



ARNAUD LIMA TRAITEUR

Collection Automne 2019

Vous avez le goût de la convivialité ?

Du cocktail au wedding cake en passant par les buffets et les brunchs, Arnaud Lima Traiteur vous propose un large choix de cartes, menus et buffets selon vos envies ainsi que des prestations de service appropriées à vos besoins. Situé au cœur du Ségala, dans le village de Rieuepeyroux, Arnaud Lima Traiteur et son équipe sont prêts pour partager leur goût de la convivialité. Une cuisine tendance, où simplicité et respect des produits (soigneusement sélectionnés auprès de fournisseurs référencés) témoignent de notre sincérité et de notre professionnalisme. Vous découvrirez dans cette carte, des cocktails, des buffets et des menus. Nous vous proposons également des prestations adaptées à vos besoins et votre budget. Pour plus d'informations, contactez-nous : nous recevons tous nos clients pour vous apporter nos conseils et un devis personnalisé.



SOMMAIRE

Cartes et menus :

-Les cocktails apéritif *page 03*

-Les Ateliers culinaires *page 05*

-Les buffets et cocktails *page 07*

dinatoires et déjeunatoires

-La carte *page 10*

Annexe et généralités :

-Conditions générales *page 14*

-Partenaires *page 15*

-Charte Qualité *Page 18*



Avenue du ségala

12240 - RIEUPEYROUX

05 65 29 87 81 // 06 85 07 40 87

contact.lima@arnaudlimatraiteur.fr

www.arnaudlimatraiteur.fr



LES COCKTAILS APERITIFS A EMPORTER OU A LIVRER

"Mon Aveyron"

5,50 ht (6.05 ttc) euros par personne

Crèmeux au laguiole , chips de légumes saisons
Makis de chou farcis aveyronnais , mousse de carottes
Toast de roquefort , pain aux noix
Farçons
Panier de friton de canard et saucisse sèche
Mesclun de légumes retour du marché



"Chic et gourmand"

7,50 ht (8.25 ttc) euros par personne

Gaspacho de butternut et noisettes , jambon séché
Tartare de poisson retour du marché et citron vert , pommes vitellotes
Sucettes de foie gras au ratafia
Gambas en escabèche d'orange et guacamole d'avocat
Bonbons de ris d'agneau "allaiton" en persillade
Tartare de bœuf , œuf de caille et mouillettes



"Prestige"

9,50 ht (10.45 ttc) euros par personne

Macarons au foie gras
Maquereaux marinés, poivrons et oignons marinés
Tartelette aux morilles et gambas
Cromesquis de chèvre frais à la noisette et herbes fraîches et magret séché
Huitres pochées mousse légère de butternut et citron vert
Mousseline de volaille pochée et panée, oeuf de caille et pain d'épice



Antipasti d'Italie et méditerranée

Involtinis de chèvre au speck
Pizzas jambon fromage
Focaccia , jambon cru tapenade olives verte
Polenta , ricotta aux herbes et coppa
Brushetta , jambon , parmesan et basilic

Tapas "Ibérico"

Tortilla , pommes de terre et jambon
Accras de morue
Salade de poulpe ail et persil
Tartine Seranno , pan chutney figes olives
Rillette de sardines au piment d'Espellette

Scandinavie et Europe du nord :

Gravlax de saumon huile d'aneth et citron vert
Bretzels
Wrap crevette crème aux herbes et avocat , salade
Toasts , hareng mariné et pommes de terre
Blinis , haddock fumé et herbes fraîches



Oriental et Magreb :

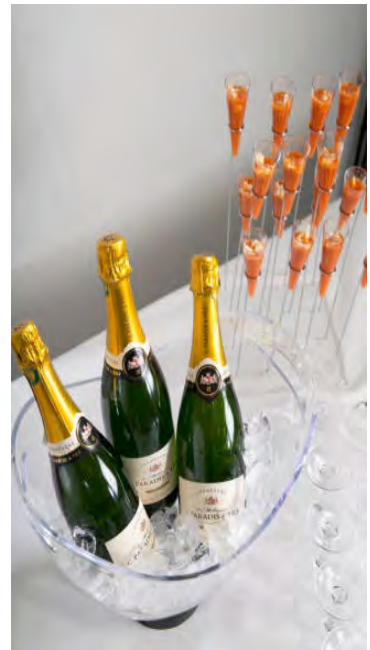
Samoussa poulet au curry
Houmous
Falafels , crème citronné
Semoule acidulé et dattes
Toast de rilette d'agneau épicé

