

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

TTC	HT
25€30	23€00

Tarif par personne SANS boisson

### Pièces cocktail froides

- Makis de choux farcis et mousse de carottes au cumin
- Velouté de patates douces, coriandre et lait de coco « comme un gaspacho »
- Mousseline de volaille pochée et panée aux noixettes, œuf de caille et pain d'épice
- Macarons au foie gras
- Huitres pochées, émulsion de butternut et citron vert

### Pour commencer

- Atelier cuisson** - Farçous verts Aveyronnais
- Au buffet** - Bar à charcuterie ( Chiffonnade de jambon Aveyron, friton, saucisse, saucisson, fricandeaux )
- Atelier cuisson** - Escargots de Sarradelles

### A suivre

- Au buffet** - Bœuf braisé au vin rouge et écrasée de pommes de terre à l'olive
- Au buffet** - Filet de daurade grillé et fenouil confit aux agrumes
- Au buffet** - Assortiment de fromages – sélection de nos producteurs

### Pièces sucrées

- Entremet exotique mangue fruits de la passion
- Tarte sablée, crèmeux yuzu, insert rhum mentholé
- Sucette au chocolat noixette

Café  
Eau plate et gazeuse

### 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 (Anals 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

### Possibilités 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 dînatrices

TTC HT

29€15 26€50

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

Tarif par personne SANS boisson

### Pièces cocktail froides

- Makis de choux farcis et mousse de carottes au cumin
- Velouté de patates douces, coriandre et lait de coco « comme un gaspacho »
- Mousseline de volaille pochée et panée aux noisettes, œuf de caille et pain d'épice
- Macarons au foie gras
- Huitres pochées, émulsion de butternut et citron vert

### Pour commencer

- Atelier cuisson** - Farçous verts Aveyronnais
- Au buffet** - Chiffonnade de jambon Olives marinées, Sucettes au laguiole, Focaccia et tapenade figues olives
- Découpe** - Planche de saumon gravlax, aneth ciboulette et citron vert, blinis
- Atelier cuisson** - Escargots de Sarradelles

### A suivre

- Plancha** - Filet de caille mariné au thym et au citron, cépes ...
- Friteuse** - Samossa de chevreuil confit de 15 heures au vin rouge et céleri à la noisette
- Wok** - Mesciun de légumes de saison, producteurs
- Plancha** - Filet de Daurade grillé, fenouil confit aux agrumes
- Friteuse** - Assortiment de tenders, volaille fermière producteur

### Pièces sucrées

- Entremet exotique mangue fruits de la passion, tartare d'ananas et citron vert
- Tarte sablée, crèmeux yuzu, insert rhum mentholé
- Sucette au chocolat noisette
- Verrine poire caramel et poire au sirop

Café  
Eau plate et gazeuse

### Prestation de service

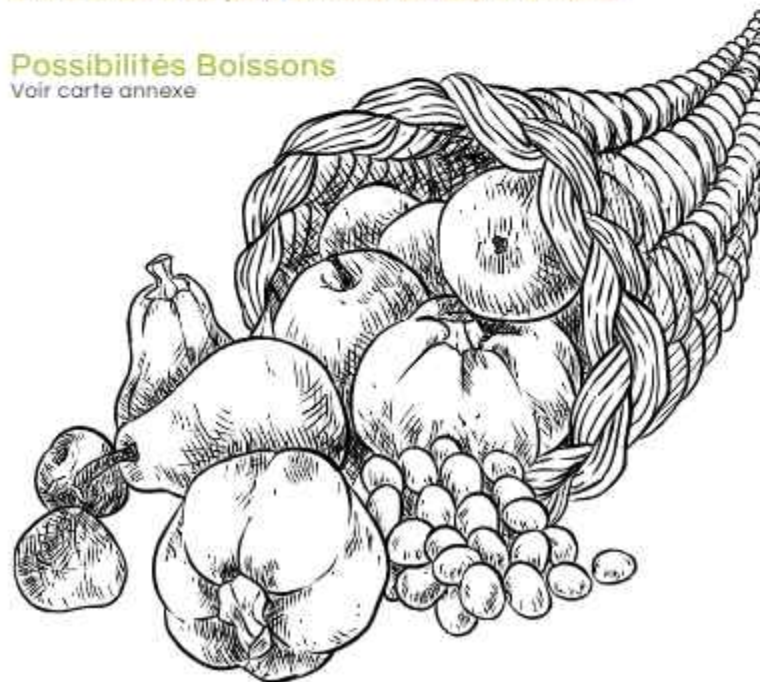
- Equipe de service et cuisine (varie selon le nombre de participants et le besoin)
- Mise en place de la vaisselle et nappage des tables et des buffets (Nappes et serviettes intissées blanches)\*1
- Vaisselle, verrerie et art de la table adaptée (Assiette, verres, couverts, carafes, corbeilles, etc ...)\*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 (Anais 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

