



Carte des cocktails avec prestation complète

Formule cocktail (mange debout) qui convient parfaitement pour vos événements privés ou corporate .
Nous avons imaginé plusieurs formats pour que vous puissiez trouver la formule la mieux adaptée à vos besoins.

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



ARNAUD LIMA
— TRAITEUR —

SOMMAIRE

Les Cocktails déjeunatoires et dînatoires

Saveur de notre terroir Page 02

Chic et gourmands Page 03

Prestige Page 04

By Laurette, By Arnaud, By convivialité

El Braserio by Laurette Page 05

El braserio By Arnaud Page 06

Avec mon copain julien Page 07

Liste allergènes Page 08

Les Cocktails déjeunatoires et dînatoires

*Sous réserve de disponibilité des produits en fonction de la période de la prestation et de la saisonnalité des produits
Formule où les invités ne s'assoient pas , pas d'assiettes et de couverts prévus .

Saveur de notre terroir

25,00 euros ht/personne sans boissons (27,50 TTC) 100 personnes et plus
27,00 euros ht/personne sans boissons (29,70 TTC) pour 50 à 100 personnes
Supplément sur devis personnalisé pour moins de 50 Personnes

Pièces salées froides

- Toast focaccia et tomate 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
 - Tartare bœuf noisette et soja , œuf de caille poché et mouillette
 - Grazing platter (au soins du chef)

Pièce salées chaudes

- Tomates cocktails et pommes de terre grenailles farcies
 - Burger Ségalis
 - Assortiment de brushettas
- Tenders de volaille fermière sauce saté

Ou

Animation en show cooking (à déterminer selon les conditions, climat intérieur ou extérieur etc)

- Le Croustini de rouget au caviar d'aubergine, focaccia croustillante
 - Émincé de bœuf mariné
- Tenders de volaille fermière sauce saté
 - Farçons et cromesquis d'aligot

Pièces sucrées

- Le fruit rouge des bois, biscuits pistache et mendiant chocolat
 - Le pavlova, crème mascarpone et fraises
 - Abricotine

Boissons comprises

Eau plate et gazeuse
Café

- 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.

Ou

- Possibilité carte boissons en annexe.

Prestation de service : elle comprend :

- 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
- 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.

Les Cocktails déjeunatoires et dînatoires -----Suite

*Sous réserve de disponibilité des produits en fonction de la période de la prestation et de la saisonnalité des produits
formule où les invités ne s'assoient pas , pas d'assiettes et de couverts prévus .

Chic et gourmand

28,50 euros ht/personne sans boissons (31,35 TTC) 100 personnes et plus
30,50 euros ht/personne sans boissons (33,55 TTC) pour 50 à 100 personnes
Supplément sur devis personnalisé pour moins de 50 Personnes

Pièces salées froides

- Toast focaccia et tomate 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
 - Tartare bœuf noisette et soja , œuf de caille poché et mouillette

Atelier découpe

- Planche de saumon gravlax (*aneth ciboulette et citron vert, blinis*)
- Découpe de Jambon Serrano et grazing platter (*focaccia , laguiole etc.....*)

Pièce salées chaudes

- Burger Ségalis
- Assortiment de brushettas
- Tenders de volaille fermière sauce saté
- Escargots de Saradelles à la bourguignonne

Ou

Animation en show cooking (à déterminer selon les conditions , climat intérieur ou extérieur etc)

- Le Croustini de rouget au caviar d'aubergine, focaccia croustillante
 - Les ris d'agneau en persillade et farçous
 - Burger Ségalis
 - Gambas flambées au pastis
 - Cromesquis de risotto au rodez (*avec gambas*)

Pièces sucrées

- Le fruit rouge des bois, biscuits pistache et mendiant chocolat
 - Le pavlova, crème mascarpone et fraises
 - Abricotine

Boissons comprises

Eau plate et gazeuse

Café

- 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.

Ou

- Possibilité carte boissons en annexe.

Prestation de service : elle comprend :

- 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
- 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.

Les Cocktails déjeunatoires et dînatoires -----Suite

*Sous réserve de disponibilité des produits en fonction de la période de la prestation et de la saisonnalité des produits
formule où les invités ne s'assoient pas , pas d'assiettes et de couverts prévus .