L'Asie dans toute sa splendeur

Rolls crevettes avocat
Makis maquereaux carottes
Bâtonnet de saumon au sésame et wasabi
Salade de nouilles aux légumes d'automne
Oeuf de cailles aux feuilles de thé

Amérique Latine :

Céviche de dos de bar
Guacamole d'avocat et nachos
Quinoa à la coriandre , crevettes
Empanadas au fromage
Tortillas aux haricots



BAR ET ATELIERS CULINAIRES

Attention : Formule uniquement proposée si nous réalisons la prestation de service.

*Nous pouvons aussi réaliser une prestation type Garden Party avec un choix de plusieurs ateliers ci-dessous
Tarif sur mesure et sur demande*

Ateliers plancha

Plancha autour de la Méditerranée :

5,00 ht (5,50 ttc)

- Noix de saint jacques
- Brochettes « poisson retour marché» marinade
- Gambas flambées au pastis

Plancha de l'Aveyronnais :

5,00 ht (5,50 ttc)

- Brochettes d'aiguillettes de canard au naturel
- Brochettes de veau d'Aveyron et du Ségala, poivre et sel
- Brochettes d'Agneau "Allaiton" aux épices douces

Plancha / friteuse chic et gourmand :

5,90 ht (6.50 ttc)

- Mini burgers, Laguiole et boeuf fermier
- Crevettes tempoura saveur d'Asie
- Mignonette de cailles, sel et poivre



Ateliers découpe

Jambon Aveyron (9/10 mois) Pain campagnard
154,54 ht (170 ttc)

Jambon Serrano (14/15 mois) Pan con tomate
181.81 ht (200 ttc)

Jambon Bellota " Patta-Negra " (36 mois) Pan con tomate
409.09 ht (450 ttc)



Bar à thème

Bar Aveyronnais :

- Atelier réalisé devant les invités

Farçons
Découpe de jambon
Cromesquis d'aligot

4.09 ht (4,50 ttc)

- Servi au buffet

Makis de choux
Panier de saucisse et de friton

Bar saveur d'Asie :

- Atelier réalisé devant les invités

Beignets de crevettes
Accras de morue
Tempoura de légumes

5,00 ht (5,50 ttc)

- Servi au buffet

Rouleau de printemps
Sushi bar (rolls , makis et niguiris)

Bar à fromage :

Producteurs (sélection du marché de Villefranche de Rouergue et fromage régionaux)
Pains spéciaux et confitures variées

3,00 ht (3,33 ttc)

Bar à foie gras :

- Atelier réalisé devant les invités

Découpe de terrine de foie
(petits pains et confitures variées)

7.09 ht (7,80 ttc)

- Servi au buffet

Pyramide macarons
Royale et espuma au cacao
Sucettes au ratafia
Toast de foie poêlé

Bar à fruits de mer :

- Atelier réalisé devant les invités

Ouverture d'huitres
Découpe de saumon mariné
Plancha gambas flambées
(pain de seigle , beurre , vinaigre échalotes , citron , mayonnaise)

5.63 ht (6,20 ttc)

- Servi au buffet

Bulots, crevettes
Moules
Langoustes (supp 2,27 ht / 2.50 ttc)



LES BUFFETS ET COCKTAILS (déjeuner et dîners)

Les Buffets froids

formule où les invités se lèvent pour aller se servir et vont se rasseoir pour consommer . il est nécessaire de prévoir des assiettes et des couverts .

