

Cocktails
apéritifs,
déjeunatoires
et dîners



ARNAUD LIMA
TRAITEUR



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

Cocktails apéritifs

Formule où les invités ne s'assoient pas, pas d'assiettes et de couverts prévus
Formules qui précèdent un cocktail dîatoire ou déjeunatoire, ou aussi un repas assis à table

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
- Flans aux morilles et aux gambas
- Mousse de butternut aux noisettes
- Tartare de noix de st jacques aux fruits de la passion
- Pince de crabes, endives noisettes et citron vert
- Tartare de bœuf au soja et œufs de caille pochés
- Crèmeux au laguiole, foccacia aux herbes et pâte de coing
- Salade de pulpe en persillade

TTC HT

1€43

1€30

Tarif par pièce

Le petit conseil d'Arnaud

Assortiment minimum 5 pièces pour apéritif
précédent un repas complet

Planche à partager (7/8 personnes)

- Planche de saumon
(Saumon gravlax 600grs, aneth, citron vert, crème citronnée)
- Planche de charcuterie
(Chiffonnade de jambon cru, Saucisse sèche, Saucisson, Fritons de canard, Magret séché)
- Sushi Box
(8 Rolls crevettes avocat, 8 Makis maquereaux carottes, 8 Nigiris saumon et 8 Sushi-burgers bœuf mariné)
- Variation autour du foie gras
(6 Sucettes au Ratafia, 6 Canons au sésame, 6 Macarons)
- Plateau de fruits de mer
(18 Huîtres, Crevettes, Bulots, Langoustines, citron, vinaigre échalotes)
- Plateau de fromage producteur, confiture et fruits secs
(Variétés sélectionnées chez nos producteurs locaux)
Gaec du Bez, Ferme de Marylou, Camille Lalzé, Ferme de la Roselle, etc)

TTC HT

41€00

37€27

17€00

15€45

26€00

23€63

45€00

40€90

38€00

34€54

19€00

17€27

Cocktails
apéritifs,
déjeunatoires
et dînatoires



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

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 »
- Galantine de volaille de nos fermiers locaux
- Huitres pochées, émulsion de butternut et citron vert
- Mesclun de légumes d'automne à la noisette
- Tartare de noix de st jacques aux fruits de la passion
- Flans aux morilles et aux gambas
- Le pannequet d'aïlle de raie en feuilles de blette gelée au citron et à l'olive
- Le foie gras de canard et insert aux figues, miroir au ratafia de Marcillac et sésame grillé
- 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 cromesquis œufs de caille coulant from Russell

TTC

HT

2€20

2€00

Tarif par pièce

Pièces salées chaudes (livrées en container isothermes, prêtes à être consommées)

- Bœuf braisé au vin rouge et écrasée de pommes de terre à l'olive
- Filet de daurade grillé et fenouil confit aux agrumes
- Filet de caille mariné au thym et au citron, cèpes ...
- 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 et mousse de butternut à la châtaigne
- Cabillaud mariné au thym et citron, fondue de poireaux safranée
- Escargots de Saradelles à la bourguignonne
- Médallion de lotte au chorizo et fondue d'oignons
- Pommes grenailles et choux farcis

TTC

HT

2€75

2€50

Tarif par pièce

Cocktails apéritifs, déjeunatoires et dînatrices



ARNAUD LIMA
TRAITEUR



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

Planche à partager (4/5 personnes)

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

Pièces sucrées

	TTC	HT	
Sucettes au chocolat et noisettes	2€20	2€00	Tarif par pièce
L'ananas mariné au safran et mousse de litchi			
Tartelette au caramel			
Mini banoffee			
Cuillère en chocolat, mousse praliné et noisettes			
Tartare de fruits de saison et sablé			
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			
Finger macarons praliné noisette et 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.

Cocktails
apéritifs,
déjeunatoires
et dîners



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

Possibilité prestations supplémentaires

	TTC	HT
Verrerie et vaisselle adaptée à partir de <i>Tarif par pièce</i>	0€50	0€42

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

	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

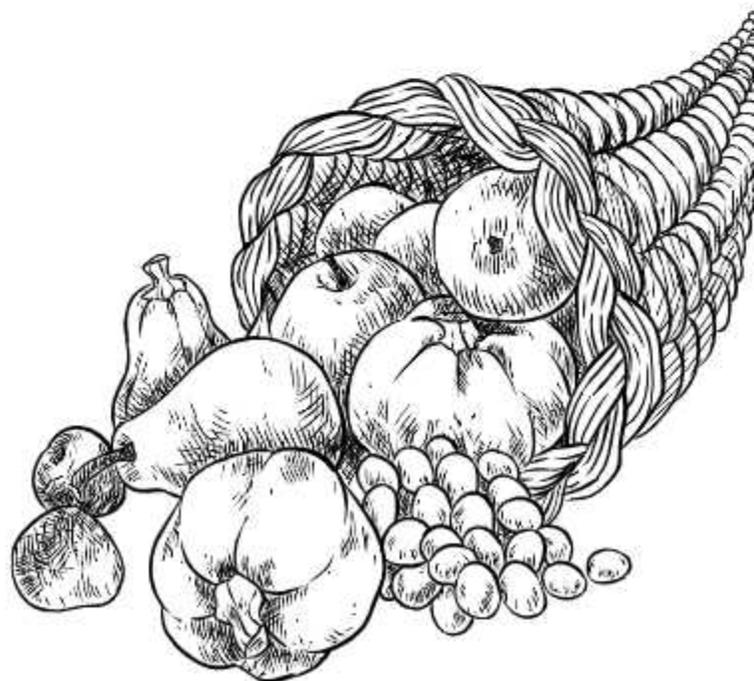
Vaisselle, verrerie et art de la table adaptée
(Assiette, verres, couverts, carafes, corbeilles, etc...)*2

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