### Possibilités 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

TTC HT  
35€20 32€00

Tarif par personne SANS boisson

### Pièces cocktail froides

- Makis de choux farcis et mousse de carottes au cumin
- Velouté de patates douces, coriandre et lait de coco « comme un gaspacho »
- Mousseline de volaille pochée et panée aux noisettes, œuf de caille et pain d'épice
- Pincés de crabes en escabèche, noisette et herbes fraîches
- Tartare de bœuf au soja et œufs de caille pochés

### Pour commencer

**Au buffet** - Bar à foie gras (sucettes au ratafia, terrine, macarons, royale)

**Au buffet** - Huîtres, bulots et crevettes (3 variétés de sauces, vinaigre échalotes, blinis et citrons)

**Découpe** - Jambon Serrano, Olives marinées, Sucettes au laguiole, Focaccia et tapenade figues olives

**Plancha** - Poulpe rôti, persillade, vin blanc et piment

### A suivre

**Plancha** - Foie gras poêlé, confiture et petit pain

**Friteuse** - Samossa de chevreuil confit de 15 heures au vin rouge et céleri à la noisette

**Wok** - Mesciun de légumes de saison, producteurs

**Plancha** - Filet de Daurade grillé, fenouil confit aux agrumes

**Plancha** - Filet de caille mariné au thym et au citron, cèpes ...

### Pièces sucrées

Entremet exotique mangue fruits de la passion, tartare d'ananas et citron vert

Tarte sablée, crèmeux yuzu, insert rhum mentholé

Sucette au chocolat noisette

Verrine poire caramel et poire au sirop

### 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 (Anais 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

### Possibilités Buffet

#### Atelier Animations

	TTC	HT
Fontaine à chocolat et fruits de saison	220€	200€
Glaces et/ou sorbet du glacier de l'Aubrac (4 parfums, pot et /ou cornets)	275€	250€
Crêpes (confiture, chocolat etc)	2€20	2€00
	Tarif par personne	
Fruits déguisés	2€20	2€00
	Tarif par personne	

### Possibilités 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 déjeunatoires et dînatoires

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  
Velouté de patates douces, coriandre et lait de coco « comme un gaspacho »  
Mousseline de volaille pochée et panée aux noisettes, œuf de caille et pain d'épice  
Crèmeux au laguiole, foccacia aux herbes et pâte de coing  
Flans aux morilles et aux gambas  
Assortiment de charcuterie ( jambon, saucisse et friton ) pain campagnard

### Pièces salées chaudes

( livrées en containers isothermes, prêtes à être consommées )

Pommes de terre grenailles farcies comme les faisait grand-mère  
Filet de daurade grillé et fenouil confit aux agrumes  
Farçous aveyronnais et mousse de butternut à la châtaigne

### Pièces sucrées

Entremet exotique mangue fruits de la passion, tartare d'ananas et citron vert  
Tarte sablée, crèmeux yuzu, insert rhum mentholé  
Verrine poire caramel et poire au sirop

### 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 <i>Tarif par pièce</i>	0€50	0€42

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

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

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

## Livraison

	TTC	HT
Possibilité frais de livraison sur devis <i>Tarif au kilomètre</i>	1€00	0€83

