

Menus Events Automne



ARNAUD LIMA
TRAITEUR



Formule où les invités consomment assis à table

Saveurs de notre terroir

	TTC	HT	
Tarif par personne	27€00	24€54	70 personnes et plus
	30€00	27€27	Moins de 70 personnes



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

La sphère mangue , 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 (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

Les petits plus

	TTC	HT
Forfait 1	3€50	3€18
Pains individuels, café Eau plate et gazeuse (verres consignés)		
Forfait 2	2€80	2€54
Pains individuels, café Eau plate et gazeuse (Plastique qui sera recyclé)		

Vittel ou Evian

Abatilles plate et gazeuse

San Pellegrino ou Perrier ou Badoit

Menus Events Automne



ARNAUD LIMA
TRAITEUR



Formule où les invités consomment assis à table

Chic et Gourmand

Tarif par personne	TTC	HT	
	31€00	28€18	70 personnes et plus
	34€00	30€90	Moins de 70 personnes



Entrée

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

Ou

Le tartare de noix de st 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 perdreaux 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 et moelle ...)

Fromage

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

Dessert

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

Ou

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

Pain, café
Eau plate en carafe

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 Boissons

Voir carte annexe

Les petits plus

	TTC	HT
Forfait 1	3€50	3€18
Pains individuels, café Eau plate et gazeuse (verres consignés)		

Forfait 2	2€80	2€54
Pains individuels, café Eau plate et gazeuse (Plastique qui sera recyclé)		

Vittel ou Evian

Abatilles plate et gazeuse

San Pellegrino ou Perrier ou Badoit

Menus Events Automne



ARNAUD LIMA
TRAITEUR



Formule où les invités consomment assis à table

Prestige

Tarif par personne	TTC	HT	
	40€00	36€36	70 personnes et plus
	43€00	39€09	Moins de 70 personnes

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 st 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 et moelle)
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
La sphère mangue, 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
(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

Les petits plus

	TTC	HT
Forfait 1	3€50	3€18
Pains individuels, café Eau plate et gazeuse (verres consignés)		
Forfait 2	2€80	2€54
Pains individuels, café Eau plate et gazeuse (Plastique qui sera recyclé)		
Vittel ou Evian		
Abatilles plate et gazeuse		
San Pellegrino ou Perrier ou Badoit		

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