Chic et gourmand

15,00 ht (16.50 ttc) euros par personne



Entrées choix de trois variétés :

- Le carpaccio de betterave , daurade en gravlax et wasabi
- Le mesclun légumes saison cuits crus , oeuf poché et noisette
- La galantine de volaille bio de chez "Emilie", fruits secs et verdure d'automne
- La salade de haricot coco, cochonnaille de chez Gérard
- Chiffonnade de Serrano pan aux figues et olives
- Gambas en escabèche d'orange et guacamole d'avocat

Plats choix de trois variétés :

- Emincé de boeuf , basse température , mâche
- Terrine de queue de bœuf , et carottes au cumin
- Emincé de volaille bio de chez "Emilie", quinoa à la mangue
- Filet de canette farci aux pommes et anis , Chiffonnade d'endives et noix
- Ballotin de rouget au pesto rosso , houmous
- Poissons retour du marché comme un Céviche

Les fromages

Composez votre plateau avec un choix de quatre variétés

Producteurs (sélection du marché de Villefranche de Rouergue et fromages régionaux)

- Le Pascadol (du Gaec du cédenol -- Vabre-Tizac) *vache*
- La Briquette (de La Roselle -- La Bastide-l'évêque) *vache*
- Le Campagnol (de la ferme de Mr Marty -- Crouzet , Laparrouquial) *brebis*
- Le Cabécou de rocamadour (de Chez Camille Laizé -- ferme du mas de laval -- salvagnac Cajarc) *chèvre*
- Fromage blanc fermier (du Gaec du cédenol -- Vabre-Tizac) *vache*
- La Marotte (Tome de brebis des bergers du Larzac) *brebis*
- La Tome du Gaec du Bez (Le Gaec du bez -- La Bastide-l'évêque) *vache*

Les AOP d'ici et d'ailleurs

- Laguiole Grand Aubrac, Roquefort, St nectaire fermier, Brie de meaux , etc Sur demande

Desserts choix de trois variétés :

- La Tarte au citron meringuée
- La salade de figues fraîches au porto , miel et noix
- Le tartare de poire poché au Ratafia de Marcillac , mascarpone et cannelle
- La tartelette aux mirabelles et crème d'amande
- Mesclun de fruits de saison, financier
- La tarte feuillantine , dôme au chocolat crémeux
- L'entremet poire-choc , poire au sirop épicié , chocolat léger et mousse poire

Les Gâteau d'anniversaire

Se référer au choix page 10



Les Cocktails déjeunatoires et dinatoires

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

"Mon Aveyron"

12,27 ht (13,50 ttc) euros par personne

Pièces froides :

Crémeux au laguiole , chips de légumes saisons
Makis de chou farcis aveyronnais , mousse de carottes
Toast de roquefort , pain aux noix
Farçons
Panier de friton de canard et saucisse sèche
Mesclun de légumes retour du marché
Assortiment de saucisson et terrine Aveyronnaise
Emincé de veau de l'Aveyron et du ségala , pain campagnard

Pièces chaudes : *livrées en container isotherme*

Cassolette d'aligot et chipolatas
Royale de foie gras
Potimarrons et pommes grenailles farcies

Pièces sucrées :

Flaune de millau
Gâteau à la broche " de la Ghis "
Salade de fruits frais retour du marché
Verrine fromage blanc , comme grand mère



"Chic et gourmand"

15,00 ht (16,50 ttc) euros par personne

Pièces froides :

Gazpacho de butternut et noisettes , jambon séché
Tartare de poisson retour du marché et citron vert , pommes vitellotes
Sucettes de foie gras au ratafia
Gambas en escabèche d'orange et guacamole d'avocat
Tartare de bœuf , œuf de caille et mouillettes
Tartelette aux morilles et aux gambas
Ballotin de rouget au pesto rosso
Chiffonade de Seranno pan aux figues et olives

Pièces chaudes : *livrées en container isotherme*

Minis Cheesburger
La fricassée de volaille bio de chez "Emilie"aux champignons
Le Râble de lapereaux en cromesquis de noisettes et moutarde ancienne

Pièces sucrées :

Verrine tartare d'ananas au citron vert et mousse mangue
Sablé au mascarpone et à la mandarine
Tarte aux mirabelles et à l'amande





"Prestige"

20,00 ht (22,00 ttc) euros par personne

Pièces froides :

Macarons au foie gras

Maquereaux marinés, poivrons et oignons marinés

Cromesquis de chèvre frais à la noisette et herbes fraîches et magret séché

Huitres pochées mousse légère de butternut et citron vert

Mousseline de volaille poché et panée, oeuf de caille et pain d'épice

Bâtonnet de saumon au sésame et wasabi

Poissons retour du marché comme un Céviche

Homard bleu Européen , en chaud froid et mousse de topinambourg

Pièces chaudes : ***livrées en container isotherme***

Le foie gras de canard extra poêlé , gelée de mangue au balsamique
(petits pain spéciaux)