(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

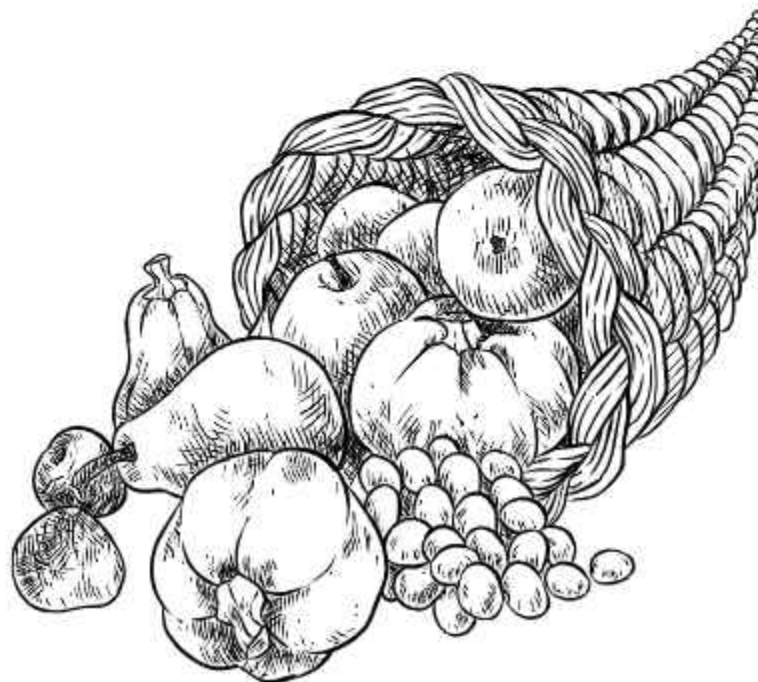
Vaisselle, verrerie et art de la table adaptée  
(Assiette, verres, couverts, carafes, corbeilles, etc...)\*2

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 (Anais 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 déjeuner et dîners

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  
Velouté de patates douces, coriandre et lait de coco « comme un gaspacho »  
Mousseline de volaille pochée et panée aux noisettes, œuf de caille et pain d'épice  
Macarons au foie gras  
Huîtres pochées, émulsion de butternut et citron vert  
Pincés de crabes en escabèche, noisette et herbes fraîches  
Tartare de bœuf au soja, œuf de caille et mouillette  
Crèmeux au laguiole, foccacia aux herbes et pâte de coing

### Pièces salées chaudes

( livrées en containers isothermes, prêtes à être consommées )

Crème de cépes et foie gras poêlé  
Parmentier de bœuf braisé au vin rouge et mousse de céleri  
Cabillaud mariné thym et citron, fondue de poireaux safranée

### Pièces sucrées

Entremet exotique mangue fruits de la passion, tartare d'ananas et citron vert  
Tarte sablée, crèmeux yuzu, insert rhum mentholé  
Sucette au chocolat noisette  
Verrine poire caramel et poire au sirop

### 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 <i>Tarif par pièce</i>	0€50	0€42

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

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

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

## Livraison

	TTC	HT
Possibilité frais de livraison sur devis <i>Tarif au kilomètre</i>	1€00	0€83

(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

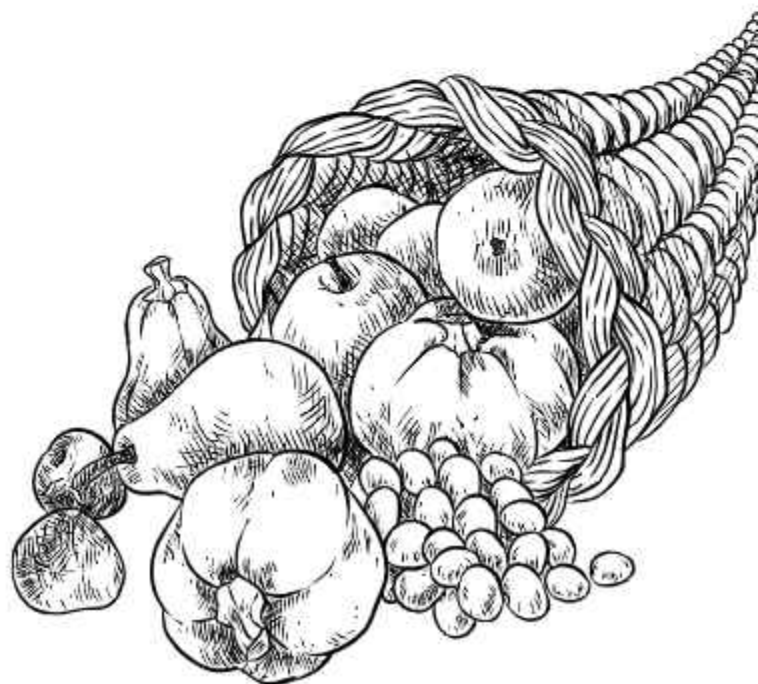
Vaisselle, verrerie et art de la table adaptée  
(Assiette, verres, couverts, carafes, corbeilles, etc...)\*2

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 (Anais 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