



Menus avec prestation complète et menus uniquement livrés

Formules menus format « classique » assis à table, composés avec des produits de saison sélectionnés chez nos partenaires, éleveurs et producteurs locaux.

Nous restons disponibles pour échanger et vous conseiller au mieux pour optimiser votre choix.



ARNAUD LIMA
— TRAITEUR —

SOMMAIRE

Les menus avec prestation complète

Saveur de notre terroir Page 02

Chic et gourmands Page 03

Prestige Page 04

Avec mon copain julien page 05

Les menus uniquement livrés

Plateaux repas et Box Chic et gourmands Page 06

Lite allergènes Page 07

Menus avec prestation complète

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

Saveurs d'ici et d'ailleurs

26,00 ht (28.60 ttc) / personne (70 personnes et plus)

28,50 ht (31.35 ttc) / personne (moins de 70 personnes)

Moins de 50 personnes (supplément prestation service forfait de 600 à 1000 euros ht sur devis)

Entrée

La mozzarella Burrata et déclinaison de tomates marinées basilic et focaccia aux herbes

(Balsamique , huile d'olive)

OU

Le mille-feuille de chèvre frais et magret fumé , melon en trois façons et ratafia de Marcillac

(Menthe fraîches et citron vert)

OU

La composition de légumes et herbes du jardin de Yusra, coulis, crus cuit *(VV)*

(Espuma au bouillon vert)

Plat

Le pavé de Bœuf en cuisson lente, cassolette de légumes saison et pommes de terre

(jus au vin de Marcillac)

OU

Le filet de canard grillé, mousse de patates douces à la noisette et figes caramélisées

(Jus aigre doux et légumes du moment)

OU

Le Croustini de rouget au caviar d'aubergine, focaccia croustillante et pommes de terre confites

(Pesto verde, coulis de haricot vert tomates séchées)

Fromage

Plateaux de fromages de nos producteurs

Dessert

La déclinaison autour d'une fraise, meringue

(Mousse fraises , fraises compotées etc.....)

OU

La tarte macarons aux framboises, et citron yuzu

Sorbet framboise et croquant dentelé

Ce qui est compris

Pain, café

Eau plate en carafe

Prestation de service*

*Prestation de service : elle comprend :

- Équipe de service et cuisine
- 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 adapté (Assiettes, verres, couverts, carafes, corbeille, 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 du lieu loué par vos soins. Nous pouvons aussi vous mettre en relation avec des partenaires qui louent des véhicules réfrigérés.
- Frais de déplacement

Possibilité boissons :

Voir carte en annexe

*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 .

Menus avec prestation complète -----suite

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

Chic et gourmand

29,00 ht (31.90 ttc) / personne (70 personnes et plus)

32,00 ht (35.20 ttc) / personne (moins de 70 personnes)

Moins de 50 personnes (supplément prestation service forfait de 600 à 1000 euros ht sur devis)

Entrées

La terrine de foie gras mi-cuit au sésame grillé

Croquant dentelé , billes au ratafia de Marcillac Supp 2,00 euros

OU

La longe de thon mariné comme un tataki , sésame et wasabi

Poivrons marinés et douceur d'aubergine

OU

Le gravlax de saumon , crémeux d'avocat et sablé au parmesan

Crème citronnée et herbes fraîches

Plats

La noisette d'agneau « Allaiton » aux épices douces, écrasée de pommes grenailles confites au thym

(tians de légumes confits ail en chemise)

OU

Le carrée de veau d'Aveyron et du ségala, émulsion de carottes aux agrumes et jus

(Risotto crémeux et petits légumes d'été)

OU

Le pavé d'omble Chevallier juste grillé, quinoa aux légumes comme un risotto

(huile d'herbes , tomates et fenouil confits)

Fromage

Plateaux de fromages de nos producteurs

(fruits secs et confiture)

Dessert

Une pêche, sorbet

Biscuit amande et insert nectarine au vin blanc doux

OU

Le fruit rouge des bois , biscuits pistache et mendiant chocolat

Gelée et confitures cassis , myrtilles et mûre

Ce qui est compris

Pain , café

Eau plate en carafe

Prestation de service*

***Prestation de service : elle comprend :**

- Équipe de service et cuisine
- 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 du lieu loué par vos soins. Nous pouvons aussi vous mettre en relation avec des partenaires qui louent des véhicules réfrigérés.
- Frais de déplacement

Possibilité boissons :

Voir carte en annexe

*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 .

Menus avec prestation complète -----suite

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

Prestige

37,50 ht (41.25 ttc) / personne (70 personnes et plus)

40,00 ht (44.00 ttc) / personne (moins de 70 personnes)

Moins de 50 personnes (supplément prestation service forfait de 600 à 1000 euros ht sur devis)

Mise en bouche

Le gravlax de saumon , crémeux d'avocat et sablé au parmesan

Crème citronnée et herbes fraîches

OU

La longe de thon mariné comme un tataki , sésame et wasabi

Poivrons marinés et douceur d'aubergine

Entrée

La terrine de foie gras mi-cuit au sésame grillé

Croquant dentelé , billes au ratafia de Marcillac

Plat

La noisette d'agneau « Allaiton » aux épices douces, écrasée de pommes grenailles confites au thym

(tians de légumes confits ail en chemise)

