



ARNAUD LIMA

— TRAITEUR —



VOUS AVEZ LE GOÛT DE LA CONVIVIALITÉ ?

Du cocktail au wedding cake en passant par les buffets et les brunchs, Arnaud Lima Traiteur vous propose un large choix de cartes, menus et buffets selon vos envies ainsi que des prestations de service appropriées à vos besoins. Situé au cœur du Ségala, dans le village de Rieupeyroux, Arnaud Lima Traiteur et son équipe sont prêts pour partager leur goût de la convivialité. Une cuisine tendance, où simplicité et respect des produits soigneusement sélectionnés témoignent de notre sincérité et de notre professionnalisme. Vous découvrirez dans cette carte dédiée aux mariages, des cocktails, des buffets et des menus. Nous vous proposons également des prestations adaptées à vos besoins et votre budget. Pour plus d'informations, contactez-nous : nous recevons tous nos clients pour vous apporter nos conseils et un devis personnalisé.

CHARTRE QUALITÉ

Arnaud Lima Traiteur c'est une équipe de professionnels toujours à votre écoute pour que votre réception reste inoubliable. Tout sera mis en œuvre pour vous proposer nos meilleurs produits.

FOURNISSEURS ET PRODUCTEURS LOCAUX

Nos viandes sont sélectionnées chez des bouchers et des éleveurs de notre région. Nos fruits et légumes sont sélectionnés chez des producteurs locaux présents sur les marchés de la région (notamment Villefranche-de-Rouergue)

- L'agneau « Allaïton » de la maison Greffeuille
- Le canard et foie gras du Manoir d'Alexandre
- Le veau de l'Aveyron et du Ségala label rouge
- Les jardins de Yusra (légumes)
- L'arrogance des légumes (légumes)
- Camille Laizé (fromages de chèvre bio)
- Marylou Fabre (fromages de vache bio)
- La Roselle (fromages de vache)
- Volaille fermière de la ferme Quintard (volaille et oeufs)
- Daniel Ville et Fils Primeur (fruits et légumes)



SOMMAIRE

Prestation de service 3

CARTE ET MENUS :

Cocktails apéritifs.....	4
Ateliers à l'unité	5
Bars et ateliers culinaires	6
Atelier découpe & boissons	7
Carte	8
Entrées & mises en bouche	9
Poissons	10
Viandes	11
Garnitures	12
Fromages	13
Desserts	14-16
Petits plus et menus spéciaux	17
Formule Garden party	18-19
Formule Brasero	20-21
Formule À la broche	22-23
Charte qualité	24

PRESTATION DE SERVICE

Vous pouvez composer votre menu comme vous le souhaitez. Il suffit de choisir dans la carte ci-après les plats et les formules qui vous conviendront le mieux. Concernant les tarifs, ils ne comprennent pas la fourniture des équipes de service et de cuisine, la vaisselle, la fourniture des nappes et des serviettes ainsi que les frais liés au déplacement, mise en place et autres prestations diverses.

Voici ci dessous le détail de nos prestations :

Les équipes et la vaisselle : 22€/ personne

La prestation comprend l'équipe de cuisine et de salle, à raison d'un serveur(se) pour 25 personnes. Nous arrivons en début d'après-midi (horaire défini lors de nos rendez-vous) et nous partons une fois la prestation terminée, 1h30 environ après le service du café. Attention, nous n'assurons pas le service du bar de nuit, cependant nous pouvons réaliser cette prestation et le détail de celle ci se trouve dans le paragraphe ci-après « divers ».

Toute la vaisselle nécessaire pour le dîner et le cocktail (différentes assiettes, couverts, couverts à poissons, couverts à desserts, verres à eau et à vin, flûtes à champagne, tasses à café et sous tasses, corbeille à pain, pichets à eau, etc...).

Les nappes et serviettes

Concernant les nappes et serviettes, nous ne les prenons pas en charge, en revanche nous pouvons vous mettre en relation avec nos différents prestataires et un devis vous sera adressé. Nous nous chargerons de donner tous les éléments nécessaires à la réalisation du devis et nous mettrons en place les nappes sur les tables.