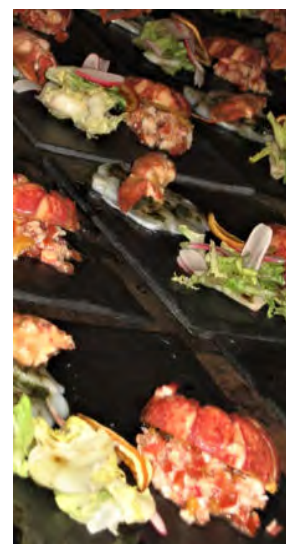
La fricassée de ris d'agneau "Allaiton " , persillade et corolles

Pièces sucrées :

Dôme au chocolat fondant

Entremet exotique mangue passion

Salade de figues au porto , miel et noix



LA CARTE A EMPORTER OU A LIVRER

Les mises en bouches

4,50 (4,09 ht)

Le gazpacho de butternut, châtaignes glacées et jambon séché
La fricassée de volaille bio de chez "Emilie" aux champignons , comme une aumônière , jus



Les entrées froides

Terroir et tradition

6,50 (5,90 ht)

La salade de hâricot coco , cochonnaille de chez Gérard
La chiffonnade d'endives et de mâche , roquefort , noix et magret séché
L'assiette de jambon et charcuterie Aveyronnaise de chez "Gérard "

Saveur chic et régionales

7,50 (6,81 ht)

La galantine de volaille bio de chez "Emilie", fruits secs et verdure d'automne
Terrine de canard au foie gras , confit d'oignons et marché du petit marché de monique

Chez le poissonnier

8.60 (7.81 ht)

Le filet de saumon Bellevue , pesto rosso et crevette
Le carpaccio de betterave , daurade en gravlax et wasabi



Coté végétarien

7,20 (6.54 ht)

Le mesclun légumes saison cuits crus , oeuf poché et noisette
Le velouté de butternut , châtaignes glacées

Prestige

13.80 (12.54 ht)

La terrine de foie gras en croûte de sésame grillé , chetney d' oignons
(petits pain spéciaux)
La déclinaison autour du foie gras , gelée de piment d'espellette
(macaron , terrine ,royale , espuma et poêlé)



Les entrées chaudes

Terroir et tradition

6,50 (5.90 ht)

La trilogie de mini légumes farcis comme les faisais ma mère (pommes de terre , tomates et courgettes)

Chic et gourmand

9.80 (8.90 ht)

Les calamars farcis au chorizo et champignons forestiers
La tarte aux morilles et aux gambas , mâche et brochette de gambas



Prestige

13.80 (12.54 ht)

Le demi-homard rôti, cromesquis de foie gras au Ratafia, bouillon de volaille , herbes fraîches (*supp 4.00 euros*)
La fricassée de cèpes en persillade et foie gras de canard extra poêlé , comme une tarte fine
(miel et balsamique)



Les viandes et poissons chauds

Canard

Le filet de canard rôti , juste fondant et jus corsé
Le confit de canard , sel noix et thym
Le sauté de canard aux olives

10,50 (9,54 ht)
7,50 (6,81 ht)
7.50 (6.81 ht)

Veau d'Aveyron et du Ségala

Le quasi basse température
Le filet (*grenadin*)
L'osso-bucco braisé de 6 heures

12,90 (11,72 ht)
17.80 (16.18 ht)
8.50 (7.72 ht)

Gibiers

Filet mignon de cerf, râble de lièvre, colverts, perdreaux... Tarif Sur demande

Agneau « Allaiton »

Le gigot d'agneau , jus au thym
L'épaule d'agneau braisée aux épices douces
La souris d'agneau confite

11,80 (10,72 ht)
8.50 (7,72 ht)
9.00 (8.18 ht)

Bœuf fermier

Le pavé de rumsteak basse température
Le filet (*tournedos*)
La joue de bœuf confite au vin rouge

12,90 (11,72 ht)
18,50 (16,81 ht)
8.50 (7.72 ht)

Volaille

La volaille bio de chez " Emilie "farcié au fruits secs ,
jus aux écorces d'agrumes
Le 1/2 pigeonneau rôti sur coffre , jus corsé
Le Râble de lapereaux en cromesquis de noisettes
et moutarde ancienne

