'exotique mangue passion, cœur à l'ananas, citron vert et fruits de la passion ( Biscuits cocos et fruits exotiques )

Pain, café  
Eau plate en carafe



### Prestation de service

Équipe de service et cuisine

Installation et nappage des buffets

Verrerie adaptée et matériels  
( vasques , carafes , corbeilles etc. )

### Boissons

Fournies par vos soins

### Possibilités Boissons

5€00 / personne

Cocktail sans alcool

Eau plate et eau gazeuse

Vin rouge et blanc

# 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