Cocktails

Concernant le service et la vaisselle du cocktail, nous ne facturons pas de frais supplémentaire dans le cas où le nombre de personnes est le même que pour le dîner. Cependant, si le nombre de personnes est supérieur à celui du repas, nous facturons un supplément pour couvrir les frais de personnel et de vaisselle.

Moins de 15 personnes	pas de supplément
De 15 à 30 personnes	forfait 100€
De 30 à 90 personnes	forfait 200€
Plus de 90 personnes	forfait 350€

Dans le cas où le cocktail se déroule sur un site différent du repas, une prestation supplémentaire pourra être facturée.

Nous ne fournissons pas le service, la vaisselle et le matériel, dans le cas d'un cocktail fourni par vos soins.

Divers

La mise en place, la veille de la prestation forfait 300€
2 à 3 personnes pour mettre en place nappes et vaisselle sur table.

Frais de déplacement Tarif sur mesure
Le tarif de cette prestation varie selon le nombre de personnes, la distance en km et le temps de trajet que nous devons effectuer.

Service bar de nuit à partir de 300€
2 personnes pour assurer le service des boissons (fournies par vos soins) durant la soirée, durée à définir avec verrerie adaptée. Possibilité de mobilier (bar lumineux...)

Commissions et rétributions Tarif sur demande
Certains lieux de réception nous imposent des frais de fonctionnement sous la forme de commissions, que nous répercutons sur le montant total de vos factures.

Repas et dégustations :

Les repas dégustations (2 à 6 personnes) sont offerts et par conséquent si la prestation n'est pas validée (chèque d'acompte de 10%), les repas dégustation devront être réglés à raison de 35€TTC par personne le jour de votre venue, et ils vous seront remboursés si vous nous réservez la prestation.

Boissons :

Vous fournissez les boissons et nous ne prenons pas de droit de bouchon. Elles doivent être stockées sur le lieu de réception, dans des réfrigérateurs prévus à cet effet. Si le lieu de réception n'est pas équipé, il vous faudra prévoir une solution pour stocker les boissons (location de véhicule réfrigéré ou autre)

Aménagement et nettoyage :

Nous ne prenons pas en charge l'aménagement et le ménage de la salle (mise en place des tables et des chaises). Nous réalisons cependant le ménage de la cuisine.

Tous nos tarifs s'entendent TTC et à l'unité. Dans tous les cas nous recevons tous nos clients lors de rendez-vous pour vous conseiller et pour établir un devis personnalisé.

CONDITIONS DE RÈGLEMENT :

Pour toute réservation un acompte de 10 % doit être versé et celui-ci valide la réservation.

- 10% : le jour de la confirmation de réservation
- 30% : 6 mois avant la prestation
- 30% : 1 mois avant la prestation
- 30% : après la prestation

COCKTAILS APÉRITIFS

APÉRITIFS AU CHOIX

- ◆ Crémeux au Laguiole, tartelette au sésame et pâte de coing
- ◆ Toast focaccia, 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
Foie gras au sésame et pain d'épices
- ◆ Quinoa comme un taboulé, menthe et citron vert
Maquereaux marinés, poivrons et tomates marinés
- ◆ Gaspacho (melon, tomate, concombre, etc.)
Flans aux morilles et aux gambas
Tartare de bœuf au soja, œuf de caille coulant et mouillette
Guacamole d'avocat et crevettes marinées à l'aneth
- ◆ Macarons au foie gras
- ◆ Rillettes de saumon, saumon fumé, blinis et œufs de caille
- ◆ Salade de poulpe à la provençale
- ◆ Bâtonnets de fromage de chèvre au jambon cru
- ◆ Gâteau à l'olive, tapenade et tomates séchées
- ◆ Accras de morue
- ◆ Makis de choux farcis aveyronnais
- ◆ Tartare de saumon gravlax, sésame, concombre et radis
- ◆ Verrine de lentilles vertes, carottes et noisettes
- ◆ Houmous
- ◆ Salade de coco aux herbes
- ◆ Poivrons farcis au caviar d'aubergine

TARIFS PAR PERSONNE

6 pièces	9,00€ / personne
7 pièces	10,00€ / personne
8 pièces	11,00€ / personne
9 pièces	12,00€ / personne
10 pièces	13,00€ / personne
11 pièces	14,00€ / personne
12 pièces	15,00€ / personne



Ces cocktails peuvent être complétés par des bars et ateliers culinaires. (voir page 6). Nous travaillons uniquement des produits de saison... Certains ne sont pas disponibles toute l'année. Par conséquent certaines pièces ne seront donc peut-être pas disponibles lors de votre événement.