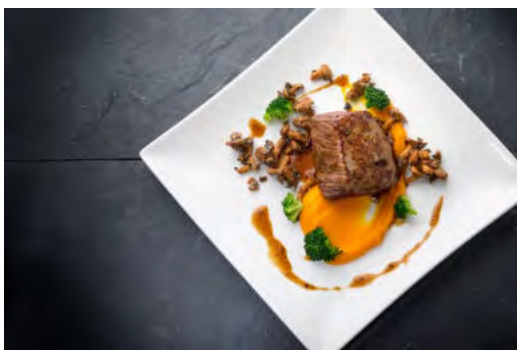
10,80 (9,81 ht)
15,80 (14,36 ht)
9,00 (8,18 ht)

Les garnitures

Retour du marché de Villefranche de Rouergue , composition aux soins d'Arnaud

Toujours composées de plusieurs variétés, elles sont choisies en fonction de la saisonnalité, et du climat, chez des producteurs du marché Villefranchois.

- Le petit marché de Monique (Colombiès)
- L'arrogance des légumes (Livinhac le haut)
- La Voyelle , maison Torrent (Bannes)
- Ville Daniel , primeur , (Foissac)



Les poissons chaud

- **Sur demande** en fonction des arrivages, sélectionné par notre poissonnier sur les criées de St Jean de Luz , Port la Nouvelle etc ...



Les fromages

Composez votre plateau avec un choix de quatre variétés

2,80 (2,54 ht)

Producteurs (sélection du marché de Villefranche de Rouergue et fromage régionaux)

- Le Pascadol (du Gaec du cédénol -- Vabre-Tizac) *vache*
- La Briquette (de La Roselle -- La Bastide-l'évêque) *vache*
- Le Campagnol (de la ferme de Mr Marty -- Crouzet , Laparrouquial) *brebis*
- Le Cabécou de rocamadour (de Chez Camille Laizé -- ferme du mas de laval -- salvagnac Cajarc) *chèvre*
- Fromage blanc fermier (du Gaec du cédénol -- Vabre-Tizac) *vache*
- La Marotte (Tome de brebis des bergers du Larzac) *brebis*
- La Tome du Gaec du Bez (Le Gaec du bez -- La Bastide-l'évêque) *vache*

Les AOP d'ici et d'ailleurs

- Laguiole Grand Aubrac, Roquefort, St nectaire fermier, Brie de meaux , etc Sur demande

Les desserts

Les tartes « tradition et revisités »

5,50 (5.00 ht)

Les mini tarte aux citron meringuées, sorbet Limoncello et citron confit
La tartellette aux mirabelles et crème d'amande

Les chocolatés

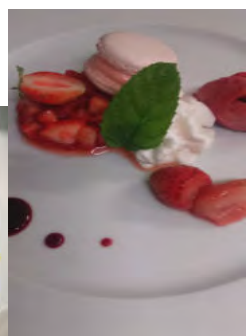
4,50 (4,09 ht)

Tarte feuillantine , dôme au chocolat crémeux
L'entremet poire-choc , poire au sirop épicié , chocolat léger et mousse poire

Les fruités

4,50 (4,09 ht)

La salade de figes fraîches au porto , miel et noix
Mesclun de fruits de saison, financier
Le tartare de poire poché au Ratafia de Marcillac, mascarpone et cannelle
L'ananas mariné au safran, mousse litchi et Soho, macarons ananas



Les Gâteau d'anniversaire

Montage d'entremets , un ou plusieurs parfums (3 maximum)

3,00 (2,72 ht)

(Le nombre de variétés définit la grandeur de la part)

Entremet Poire chocolat

Entremet trois chocolats

Entremet Mangue fruit de la passion

Entremet Praliné chocolat

Entremet Mandarine cointreau





Les plats uniques

Couscous poulet merguez	8,40 (7,63 ht)
Semoule , raisins , poulet , merguez et légumes	
Couscous agneau merguez	8,80 (8,00 ht)
Semoule , raisins , Agneau , merguez et légumes	
Couscous agneau poulet merguez	9,70 (8,81)
Semoule , raisins , poulet , agneau , merguez et légumes	
Paella	8,70 (7,90 ht)
Oignons poivron chorizo , Calamars coques moules , poulet , moules entières , crevettes , riz et safran	
Aligot	5,50 (5,00 ht)
Aligot Saucisse	7,40 (6,72 ht)
Aligot veau d'Aveyron	9,50 (8,63 ht)
Choucroute garni	8,70 (7,90 ht)
Cassoulet	8,80 (8,00 ht)



