ARNAUD LIMA

LA CARTE

LES ENTREES FROIDES

	HT	TTC
La déclinaison de tomates mozzarella, pesto et tapenade focaccia aux herbes *Thym , huile d'olive et balsamique*	9,90	10,90
Les poivrons farcis au caviar d'aubergine, mesclun de tomates oignons et poivrons marinés *Crème au pesto*	10,45	11,50
Les filets de rouget et gambas marinés en escabèche d'orange *Citron vert et mesclun fraicheur*	12,27	13,50
L'émincé de homard bleu «Européen», pinces en escabèche d'agrumes mesclun fraîcheur printanier à la noisette *Bisque et huile d'herbes*	17,72	19,50

LES VIANDES ET POISSONS

La longe de thon rouge grillé, tian de légumes confits, émulsion de pommes de terre à l'olive *Soja , noisette et sésame*	12,27	13,50
Le filet de canard juste rôti, jus en aigre doux, terrine de pommes de terre fondantes *Nectarines blanches et jaunes justes rôties*	13,18	14,50
Le pavé d'omble chevalier grillé, quinoa comme un risotto *Tomates confites et julienne de courgettes*	14,09	15,50
La noisette d'agneau aux épices douces, jus au thym pommes grenailles confites *Émulsion de carottes au cumin*	15,27	16,80

ARNAUD LIMA

LES FROMAGES

2,54€ TTC (2,80€ HT)/personne

Composez votre plateau avec un choix de 4 variétés parmi nos producteurs (sélection du marché de Villefranche de Rouergue et fromages régionaux)

VACHE

Le Pascadol
GAEC du Cédénol - Vabre-Tizac

La Briquette
La Roselle - La Bastide-l'Evèque

Fromage blanc fermier
Gaec du Cédénol - Vabre-Tizac

La Tome du Gaec du Bez
Gaec du Bez - La Bastide-l'Evèque

CHEVRE/BREBIS

Le Campagnol
Ferme Marty Crouzet, Laparrouquial

La Marotte
Tome de brebis des bergers du Larzac

Le Cabécou de Rocamadour de chez Camille Laizé
Ferme du Mas de Laval - Salvagnac Cajarc

AOP D'ICI ET D'AILLEURS

Laguiole Grand Aubrac

Roquefort

St Nectaire fermier

Brie de Meaux

Autres fromages sur demande

LES DESSERTS

	HT	TTC
L'abricotine , gianduja praliné	4,09	4,50
L'entremet fruits rouges des bois et mesclun de fruits rouges fraîcheur *Coulis et pistache concassées*	4,09	4,50
La soupe de nectarine au vin blanc doux *Bavaroise pêche, et sirop nectarine*	4,09	4,50
Le sablé mascarpone framboise *Coulis et framboises fraîches*	4,09	4,50

POSSIBILITÉS

	HT	TTC
Gâteau d'anniversaire *Parfum(s) à définir*	2,72	3,00
Assortiment de mignardises	1,36	1,50

Sucette au chocolat et noisette

Tartare de fruits de saison et sablé

Soupe de nectarine et mousse de pêche

Tartelette au citron meringuée

Cuillère en chocolat, mousse praliné et noisette

Tarte sablée framboise et framboises fraîches

Miroir aux fruits rouges, et mesclun de fruits rouges

Clafoutis aux mirabelles

Verrine pavlova fruits rouges

Mini abricotine

ARNAUD LIMA

LES PETITS PLUS

FORFAIT 1 — 3,50€ TTC (3,18€ HT)

Pains individuels

Café

Eau plate et gazeuse
Perrier, Badoit, San Pellegrino, Vittel, Evian
Verre consigné

FORFAIT 2 — 2,80€ TTC (2,54€ HT)

Pains individuels

Café

Eau plate et gazeuse
Abatilles plate et gazeuse
Plastique recyclé par la suite

FORFAIT 3 — 1,50€ TTC (1,36€ HT)

Pains individuels

Café

Eau plate en carafe

Eau gazeuse fournie par vos soins

PRESTATIONS COMPRISES

Livraison

Plats chauds
Livrés en container isotherme, prêts à être dégustés
Moins de 10 personnes: réchauffer par vos soins

POSSIBILITÉ DE PRESTATIONS SUPPLÉMENTAIRES

Verrerie et vaisselle adaptées — 0,72/pièce — 0,80/pièce

Mobilier — Tarif sur demande
Tables, mange debout, bar lumineux etc...

Location barnum — Tarif sur demande
3x3 ou 3x4

POSSIBILITÉ DE PRESTATIONS DE SERVICE — Tarif sur demande

Equipe de service et cuisine
Varie selon le nombre de participants et le besoin

Installation et nappage des buffets

Vaisselle adaptée et matériel
Assiettes, verres, couverts etc...