BARS ET ATELIERS CULINAIRES



AVEYRONNAIS 5,80€ / personne

Atelier cuisson : farçons verts aveyronnais

Atelier cuisson friteuses : cromesquis d'aligot

Atelier plancha : minis burgers, laguiole et boeuf fermier

Au buffet : makis de choux farcis, magret séché et fromage de chèvre, sucettes de roquefort au noix, sucettes au Laguiole

FOIE GRAS 9,80€ / personne

Atelier cuisson : foie gras à la plancha, confiture et petits pains

Au buffet : macarons, sucettes au ratafia , royale et capuccino

Atelier découpe : terrine de foie gras mi-cuit

SEA FOOD 8,70€ / personne

Au buffet : huîtres , vinaigre échalotes , citron

Atelier plancha : rouget toast au caviar d'aubergines , gambas flambées au Pastis

Au buffet : crevettes, bulots, assortiment de mayonnaises

Atelier découpe : filet de saumon gravlax , blinis crème aigrette et herbes fraîches

SAVEURS D'ASIE 6,80€ / personne

Au buffet : sushi bar (rolls, nigiris, makis ... etc.) sauce

Atelier cuisson friteuses : nems de porc et crevettes tempura, sauce sweet chili

Atelier plancha : salade de nouilles façon Thaï et poulet mariné

◆ FRAICHEUR ET VÉGÉTARIEN 6,00€ / personne

Au buffet : gaspacho de tomates, melon et concombre

Atelier cuisson friteuses : tempura de légumes (courgettes , aubergines ... etc)

Atelier plancha : légumes marinées, juste grillés

Au buffet : verrine de lentilles vertes, carottes et noisettes, poivrons farcis au caviar d'aubergine

ATELIERS À L'UNITÉ



ATELIER CUISSONS ET FRITEUSES

Farçons verts aveyronnais et cromesquis d'aligot.....	3,50 €
Nems porc et crevettes en tempura, sauce sweet chili.....	3,80 €
◆ Tempura de légumes (courgettes, aubergines etc.)	2,20 €

ATELIER PLANCHA

Minis burgers, Laguiole et boeuf fermier.....	3,50 €
Foie gras à la plancha, confiture et petits pains variés	4,20 €
Rouget toast au caviar d'aubergines, gambas flambées au Pastis	4,00 €
Salade de nouilles façon Thai et poulet mariné	3,50 €
◆ Légumes marinés, juste grillés	2,50 €

AU BUFFET

Huîtres : plateau de 40 huîtres (vinaigre, échalotes, citron).....	81,00€
Découpe de filet de saumon gravlax (blinis, crème aigrelette et herbes fraîches	3,50 €
Sushi bar : plateau de 50 sushis assortis (rolls, nigiris, makis, etc.)	65,00 €



ATELIERS DÉCOUPE

JAMBON AVEYRON 250€ / pièce

Jambon d'Aveyron grand cru Maison Conquet 24 mois, olives marinées, sucettes au Laguiole, pain de campagne

JAMBON SERRANO 280€ / pièce

Jambon 14/15 mois, olives marinées, sucettes au parmesan, Focaccia

JAMBON BELOTTA sur demande

Jambon Pata Negra 36 mois, olives marinées, sucettes au parmesan, Focaccia

BOISSONS

CITRONNADE ET RAFRAICHISSEMENTS (arrivée et accueil des invités) 2,50€ / personne

Réalisation de plusieurs eaux parfumées (citron, menthe, thé glacé

Verrerie et service

ATELIER BAR À COCKTAILS (prestation non incluse) 500€

Réalisation de plusieurs cocktails « au verre » (alcool et jus softs fournis par vos soins)

Barman, verrerie et mobilier de bar

BAR À BIÈRES Perfect Kraft 50€ / fût de 6 litres

Trois sortes de bières (blanche , blonde , brune)