Conditions générales

Livraisons :

Ce qui est compris dans le tarif

Livraison

Ce qui n'est pas compris dans le tarif

Café et pain

Boissons alcoolisées et non alcoolisées

Personnel de service et de cuisine

Mobilier (tables et chaises)

Les plats sont à réchauffer par vos soins ou peuvent être livrés chauds prêts à être consommés .

Nous ne fournissons pas de véhicule frigorifique . Nous devons disposer lors de notre livraison d'un véhicule ou autre matériel prévu à cet effet (frigo , camion , remorque) .

Nous ne prenons pas en charge l'aménagement et le ménage de la salle (disposition des tables et des chaises).

Prestation de service :

Nous facturons un tarif forfaitaire de **600 euros ttc** et celui-ci comprend :

- L'équipe de cuisine et de salle .
- Toute la vaisselle nécessaire pour le repas , le cocktail et la verrerie pour la soirée .(différentes assiettes, couverts, couverts à dessert, verres à eau et à vin, flûtes à champagne, tasses à café et sous tasses, corbeille à pain, pichets à eau etc...).
- Les nappes et serviettes en qualité intissées de couleur blanches

Dans le cadre ou le cocktail se déroule sur un site différent de celui du repas, une prestation supplémentaire pourra être facturée. **Nous ne fournissons pas le service , la vaisselle et le matériel lors d'un cocktail fourni par vos soins.**

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

Nous ne prenons pas en charge l'aménagement et le ménage de la salle (disposition des tables et des chaises) . Nous réalisons évidemment le ménage de la cuisine.

Remarque :

Pour toute réservation un acompte doit être versé , il ne sera encaissé que quelques semaines avant le jour de la prestation et il valide la réservation .

Attention nous facturons le nombre de personnes réservées auparavant .

Le paiement doit s'effectuer dans les 30 jours suivant l'évènement , nous acceptons seulement les chèques et virement .

Pour tous renseignements complémentaires nous restons à votre entière disposition pour un éventuel rendez-vous.

Veillez agréer madame, mademoiselle, monsieur nos salutations distinguées.



Arnaud Lima

PARTENAIRES

Photographe :

Studio end

Emeline Delsaut – Naucelle
Tél : 05 81 55 26 62 – Email : contact@studio-end.fr

Franck Tourneret Photographe

Franck Tourneret 12850 Onet Le Château
Tél : 06 60 46 88 22

Studio Fégari

Frédéric Garrigues – 4 Avenue de Boussan 12000 Rodez
Tél : 06 37 75 37 47 – Email : fred.garrigues@gmail.com

D.J Animation :

Liberty Music

12340 Bozouls
Tél : 06 74 37 90 23

Justin Animation

Tél.: 06 72 98 14 40 – E-mail: justin.soglo@wanadoo.fr

Patrick Andrieu

Tél : 06 29 74 42 74

AudioVision Evénementiel

Tél : 06 81 37 66 00 – Email : yohan.v@audiovision12.com (Yohan)

Fox Sound

Tél : 06 86 81 10 70 (Cédric)

Loction de salles :

Domaine de la Goudalie

Domaine de la Goudalie - 12340 Rodelle
Tél.: 05 65 46 90 00 – E-mail: alain.bousquie@wanadoo.fr

Domaine Saint Esteve

Avenue de Millau plage 12 100 Millau
Tél : 05 65 69 12 12

Château de Labro

Labro 12850 Onet Le Château
Tél : 05 65 67 90 62

Hameau St Martial

Le Hameau Saint-Martial – La Calquièrre
BP 80017 - 12240 Rieupeyrroux
Tél : 05 65 65 81 81

Grange du Caussanel

Lac de Pareloup 12290 Canet de Salars
Tél : 05 65 46 85 19

Château de graves

23 côte de graves
12200 Villefranche de Rouergue

Tél:

