



Buffets et cocktails uniquement en livraison

La prestation de service et vaisselle n'est pas inclus

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 Apéritifs

Cocktail apéritif et Planche à partager Page 02

Les Cocktail déjeunatoires et dîatoires

Saveur de notre terroir et Chic et gourmand Page 03

Street et finger food d'ici et d'ailleurs et Prestige Page 04

Buffet Page 05

Infos et généralités

Livraisons et prestations supplémentaires Page 06

Liste allergènes Page 07

Cocktails apéritifs et Planches à partager

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

Les Cocktails Apéritifs (à la carte)

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

1,43 € ttc (1,30 € ht) la pièce

Pièces salées froides

- Crémeux au laguiole, tartelette sésame et pâte de coing
 - Macarons au foie gras
- Tartare bœuf noisette et soja , œuf de caille poché et mouillette
- Homard en chaud froid et cannelloni de courgettes mousse de fèves et croquant à l'orange
 - 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
 - Maquereau en croûte d'herbes, gel citron et crémeux betterave
 - Langoustines justes snackées et cannelloni de radis et mangue
 - Tataki de veau sauce grémolata et sablé au rodez
 - Ballotine de rouget au pesto rosso et tomates confites
 - Poivrons farcis au caviar d'aubergine

Le petit conseil d'Arnaud :

Assortiment minimum 5 pièces pour apéritif précédent un repas complet

Planches 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 carotte, 8 Nigiris saumon et 8 Sushi-burgers bœuf mariné)
- Variation autour du foie gras 45,00 € 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 producteurs, 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

Cocktails déjeunatoires et dînatoires

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

Saveur de notre terroir

18,00 euros ht/personne sans boissons (19,80 TTC)

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

Planches

- Planche de charcuterie

Chiffonnade de jambon cru, Saucisse sèche, Saucisson, Fritons de canard, Magret séché

- Plateaux de fromages producteurs, confiture et fruits secs
Variétés sélectionnées chez nos producteurs locaux

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

- Tomates cocktails et pommes de terre grenailles farcies
 - Burger Ségalis

Pièces sucrées

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

Chic et gourmand

20,00 euros ht/personne sans boissons (22,00 TTC)

Pièces salées froides

- Macarons au foie gras
- Tartare bœuf noisette et soja , œuf de caille poché et mouillette
- Langoustines justes snackées et cannelloni de radis et mangue
 - Toast focaccia et tomate cerise , mozzarella et basilic
 - Avocado toast au thon mariné , wasabi

Planches

- Sushi box

(8 Rolls crevettes avocat, 8 Makis maquereaux carotte, 8 Nigiris saumon et 8 Sushi-burgers bœuf mariné)

- Plateaux de fromage producteur, confiture et fruits secs
Variétés sélectionnées chez nos producteurs locaux

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

- Émulsion de patates douces et agneau confit et légumes saison
- Le Croustini de rouget au caviar d'aubergine, focaccia croustillante

Pièce sucrées

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

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.

***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.

Street et finger food d'ici et d'ailleurs

20,00 euros ht/personne sans boissons (22,00 TTC)

Pièces salées froides

- Club sandwich tomate mozza pesto vert
- Gauffre effiloché de saumon avocat et crème aneth
- Serrano pan con tomates , olives et chips de fromage

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

- Pascadou , agneau confit tomates séché comme un tacos
 - Burger Ségalis
- Tomates cocktails et pommes grenailles farcies façon grand-mère

Pièce sucrées

- Abricotine
- Tarte mascarpone framboise , pistaches concassées

Prestige

23,00 euros ht/personne sans boissons (25,30 TTC)

Pièces salées froides

- Macarons au foie gras
- Tartare bœuf noisette et soja , œuf de caille poché et mouillette
- Langoustines justes snackées et cannelloni de radis et mangue
 - Toast focaccia et tomate cerise , mozzarella et basilic
 - Avocado toast au thon mariné , wasabi
- Homard en chaud froid et cannelloni de courgettes mousse de fèves et croquant à l'orange

Planches

- Planche de saumon
(Saumon gravlax, aneth, citron vert, crème citronnée)
- Variation autour du foie gras
(6 Sucettes au Ratafia, 6 Canons au sésame, 6 Macarons)
- Plateaux de fromages producteurs, confiture et fruits secs
(Variétés sélectionnées chez nos producteurs locaux) Gaec du Bez , ferme de Marylou , Camille Laizé , ferme de la Roselle etc

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

- Émulsion de patates douces et agneau confit et légumes saison
- Le Croustini de rouget au caviar d'aubergine, focaccia croustillante

Pièce sucrées

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

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.*

El Classiquo

Formule où les invités se lèvent pour aller se servir et vont se rasseoir pour consommer. Il est nécessaire de prévoir des assiettes et des couverts.

Vous avez le choix entre plat principal froid ou chaud

22,00 € ht (24,20 € ttc) la pièce

Les entrées froides

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

Le mille feuille de chèvre frais et magret fumé , melon en trois façons et ratafia de Marcillac
(Menthe fraîches et citron vert)

Le Serrano pan con tomates , olives et chips de fromage
(Mesclun de jeunes pousses)



Les viandes et poissons froids

Le canon de rôti de bœuf, pois fèves et carottes
(marinade en aigre douce)

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

Le filet de canette fourrée au fruit de saison
(chetney aux fruits secs)

La composition de légumes et herbes d'automne de nos producteurs, coulis, cru, cuits ...
(Coulis au bouillon vert)

OU

Les viandes et poissons chauds

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

Le Croustini de rouget au caviar d'aubergine, focaccia croustillante et pommes de terre confites
(Pesto verde, coulis de haricot vert tomates séchées)

Le carrée de veau d'Aveyron et du ségala, émulsion de carottes aux agrumes et jus
(Risotto crémeux et petit légumes d'été)



Plateaux de fromage

Sélection chez nos producteurs
(fruits secs et confiture)



Les desserts

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

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

Abricotine , gianduja
Croquant praliné

Possibilité

- Gâteau d'anniversaire ou autre évènement (parfums et à définir)
(number cakes , cadre , rond , étage)

Tarif sur devis

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.

Livraisons :

- Possibilité frais de livraison sur devis

1,00 € ttc/km (0,83 € ht)

(Calculés 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 10,00 euros/ unité 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)

Ce que l'on peut rajouter

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 sur devis
- Location barnum (3x3 ou 4x3) Tarif sur devis

Possibilité prestation de service :

tarif sur demande et/ou sur rendez vous

Et 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 buffet (Nappes et serviettes intissées blanc) *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 lieux loué par vos soins. Nous pouvons aussi vous mettre en relation avec des partenaires qui loue des véhicules réfrigérés.
Vous pouvez aussi les choisir dans la carte fournie en annexe.
- Frais de déplacement

*1 Concernant le nappage, si vous souhaitez du tissus 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.

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 proposition et restons à votre disposition pour d'autres renseignements.

Arnaud LIMA

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