LA CARTE



LES ENTRÉES & MISES EN BOUCHE



MISES EN BOUCHE servi au plateau au centre de la table / tarif par personne

Le gaspacho de melon, granité au ratafia (capuccino mentholé)	4,50€
La sucette de chou farçi aveyronnais et carottes (miroir caramel et gelée autour d'une carotte)	4,50€
La planche de chiffonade de jambon Serrano 14/15 mois (olives marinées, Foccaccia)	4,50€
La planche de truite des Monts d'Aubrac bio en gravlax et ses toasts, crème aux fines herbes	4,50€
Royale de foie gras (capuccino au cacao et mouillette de pain d'épices)	4,50€
Possibilité d'assortiments de deux sortes	7,00€

ENTRÉES

La terrine de foie gras mi-cuit au sésame grillé (croquant dentelé, billes au ratafia de Marcillac)	13,80€
L'escalope de foie gras poêlé, déclinaison autour d'un fruit du moment (gelée au ratafia de Marcillac, et crousti au pain perdu)	15,50€
Le tartare de thon rouge, comme un ceviche, guacamole d'avocat (condiment méditerranéen, légumes et herbes fraîches)	11,80€
Les filets de rouget et gambas marinées en escabèche d'agrumes	10,80€
La truite des Monts d'Aubrac bio comme un gravlax, crémeux d'avocat et sablé au Rodez (gaspacho de tomate, basilic, tomates confites)	12,50€
Les filets de rouget et gambas marinés en escabèche d'agrumes (crème citronnée et herbes fraîches)	12,50€
Les gambas juste grillées, artichauts en deux façons et basilic (basalmique, pesto et légumes croquants)	13,50€
Le mille-feuille de homard bleu et de foie gras, escabèche et chaud froid (croquant dentelé à l'orange)	19,50€
La fricassée de ris d'agneau en persillade (galette de farçous, mousse de carottes, légumes de saison ail et menthe fraîche)	13,50€
La cassolette de ris de veau grillés et croustillant (jardinière de saison, herbes)	13,50€
Les poivrons farçis au caviar d'aubergines, sorbet poivrons, crème de basilic (tomates, poivrons et oignons marinés)	10,50€
Le velouté de légumes du moment à la noisette, oeuf poché coulant (noisettes et mouillette au parmesan)	10,50€
La composition de légumes et herbes de saison de nos producteurs, coulis, crus, cuits (espuma au bouillon vert)	9,50€

LES POISSONS

POISSONS

La pièce de lotte confite, chorizo et safran 17,70€ / personne
Oignons tomates et poivrons confits, pommes safranées

Le canon de bar conditionné aux herbes fraîches, juste grillé 15,90€ / personne
Cromesquis de risotto vert, sauce vierge

Le pavé de truite des Monts d'Aubrac bio, croûte et capuccino d'amandes grillées 15,70€ / personne
Petits farçons et ventrèche grillée



LES VIANDES



TERROIR ET TRADITION

Le pavé de veau de l'Aveyron et du Ségala en cuisson lente (jus de veau corsé)	16,70€ / personne
Le filet de canard (jus de canard en aigre doux)	15,50€ / personne
Le pavé de boeuf en cuisson lente (jus aux morilles)	16,70€ / personne
Le filet mignon de veau de l'Aveyron et du Ségala (jus de veau corsé)	22,50€ / personne
La noisette d'agneau « Allaiton » en croûte d'épices douces (jus au thym citron)	19,90€ / personne
Le demi pigeonneau rôti sur coffre, toast aux abbatis (jus corsé)	16,80€ / personne
Le tournedos de boeuf (jus aux morilles)	22,00€ / personne
La pièce de volaille fermière, fondante et grillée (jus de volaille aux écorces d'agrumes)	15,80€ / personne

PLATS TERRE ET MER

Le demi homard bleu juste rôti et croustilles de foie gras au ratafia de Marcillac	35,80€ / personne
Jus de homard, coulis d'herbes fraîches, radis et fenouil	

LES GARNITURES



LES FÉCULENTS

Terrine de pommes de terre fondantes
Pommes de terre en trois façons
Pommes grenailles confites
Finger de risotto au vieux Rodez
Pommes bouchons et purée de carottes au cumin

LEGUMES COMPLÉMENTAIRES

Toujours composés de plusieurs variétés, ils sont choisis en fonction de la saisonnalité et du climat, chez des producteurs du marché Villefranchois.