Centre de Laurière F.O.L

623 route de Laurière
Tél : 05 65 45 09 51

Château de Mauriac

Mauriac
81600 Senouillac
Tél : 05 63 41 71 18
Tél : 06 71 14 96 79

Maison de Pierre

Pouzaques
810440 Vénès
Tél : 05 63 75 39 08
Tél : 06 61 93 82 73



PARTENAIRES Suite

Groupes :

No Réso

Tél : 06 45 46 72 77 (Dimitri Vernhes)

Trium

Lissirou 12310 Gaillac d'Aveyron

Pâtisserie / Boulangerie

Pâtisserie Clément

3 Rue D'Armagnac 12000 Rodez
Tél : 05 65 68 42 62

Pâtisserie Connors

20 rue Béteille 12000 Rodez
Tél : 05 65 68 05 80

Boulangerie « L'étoile des pains »

2 rue Béteille 12000 Rodez
Tél : 05 65 68 64 88

Décoration Salle :

La Compagnie des Elfes

Parc d'activité Montvert 12450 Calmont
Tél : 06 70 45 46 99 et/ou 06 15 20 38 54

Cavistes et boissons :

Alambic et vieilles bouteilles

9 rue Aristide Briand 12000 Rodez
Tél : 06 20 96 38 25
E-mail : alambicetveillesbouteilles@wanadoo.fr

Vin Falguières

200 rue du Dr Théodore Mathieu
12000 Rodez
Tél : 05 65 67 02 69

V&B

5 Espace commercial St Marc
12850 Onet le château
Tél : 05 65 58 74 79

Cave Ruthène

11 rue de l'entreprise parc commercial des moutiers
12000 Rodez
Tél : 05 65 42 19 28

La Cave de Marius

6 place de la cité
12000 Rodez
Tél : 05 65 42 52 97

Fleuriste :

Adeline Thuriès

12000 Rodez
Tél : 06 45 24 27 56

Sabrina Maurel

1 Rue de l'hôpital 12000 Rodez
Tél : 05 65 73 09 00



PARTENAIRES Suite

Events :

ASL Diffusion

12740 La Loubière

E-Mail : contact@asldiffusion.fr

Mon Super Planner

Anais Blanc

07 69 90 48 87

Email : anais@monsuperplanner.fr

Eveniums Concept

P.A Bel Air , 117 rue des charpentiers

12000 Rodez

Tél : 05 65 42 63 76

H2M agence évènementiel

12000 Rodez

Tél : 06 51 30 23 73

Divers :

Châpiteaux du Rouergue

Chapiteaux du Rouergue – La Barrière - Route de Villefranche - 12260 Villeneuve

Tél.: 05 65 29 31 19

Cubevents

ZAC La Baute 20 rue Mélaudie

81 990 Le Séquestre

Tél : 05 63 81 00 95

E-mail : commercial@cubevents.fr



CHARTRE QUALITE

Arnaud Lima Traiteur c'est une équipe de professionnels toujours à votre écoute pour que votre réception reste inoubliable. Tout sera mis en œuvre pour vous proposer nos meilleurs produits toujours sélectionnés chez des producteurs locaux et fournisseurs référencés . Nos viandes sont sélectionnées chez des bouchers et éleveurs de notre région , comme l'agneau " Allaiton " de la maison Greffeuille ainsi que le canard et foie gras du Manoir d'Alexandre à Espalion, le veau de l'Aveyron et du ségala label rouge , le boeuf fermier etc

- Le petit marché de monique (légumes et oeufs de ferme)
- L'arrogance des légumes (légumes)
- Daniel Ville (primeur)
- Emilie Phalip (Volaille bio)
- Camille laizé (fromage de chèvre bio)
- Marylou Fabre (fromage de vache bio)
- La Roselle (fromage de vache)
- Mr Marty (fromage de Brebis)



Enfin nous proposerons une cuisine et un service de qualité qui satisfera à tout moment vos envies et vos exigences .

Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à cette proposition .

Arnaud-LIMA et son équipe



NOTES / tyming

A remplir lors de la rencontre avec le traiteur





Avenue du ségala

12240 Rieupeyrroux

Email : contact@arnaudlimatraiteur.fr

Site : www.arnaudlimatraiteur.fr

Tél : 05 65 29 87 81

Tél : 06 85 07 40 87