



TRAITEUR

ARNAUD LIMA

Arnaud
BORÉALE



COCKTAIL APÉRITIF, DÉJEUNATOIRE ET DÎNATOIRE

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

COCKTAIL APÉRITIF

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

Formules qui précèdent un cocktail dînatoire ou
déjeuner, ou aussi un repas assis à table

PIÈCES SALÉES FROIDES

1,43 € TTC (1,30 € HT) la pièce

- Sucette de choux farcis miroir carotte et carottes glacées
- 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
- Flans aux morilles et aux gambas
- Tartare de noix de saint-jacques aux fruits de la passion
- Effiloché de langouste en escabèche, noisette et herbes fraîches
- Tartare de bœuf au soja et œufs de caille pochés
- Crémeux au laguiole, focaccia aux herbes et pâte de coing
- Salade de poulpe en persillade

LE PETIT CONSEIL D'ARNAUD

Assortiment minimum 5 pièces pour apéritif
précèdent un repas complet

PLANCHE À PARTAGER (7/8 PERSONNES)

- Planche de saumon 41,00 € TTC (37,27 € HT)
(Saumon gravlax 600grs, aneth, citron vert, crème citronnée)
- Planche de charcuterie 17,00 € TTC (15,45 € HT)
(Chiffonnade de jambon cru, Saucisse sèche, Saucisson, Fritons de canard, Magret séché)
- Sushi box 26,00 € TTC (23,63 € HT)
(8 Rolls crevettes avocat, 8 Makis maquereaux carottes, 8 Nigiris saumon et 8 Sushis-burgers bœuf mariné) *
- Variation autour du foie gras 45€ TTC (40,90 € HT)
(6 Sucettes au Ratafia, 6 Canons au sésame, 6 Macarons)
- Plateaux de fruits de mer 38,00 € TTC (34,54 € HT)
(18 Huîtres, Crevettes, Bulots, Langoustines, citron, vinaigre échalotes)
- Plateaux de fromages producteur, confiture et fruits secs 19,00 € TTC (17,27 € HT)
(Variétés sélectionnées chez nos producteurs locaux) Gaec du Bez, ferme de Marylou, Camille Laizé, ferme de la Roselle etc.



TRAITEUR

ARNAUD LIMA

Arnaud
BORÉALE



LES COCKTAILS DÉJEUNATOIRES ET DÎNATOIRES

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

PIÈCES SALÉES FROIDES

2,20 € TTC (2,00 € HT) la pièce

- Sucette de choux farcis miroir carottes et carottes glacées
- Velouté de patates douces, coriandre et lait de coco « comme un gaspacho »
- Galantine de volaille de nos fermiers locaux
- Huîtres pochées, émulsion de butternut et citron vert
- Mesclun de légumes d'automne à la noisette
- Tartare de noix de saint-jacques aux fruits de la passion
- Flans aux morilles et aux gambas
- Effiloché de langouste en escabèche, noisette et herbes fraîches
- Le millefeuille de foie gras et pain d'épice, poire au ratafia de Marcillac
- Le filet de rouget et gambas marinées aux agrumes
- La terrine de queue de bœuf et mousse de carottes au cumin
- La tortilla au chorizo de Kevin et croustilles œufs de caille coulant from Russell

PIÈCES SALÉES CHAUDES

2,75 € TTC (2,50 € HT) la pièce

- (livrées en container isothermes, prêtes à être consommées)
- Bœuf braisé au vin rouge et écrasé de pommes de terre à l'olive

- Le filet de Bar grillé et risotto végétal
- Filet de caille mariné au thym et au citron, mousse de panais
- Samossa de chevreuil confit de 15 heures au vin rouge et céleri à la noisette
- Assortiment de tenders, volaille fermière producteur
- Crème de cèpes et foie gras poêlé
- Farçous aveyronnais
- Cabillaud mariné au thym et citron, fondue de poireaux safranée
- Escargots de Saradelles à la bourguignonne
- Médaillon de lotte au chorizo et fondue d'oignons
- Pommes grenailles et choux farcis

PLANCHE À PARTAGER (4/5 PERSONNES)

- Planche de saumon 41,00 € TTC (37,27 € HT)
(Saumon gravlax 600grs, aneth, citron vert, crème citronnée)
- Planche de charcuterie 17,00 € TTC (15,45 € HT)
(Chiffonnade de jambon cru, Saucisse sèche, Saucisson, Fritons de canard, Magret séché)
- Sushi box 26,00 € TTC (23,63 € HT)
(8 Rolls crevettes avocat, 8 Makis maquereaux carottes, 8 Nigiris saumon et 8 Sushis-burgers bœuf mariné) *
- Variation autour du foie gras 45€ TTC (40,90 € HT)
(6 Sucettes au Ratafia, 6 Canons au sésame, 6 Macarons)
- Plateaux de fruits de mer 38,00 € TTC (34,54 € HT)
(18 Huîtres, Crevettes, Bulots, Langoustines, citron, vinaigre échalotes)
- Plateaux de fromages producteur, confiture et fruits secs 19,00 € TTC (17,27 € HT)
(Variétés sélectionnées chez nos producteurs locaux) Gaec du Bez, ferme de Marylou, Camille Laizé, ferme de la Roselle etc.



TRAITEUR

ARNAUD LIMA

Arnaud
BORÉALE



PIÈCES SUCRÉES

2,20 € TTC (2,00 € HT) la pièce

- Sucettes au chocolat et noisettes
- Le tartare d'ananas au citron vert et mousse mangue
- Tartelette au caramel
- Tartare de fruits exotique
- Mini banoffee
- Tarte sablé et crémeux mandarine
- Tarte au citron meringuée
- Entremet exotique (coco, mangue et fruits de la passion)
- Mini dôme au chocolat et florentin caramel beurre salé
- Verrine poire caramel et poire au sirop
- Macarons praliné noisette
- Macarons caramel beurre salé

LE PETIT CONSEIL D'ARNAUD

Pour une équivalence déjeuner ou dîner complet et équilibré (Minimum 7 salées froides, 3 salées chaudes, 3 sucrées).

Vous pouvez agrémenter ces quantités en y ajoutant les planches à partager.

Dans tous les cas nous vous recevons en rendez-vous pour mieux vous conseiller sur vos choix et vos attentes.



TRAITEUR

ARNAUD LIMA

Arnaud
BORÉALE



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

POSSIBILITÉ PRESTATIONS SUPPLÉMENTAIRES :

- Verrerie et vaisselle adaptée
A partir de 0,50 € TTC (0,42 € HT) /pces

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

- Possibilité frais de livraison sur devis
1,00 € TTC/km (0,83 € HT)
(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 (0,83 € HT) /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.

POSSIBILITÉ PRESTATION DE SERVICE

tarif sur demande et/ou sur RDV

- Équipe de service et cuisine (varie selon nombre de participants et le besoin)
- Mise en place de la vaisselle et nappage des tables et 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.

ALLERGÈNES

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 SO2)
- 13- Lupin et produits à base de lupin
- 14- Mollusques et produits à base de mollusques