Quelques exemples : Courgettes fleurs, mesclun de légumes saison, tagliatelles de courgettes, asperges et fèves, mousse de patate douce à la noisette, champignons, tians de légumes etc

Le choix de ces garnitures sera arrêté lors du repas test.

LES FROMAGES

PLATEAU FROMAGES (4 variétés au choix) 3,30€ / personne

FROMAGES RÉGIONAUX DE VACHE

Le Pascadol (du Gaec du cédenol -- Vabre-Tizac)

La Briquette (de La Roselle -- La Bastide-l'Évêque)

Fromage blanc fermier (du Gaec du Cédéol -- Vabre-Tizac)

La Tome du Gaec du Bez (Le Gaec du bez -- La Bastide-l'Évêque)

FROMAGES RÉGIONAUX DE CHÈVRE OU BREBIS

Le Cabécou de Rocamadour (de Chez Camille Laizé - ferme du Mas de Laval - Salvagnac Cajarc)

La Marotte (Tome de brebis des bergers du Larzac)

Sélection du marché de Villefranche de Rouergue et fromages régionaux.

AOP D'ICI ET D'AILLEURS

Laguirole Grand Aubrac, Roquefort, St Nectaire fermier, Brie de Meaux sur demande



LES DESSERTS

LES ENTREMETS

Entremet velours fraise et biscuit pistache	6,50€ / personne
Entremet exotique, mangue passion et ananas marinés	6,50€ / personne
Entremet royal abricotine gianduja	6,50€ / personne
Entremet chocolat cerises comme une forêt noire	6,50€ / personne
Entremet fruits rouges des bois et chocolat	6,50€ / personne
Entremet crémeux citron yuzu et framboise	6,50€ / personne
Entremet bavarois nectarine et vanille	6,50€ / personne
Entremet chocolat craquant et praliné	6,50€ / personne
Entremet poire caramel	6,50€ / personne

LES CAKES

Cake crémeux yuzu et meringue comme une tarte au citron	7,00€ / personne
Cake craquottant aux trois chocolats	7,00€ / personne
Cake citron yuzu et framboise	7,00€ / personne
Cake fruits rouge des bois et chocolat	7,00€ / personne
Cake fruits chocolat craquant et praliné	7,00€ / personne

LES PIÈCES MONTÉES CLASSIQUES

Pyramide de macarons	1,70€ / pièce
Tour de cupcakes	3,00€ / pièce
Tour d'entremets individuels	6,50€ / pièce

Nous ne réalisons pas de pièces montées de choux, en revanche vous pouvez la fournir et nous réaliserons la découpe et le service.



LES DESSERTS À L'ASSIETTE



LES CHOCOLATÉS

Tarte feuillantine, praliné et chocolat, dôme au chocolat léger et caramel beurre salé	7,00€ / personne
Royal praliné, mousse praliné, tuile dentelle, caramel et nougatine	7,00€ / personne
La forêt noire nouvelle version	7,00€ / personne

LES FRUITÉS

L'exotique, mangue passion et compotée d'ananas au citron vert et safran	7,50€ / personne
Une pêche sorbet	7,50€ / personne
La tarte macaron aux framboises et citron yuzu	7,50€ / personne
Le fruit rouge des bois, biscuit pistache et médiant au chocolat	7,50€ / personne
La fraise dans tous ses états	7,50€ / personne
Autour du citron, crémeux yuzu	7,50€ / personne
La sphère velours fraise et crémeux rhubarbe	7,50€ / personne

CANDY BAR CHOCOLAT

6,00€ / personne

Fontaine à chocolat et fruits frais en piks
Fruits déguisés (pommes d'amour...)
Buffet agrémenté de bonbons divers

CANDY BAR CRÊPES

5,00€ / personne

Crêpe au sucre, confiture, pâte à tartiner
Barbe à papa
Buffet agrémenté de bonbons divers

AUTRES DESSERTS

2,50€ / personne

Buffet de fruits

LES MIGNARDISES

Les mignardises sont servies au plateau, au centre de la table (sans assiette ni couvert).
En guide de dessert à part entière ou pour accompagner le café ou autres desserts fournis par vos soins.