OU

Le carrée de veau d'Aveyron et du ségala, émulsion de carottes aux agrumes et jus

(Risotto crémeux et petits légumes d'été)

Ou

Le Croustini de rouget au caviar d'aubergine, focaccia croustillante et pommes de terre confites

(Pesto verde, coulis de haricot vert tomates séchées)

Fromage

Plateaux de fromages de nos producteurs

(fruits secs et confiture)

Dessert

Une pêche, sorbet

Biscuit amande et insert nectarine au vin blanc doux

OU

Le fruit rouge des bois , biscuits pistache et mendiant chocolat

Gelée et confitures cassis , myrtilles et mûre

Ce qui est compris

Pain, café

Eau plate en carafe

Prestation de service*

***Prestation de service : elle comprend :**

- Équipe de service et cuisine
- Mise en place de la vaisselle et nappage des tables et des buffet (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 du lieux loué par vos soins. Nous pouvons aussi vous mettre en relation avec des partenaires qui loue des véhicules réfrigérés.
- Frais de déplacement

Possibilité boissons :

Voir carte en annexe

*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 .

Menus avec prestation complète -----suite

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

Avec mon copain Julien

*30,00 euros ht/personne sans boissons (33,00 TTC) 100 personnes et plus
33,50 euros ht/personne sans boissons (36,85 TTC) pour 50 à 100 personnes
Supplément sur devis personnalisé pour moins de 50 Personnes*

Pour commencer

Pièces salées froides

- Tartare bœuf noisette et soja , œuf de caille poché et mouillette
 - Toast focaccia et tomates cerise , mozzarella et basilic
 - Avocado toast au thon mariné , wasabi
- Le canon de melon au porto et à la menthe , magret fumé et pain d'épice
 - Grazing platter (*au soins du chef*)
 - Moules comme une brasucade

A suivre

En partenariat avec « le cochon de Gillou »

COCHON à La broche

Ou

AGNEAU à la broche

Accompagnement

Aligot Ou pommes de terre sautées

Possibilité autre garniture à déterminer

Dessert

Une pêche, sorbet

Biscuit amande et insert nectarine au vin blanc doux

OU

Le fruit rouge des bois , biscuits pistache et mendiant chocolat

Gelée et confitures cassis , myrtilles et mûre

Pain, café

Eau plate en carafe

Prestation de service*

****Prestation de service : elle comprend :***

- Équipe de service et cuisine
- 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 du lieu loué par vos soins. Nous pouvons aussi vous mettre en relation avec des partenaires qui louent des véhicules réfrigérés.
- Frais de déplacement

Possibilité boissons :

Voir carte en annexe

*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 .

Menus uniquement livrés

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

Les plateaux repas

15,00 ht (16.50 ttc) / personne

Menu aux soins du chef, composé au jour le jour suivant arrivage et saisonnalité des produits

Entrée

Plat et garniture

Fromage

Dessert

Verres, couverts en vaisselle réutilisable

Pain et eau plate

Ps : *Tous nos plateaux sont livrés avec de la vaisselle éco responsable, tous les composants étant en vaisselle réutilisable et toute vaisselles ou matériels manquants à la récupération seront facturés .*

Les box repas chic et gourmand

21,00 ht (23.10 ttc) / personne

Entrée

La mozzarella Burrata et déclinaison de tomates marinées basilic et focaccia aux herbes
(Balsamique , huile d'olive)

OU

La longe de thon mariné comme un tataki , sésame et wasabi
Poivron marinés et douceur d'aubergine

Plat et garniture

Le pavé de Bœuf en cuisson lente, cassolette de légumes saison et pomme de terre
(jus au vin de Marcillac)

OU

Le filet de canard grillé, mousse de patates douces à la noisette et figues caramélisées
(Jus aigre doux et légumes du moment)

OU

Le pavé d'omble Chevallier juste grillé, quinoa aux légumes comme un risotto
(huile d'herbes , tomates et fenouil confits)

Fromage

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

Dessert

La tarte macarons aux framboises, et citron yuzu
Sorbet framboise et croquant dentelé

OU

Le fruit rouge des bois , biscuits pistache et mendiant chocolat
Gelée et confitures cassis , myrtilles et mûre

Ps : *Tous nos plateaux sont livrés avec de la vaisselle éco responsable, tous les composants étant en vaisselle réutilisable et toute vaisselles ou matériels manquants à la récupération seront facturés .*

Livraison :

- Possibilité frais de livraison sur devis 1,00 € ttc/km (0,83 € ht)
(Calculé suivant la distance, et le montant de la commande) .

Attention : Tarif vaisselle et matériels non rendu

- Container de maintien au chaud 1100 euros ttc
- Cable électrique du container de maintien au chaud 250 euros ttc
- Support plateaux et couvercle 0,00 euros/ unités ttc
- Vaisselle (*assiettes, verres*) 1,00 euros / unité ttc
- Couverts (*couteaux, fourchette, cuillère à dessert*) 1,00 euros / unité ttc

Plats chauds, livrés ou à emporter en container isotherme prêts à être dégustés
(< 10 personnes à réchauffer par vos soins)

Attention :

Tous les ingrédients nommés dans les menus et formules ci dessus , peuvent contenir des Allergènes

Liste 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- Oeufs

et produits à base d'oeufs

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