MENU
SAVEURS DE NOTRE TERROIR

28€ TTC (25,45€ HT)/personne

ENTRÉE

La déclinaison de tomates mozzarella, pesto et tapenade, focaccia aux herbes

Thym , huile d'olive et balsamique

PLAT

Le filet de canard juste rôti, jus en aigre doux, terrine de pommes de terre fondantes

Nectarines blanches et jaunes justes rôties

FROMAGE

Plateau de fromages de nos producteurs *

Fruits secs et confiture

DESSERT

Le sablé mascarpone framboise

Coulis et framboises fraîches

**un fromage sélectionné par nos soins pour une commande inférieure à 5 menus*

MENU CHIC ET GOURMAND

34€ TTC (30,90€ HT)/personne

ENTRÉE

L'émincé de homard bleu «européen», pinces en escabèche d'agrumes, mesclun fraîcheur printanier à la noisette

Bisque et huile d'herbes

PLAT

La noisette d'agneau aux épices douces , jus au thym pommes genailles confites

Émultion de carottes au cumin

FROMAGE

Plateau de fromage de nos producteurs*

Fruits secs et confiture

DESSERT

L'abricotine, gianduja praliné

**un fromage sélectionné par nos soins pour une commande inférieure à 5 menus*

ARNAUD LIMA

LES PETITS PLUS

FORFAIT 1 — 3,50€ TTC (3,18€ HT)

Pains individuels

Café

Eau plate et gazeuse
Perrier, Badoit, San Pellegrino, Vittel, Evian
Verre consigné

FORFAIT 2 — 2,80€ TTC (2,54€ HT)

Pains individuels

Café

Eau plate et gazeuse
Abatilles plate et gazeuse
Plastique recyclé par la suite

FORFAIT 3 — 1,50€ TTC (1,36€ HT)

Pains individuels

Café

Eau plate en carafe

Eau gazeuse fournie par vos soins

PRESTATIONS COMPRISES

Livraison

Plats chauds
Livrés en container isotherme, prêts à être dégustés
Moins de 10 personnes: réchauffer par vos soins

POSSIBILITÉ DE PRESTATIONS SUPPLÉMENTAIRES

Verrerie et vaisselle adaptées — 0,72/pièce — 0,80/pièce

Mobilier — Tarif sur demande
Tables, mange debout, bar lumineux etc...

Location barnum — Tarif sur demande
3x3 ou 3x4

POSSIBILITÉ DE PRESTATIONS DE SERVICE — Tarif sur demande

Equipe de service et cuisine
Varie selon le nombre de participants et le besoin

Installation et nappage des buffets

Vaisselle adaptée et matériel
Assiettes, verres, couverts etc...

LES BUFFETS

Formules 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.

BUFFET FROID

20€ TTC (18,18€ HT)/personne

ENTRÉES FROIDES

La déclinaison de tomates mozzarella, pesto et tapenade (foccacia)
Les poivrons farcis au caviar d'aubergine, mesclun de tomates oignons et poivrons marinés
Tartare de thon, condiment méditerranéen (blinis et mesclun)

VIANDES ET POISSONS FROIDS

Émincé de veau d'Aveyron et du Ségala en cuisson lente
Dos de saumon comme un Bellevue, crevettes
Sushi burger, tartare de bœuf et avocat
Mesclun de légumes crus-cuits, fraîcheur du jardin et noisette

PLATEAU DE FROMAGE

Sélection chez nos producteurs, fruits secs et confiture

DESSERTS

L'abricotine, gianduja praliné
Le sablé mascarpone framboise
Soupe de nectarine et mousse de pêche

BUFFET FROID AVEC PLAT CHAUD

25€ TTC (22,72€ HT)/personne

ENTRÉES FROIDES

La déclinaison de tomates mozzarella, pesto et tapenade (foccacia)
Les poivrons farcis au caviar d'aubergine, mesclun de tomates oignons et poivrons marinés
Tartare de thon, condiment méditerranéen (blinis et mesclun)

VIANDES CHAUDES ET GARNITURE

Le filet de canard juste rôti , jus en aigre doux terrine de pommes de terre fondante
Nectarines blanches et jaunes justes rôties

OU

L'Agneau «Allaiton», braisé aux épices douces, pommes grenailles confites au thym
Composition de légumes primeurs

PLATEAU DE FROMAGE

Sélection chez nos producteurs, fruits secs et confiture

DESSERTS

L'abricotine , gianduja praliné
Le sablé mascarpone framboise
Soupe de nectarine et mousse de pêche

ARNAUD LIMA

LES PETITS PLUS

FORFAIT 1 — 3,50€ TTC (3,18€ HT)

Pains individuels

Café

Eau plate et gazeuse
Perrier, Badoit, San Pellegrino, Vittel, Evian
Verre consigné

FORFAIT 2 — 2,80€ TTC (2,54€ HT)

Pains individuels

Café

Eau plate et gazeuse
Abatilles plate et gazeuse
Plastique recyclé par la suite

FORFAIT 3 — 1,50€ TTC (1,36€ HT)

Pains individuels

Café

Eau plate en carafe

Eau gazeuse fournie par vos soins

PRESTATIONS COMPRISES

Livraison

Plats chauds
Livrés en container isotherme, prêts à être dégustés
Moins de 10 personnes: réchauffer par vos soins

POSSIBILITÉ DE PRESTATIONS SUPPLÉMENTAIRES

Verrerie et vaisselle adaptées — 0,72/pièce — 0,80/pièce

Mobilier — Tarif sur demande
Tables, mange debout, bar lumineux etc...

Location barnum — Tarif sur demande
3x3 ou 3x4

POSSIBILITÉ DE PRESTATIONS DE SERVICE — Tarif sur demande

Equipe de service et cuisine
Varie selon le nombre de participants et le besoin

Installation et nappage des buffets

Vaisselle adaptée et matériel
Assiettes, verres, couverts etc...