LES MIGNARDISES 2€/ pièce

LES CLASSIQUES

- Mini cannelés bordelais
- Mini financiers
- Mini éclair, crémeux praliné
- Tuile aux amandes
- Le tiramisu spéculos
- Le mini Paris-Brest café (ou autre parfum)
- Le mini baba au rhum, mascarpone vanille
- La guimauve

LES CHOCOLATÉES

- Le cornet chocolaté
- Le mini dôme au chocolat et florentin

LES TARTELETTES

- Tartelette au caramel beurre salé
- Tartelette aux fraises et crémeux fraise
- Tartelette au citron yuzu et meringue

LES FRUITÉS

- Mini pavlova, crème mascarpone et fruits de saison
- Le tartare d'ananas au citron vert et mousse mangue
- Le miroir fruits rouges et biscuit pistache
- La brochette de fruits de saison

LES PETITS +

FORFAIT 1 3,80€ / personne

Pain individuel
Eau plate et gazeuse (verres consignés)
Perrier, Badoit ou San Pellegrino Vittel ou Evian
Café

FORFAIT 3 1,80€ / personne

Pain individuel
Eau plate en carafe
Eau gazeuse fournie par vos soins
Café

FORFAIT 2 3,00€ / personne

Pain individuel
Eau plate et gazeuse (plastique qui sera recyclé)
Abatilles plate et gazeuse
Café

LES MENUS SPÉCIAUX

À déterminer lors de notre rendez-vous.

Menus végan, végétarien ou autres

Menu enfants

Menu prestataires



FORMULE GARDEN PARTY

Cette formule inclue la prestation de service et tout le matériel nécessaire et ne nécessite donc pas de rajouter les prestations page 3.
En revanche, le nappage n'est pas compris dans cette formule.



72€
par personne

POUR L'APÉRITIF (assortiment de 6 pièces)

- Ballotine de rouget au pesto rosso
- Tartare de boeuf au soja, oeuf de caille coulant et mouillette
- Foie gras au sésame et pain d'épices
- Avocado toast au thon marinée, wasabi
- Tartare de saumon gravlax, sésame, concombre et radis
- ◆ Crèmeux au Laguiole, tartellette sésame et pâte de coing

ENTRÉE (3 pôles animation au choix)

BAR AVEYRONNAIS

- Buffet de charcuterie (boeuf séché, saucisse perche, fritons de canard, fricandeaux, cou farçi magret séché, makis de choux farçi)
- Atelier cuisson (farçous aveyronnais)
- Atelier découpe (jambon d'Aveyron grand cru Maison Conquet, 24 mois)

BAR SEA FOOD

- Buffet de fruits de mer (huîtres, bulots, crevettes, crabes, langoustines, salade de poulpe)
- Atelier cuisson plancha (gambas flambées au pastis)
- Atelier découpe (saumon gravlax, blinis aigrette et citron vert ou truite des Monts d'Aubrac bio)

BAR À FOIE GRAS SUPPLÉMENT 3€

- Variation en buffet (sucette au ratafia, tour de macarons, terrine toasts au pain d'épices)
- Atelier cuisson plancha (foie gras poêlé, pain campagnard)
- Animation (royale de foie gras, espuma au cacao)

CUISINE DU MONDE

- Autour de l'Asie (assortiment de sushis, Gua bao canard sésame, taboulé libannais)
- Atelier cuisson plancha Ibérico (poulpe grillé, chipirons en persillade)
- Atelier cuisson plancha (salade de nouilles façon Thai et poulet mariné)

◆ BAR À MOZZARELLA

- Classique tomate-mozza (plusieurs variétés de tomates et de mozzarellas, pesto rosso et verde, gressins basilic)
- Atelier cuisson (wraps, jambon salade, cromesquis de mozzarella)
- Al forno (focaccia, tomate, mozzarella, olives)

LE SUR-MESURE

À définir lors de notre rencontre suivant vos demandes et envies.

PLATS (3 pôles animation au choix)

BAR AVEYRONNAIS

Atelier cuisson (aligot)
Atelier plancha (côte de boeuf Aubrac et burger de veau Ségalis)

BAR SEA FOOD

Atelier cuisson friteuse (fish and chips, sauce tartare)
Atelier plancha (moules comme une brasucade et pavé de thon, marinade provençale).....
Possibilité de homard grillé (sur devis)

CUISINE DU MONDE

Atelier cuisson friteuse (tenders de volaille, sauces variées)
Atelier plancha (pastilla de canard aux fruits secs, tataki de boeuf au sésame)

COTÉ MÉDITERRANÉEN

Atelier cuisson friteuse (cromesquis de risotto)
Atelier plancha (croustinis de rouget au caviar d'aubergines et noisette d'agneau aux épices douces et tians de légumes)

LE SUR-MESURE

A définir lors de notre rencontre suivant vos demandes et envies.