Prestige

34,00euros ht/personne sans boissons (37,40 TTC) 100 personnes et plus
36,00 euros ht/personne sans boissons (39,60 TTC) pour 50 à 100 personnes
Supplément sur devis personnalisé pour moins de 50 Personnes

Pièces salées froides

- Homard en chaud froid et cannelloni de courgettes mousse de fèves et croquant à l orange
 - Le canon de melon au porto et à la menthe , magret fumé et pain d'épice
 - Maquereau en croûte d'herbes, gel citron et crémeux betterave
 - Tataki de veau sauce grémolata et sablé au rodez
 - Ballotine de rouget au pesto rosso et tomates confites
 - Poivrons farcis au caviar d'aubergine

Atelier découpe

- Découpe de Jambon Serrano et grazing platter (*focaccia , laguiole etc.....*)
- Bar à huitres (*citron , vinaigre échalotes*) et planche de saumon gravlax (*aneth ciboulette et citron vert , blinis*)
 - Déclinaison autour du foie gras (*Macarons, sucette ratafia , mi-cuit sésame*)

Pièce salées chaudes

- Foie gras poêlé et crème de champignons
- Escargots de Saradelles à la bourguignonne
- Le Croustini de rouget au caviar d'aubergine, focaccia croustillante
 - Burger Ségalis

Ou

Animation en show cooking (à déterminer selon les conditions , climat intérieur ou extérieur etc)

- Foie gras poêlé et crème de champignons
- Le Croustini de rouget au caviar d'aubergine, focaccia croustillante
 - Les ris d'agneau en persillade et farçous
 - Gambas flambées au pastis
 - Croustis de risotto au rodez (*avec gambas*)

Pièces sucrées

- Le fruit rouge des bois, biscuit pistache et mendiant chocolat
 - Le pavlova, crème mascarpone et fraises
 - Abricotine

Boissons comprises

Eau plate et gazeuse

Café

- 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.

Ou

- Possibilité carte boissons en annexe.

Prestation de service : elle comprend :

- 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
- 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 .

By Laurette , By Arnaud , By Convivialité

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

El brasero by Laurette

*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

Au Brasero

Poulpe , vinaigrette fruit de la passion
Farçons et cromesquis d'aligot

Au Buffet

Planche de saumon gravlax
(Aneth , crème citronnée blinis etc ...)
Sea food platter
(Crevettes , bulots , Langouste , Huitre cuites ,
Rolls/sushi , langoustine , sauces et attributs variés)
Maquereaux en croûte d'herbes , gel citron et crémeux betterave

A suivre

Au brasero

Le Croustini de rouget au caviar d'aubergine, focaccia croustillante
Burger de veau de l'Aveyron et ségala
Pièce de thon rouge huile de thym et méchouia

Accompagnement

Tempoura de légumes
Potatoes du ségala

Desserts

Show cooking

Nectarines rôties, bavaroise et biscuit
(sorbet)

Au Buffet

Le fruit rouge des bois, biscuits pistache et mendiant chocolat

Boissons comprises

Eau plate et gazeuse
Café

- 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.

Ou

- Possibilité carte boissons en annexe.

Prestation de service : elle comprend :

- 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
- 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.

By Laurette , By Arnaud , By Convivialité ---- suite

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

El brasero by Arnaud

*35,00euros ht/personne sans boissons (38,50 TTC) 100 personnes et plus
37,00 euros ht/personne sans boissons (40,70 TTC) pour 50 à 100 personnes
Supplément sur devis personnalisé pour moins de 50 Personnes*

Pour commencer

Au Brasero

Ris d'agneau en persillade comme grand-mère
Poulpe , vinaigrette fruit de la passion
Foie gras poêlé et crème de champignons

Au Buffet

Jambon Serrano à la coupe et plateaux de fromages aveyronnais
(Focaccia, chips de parmesan , olives , assortiment de fromage producteur , fruits secs etc ...)
Escargots de Sarradelles
(Assortiment de chez Thierry Ollitrault)
Déclinaison autour du foie gras
(Macarons, sucette ratafia , mi-cuit sésame)

A suivre

Au brasero

Le Croustini de rouget au caviar d'aubergine, focaccia croustillante
Homard grillé, émulsion tomate et croquant aux herbes
Côte bœuf au saté

Accompagnement

Cromesquis d'aligot
Tempoura de légumes

Desserts

Show cooking

Nectarines rôties, bavaroise et biscuit
(sorbet)

Au Buffet

Le fruit rouge des bois, biscuits pistache et mendiant chocolat

Boissons comprises

Eau plate et gazeuse
Café

- 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.

Ou

- Possibilité carte boissons en annexe.

Prestation de service : elle comprend :

- 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
- 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

By Laurette , By Arnaud , By convivialité ---- 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

- 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
Tartare bœuf noisette et soja , œuf de caille poché et mouillette
 - 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

Show cooking

Nectarines rôties, bavaroise et biscuit

(sorbet)

Au Buffet

Le fruit rouge des bois, biscuits pistache et mendiant chocolat

Boissons comprises

Eau plate et gazeuse

Café

- 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.

Ou

- Possibilité carte boissons en annexe.

Prestation de service : elle comprend :

- 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 adaptés (Assiette, verres , couverts , carafes , corbeilles , etc ...)*2
- 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.

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