FROMAGE (servi en fil rouge tout au long du diner)

Le Pascadol (du Gaec du Cédénol -- Vabre-Tizac)
La Briquette (de la Roselle -- Labastide L'évêque).....
Le Cabécou de Rocamadour (de Chez Camille Laizé - ferme du Mas de Laval - Salvagnac Cajarc)
Le Roquefort.....
Le Saint Nectaire fermier.....
Le Laguiole
Confitures variées (figues, cerises noires et coing).....
Pains spéciaux (céréales, figues ...)

DESSERTS (1 dessert au choix)

Les entremets (choix dans la carte des desserts)
Les cakes (choix dans la carte des desserts)
Les pièces montées (choix dans la carte des desserts)

ou bar animé inclus :

- Animation chariot de glaces (cornets et petits pots, parfums à définir)
- Fontaine ou fondue de chocolat, fruits frais (ananas, fraises, nectarines ...)
- Crêpes (sucre, confitures ...)

POSSIBILITÉ D'ATELIERS SUPPLÉMENTAIRES

Avec une thématique sur mesure,
(végétarien par exemple) à
demander lors de notre
rendez-vous ...



On mange debout !

FORMULE BRASERO



77€
par personne

POUR L'APÉRITIF (assortiment de 4 pièces, au plateau)

Foie gras au sésame et pain d'épices

Tartare de boeuf au soja, oeuf de caille coulant et mouillette

Avocado toast au thon marinée, wasabi

• Crèmeux au Laguiole, tartellette sésame et pâte de coing

Autour du brasero :

Chipirons en persillade

Gambas flambées

Farçous aveyronnais

ENTRÉE (3 pôles animation au choix)

ATELIER DÉCOUPE ET BAR AVEYRONNAIS

Jambon d'Aveyron grand cru Maison Conquet, 24 mois

Boeuf séché, saucisse perche, cou farçij, magret séché

ATELIER DÉCOUPE ET SEA FOOD

Saumon gravlax, blinis aigrette et citron vert ou truite des Monts d'Aubrac bio

Huîtres, bulots, crevettes

AUTOUR DU BRASERO

Ris d'agneau en persillade comme grand-mère

Poulpe, vinaigrette fruit de la passion

Foie gras poêlé, pain campagnard

PLATS

AUTOUR DU BRASERO (3 au choix)

- Le croustini de rouget au caviar d'aubergine, focaccia croustillante
- Homard grillé, émulsion de tomates et croquant aux herbes
- Côte de boeuf au saté
- Filet de canard, marinade à l'orange
- Burger de veau « Segalis »
- Noisette d'agneau aux épices douces

ACCOMPAGNEMENTS

- Cassiolette d'aligot
- Légumes en tempura

FROMAGE (servi en fil rouge tout au long du diner)

- Le Pascadol (du Gaec du Cédénonol -- Vabre-Tizac)
- La Briquette (de la Roselle -- Labastide L'évêque)
- Le Cabécou de Rocamadour (de Chez Camille Laizé - ferme du Mas de Laval - Salvagnac Cajarc)
- Le Roquefort.....
- Le Saint Nectaire fermier.....
- Le Laguiole
- Confitures variées (figues, cerises noires et coing).....
- Pains spéciaux (céréales, figues ...)

DESSERTS (1 dessert au choix)

- Les entremets (choix dans la carte des desserts)
- Les cakes (choix dans la carte des desserts)
- Les pièces montées (choix dans la carte des desserts)

ou Candy bar animé :

- Animation chariot de glaces (cornets et petits pots, parfums à définir)
- Fontaine ou fondue de chocolat, fruits frais (ananas, fraises, nectarines ...)
- Crêpes (sucre, confitures ...)

POSSIBILITÉ D'ATELIERS SUPPLÉMENTAIRES

Avec une thématique sur mesure,
(végétarien par exemple) à
demander lors de notre
rendez-vous ...



FORMULE À LA BROCHE

Avec mon copain Julien

Cette formule inclue la prestation de service et tout le matériel nécessaire et ne nécessite donc pas de rajouter les prestations page 3. En revanche, le nappage n'est pas compris dans cette formule.

67€
par personne

POUR L'APÉRITIF (assortiment de 6 pièces)

- Ballotine de rouget au pesto rosso.....
- Tartare de boeuf au soja, oeuf de caille coulant et mouillette.....
- Foie gras au sésame et pain d'épices.....
- Avocado toast au thon marinée, wasabi.....
- Tartare de saumon gravlax, sésame, concombre et radis.....
- Crèmeux au Laguiole, tartellette sésame et pâte de coing.....

ENTRÉE (2 pôles animation au choix) en cocktail dinatoire ou en buffet

BAR AVEYRONNAIS

- Buffet de charcuterie (boeuf séché, saucisse perche, fritons de canard, fricandeaux, cou farçi magret séché, makis de choux farçi)
- Atelier cuisson (farçous aveyronnais)
- Atelier découpe (jambon Aveyron grand cru Maison Conquet, 24 mois)

BAR SEA FOOD

- Buffet de fruits de mer (huîtres, bulots, crevettes, crabes, langoustines, salade de poulpe)
- Atelier cuisson plancha (gambas flambées au pastis)
- Atelier découpe (saumon gravlax, blinis aigrette et citron vert ou truite des Monts d'Aubrac bio)

BAR À FOIE GRAS SUPPLÉMENT 3€

- Variation en buffet (sucette au ratafia, tour de macarons, terrine toasts au pain d'épices)
- Atelier cuisson plancha (foie gras poêlé, pain campagnard)
- Animation (royale de foie gras espuma au cacao)

CUISINE DU MONDE

- Autour de l'Asie (assortiment de sushis, Gua bao canard sésame, taboulé libannais)
- Atelier cuisson plancha Ibérico (poulpe grillé, chipirons en persillade)
- Atelier cuisson plancha (salade de nouilles façon Thai et poulet mariné)

BAR À MOZZARELLA

- Classique tomate-mozza (plusieurs variétés de tomates et de mozzarella, pesto rosso et verde, gressins basilic)
- Atelier cuisson (wraps, jambon salade, cromesquis de mozzarella)
- Al forno (Focaccia, tomate, mozzarella, olives)

LE SUR-MESURE

A définir lors de notre rencontre suivant vos demandes et envies.





**POSSIBILITÉ
D'ATELIERS
SUPPLÉMENTAIRES**
Avec une thématique sur mesure,
(végétarien par exemple) à
demander lors de notre
rendez-vous ...

PLATS

À LA BROCHE (1 pôle animation au choix)

- Cochon à la broche
- Agneau à la broche

ACCOMPAGNEMENT (1 accompagnement au choix)

- Aligot
- Pommes de terre sautées
- Autres garnitures définies lors de notre rencontre

FROMAGE (servi en fil rouge tout au long du diner)

- Le Pascadol (du Gaec du Cédénol -- Vabre-Tizac)
- La Briquette (de la Roselle -- Labastide L'évêque)
- Le Cabécou de Rocamadour (de Chez Camille Laizé - ferme du Mas de Laval - Salvagnac Cajarc)
- Le Roquefort
- Le Saint Nectaire fermier
- Le Laguiole
- Confitures variées (figues, cerises noires et coing)
- Pains spéciaux (céréales, figues ...)

DESSERTS (1 dessert au choix)

- Les entremets (choix dans la carte des desserts)
- Les cakes (choix dans la carte des desserts)
- Les pièces montées (choix dans la carte des desserts)

ou Candy bar animé :

- Animation chariot de glaces (cornets et petits pots, parfums à définir)
- Fontaine ou fondue de chocolat, fruits frais (ananas, fraises, nectarines ...)
- Crêpes (sucre, confitures ...)



ARNAUD LIMA

— TRAITEUR —



Avenue du Ségala - 12240 Rieupeyroux
Tél : 05 65 29 87 81 / Port : 06 85 07 40 87
contact@arnaudlimatraiteur.fr

www.arnaudlimatraiteur.fr