LE Traiteur

ORGANISATEURS DE RÉCEPTION

Racontez-nous vos rêves….

TARIF 2026-2027

Confirmation de réservation

LG TRAITEUR

27 Avenue Georges Auric

72700 ROUILLON

Tél : 02 43 28 01 07

Mail : contact@lgtraiteur.fr

Fait à ..... Le .....
M-Mme-Mlle.....

Adresse.....

.....

Téléphone.....Portable.....

E-mail.....@.....

Objet : Confirmation de commande

Madame, Monsieur

Par la présente, nous vous confirmons la réservation pour notre prestation qui se déroulera le.....

À l'adresse suivante .....

.....

Et à laquelle..... Convives seront invités.

Vous trouverez ci-joint, un chèque d'arrhes de 30% correspondant au budget prévisionnel que vous encaisserez lors de la réservation de ma prestation, et selon les conditions générales de vente, dont nous confirmons avoir bien pris connaissance.

Pour le nombre de convives et le choix définitif, nous reprendrons rendez-vous au minimum 1 mois avant la date de notre prestation. Nous vous confirmons également nous engager à respecter cette quantité pour la facturation du nombre de convives (effectifs finaux) arrêtés **10 jours avant l'évènement**. Il est donc bien défini que, passé ce délai, une éventuelle diminution de quantité ne pourra plus être prise en compte par Lg Traiteur

Nous acceptons les conditions du règlement définies par les présentes sans réserve.

Signature

Avec « Bon pour accord »

Le Compte à rebours de votre Mariage

J-1 an

Organisez une rencontre entre les deux familles. L'objectif principal consiste à définir le style de la réception. Deux cents convives et « grand tralala » ou juste quelques intimes dans un cadre champêtre ? Mettez parents et beaux-parents au diapason et déterminez le budget que vous souhaitez (ou pouvez) consacrer à l'évènement. A ce propos, un conseil : prévoyez une marge de 20%, c'est-à-dire, une enveloppe supplémentaire pour les faux frais ou les vrais coups de foudre.

Dénichez et réservez le lieu de la réception, (salle des fêtes, château, gîtes) le plus tôt possible !

J-8 mois

Contactez la mairie et le lieu de culte. C'est le moment de fixer la date et l'heure du mariage, en tenant compte des différentes étapes de cette journée exceptionnelle. Au passage, pensez à éviter les temps morts, particulièrement redoutables pour les convives venus de loin.

Lancez l'opération « Robe de Mariée », une affaire de première importance !

J-6 mois

Contactez les différents prestataires envisagés : Photographe, loueur de voitures de collection, animateur .... Plus vite vous vous y mettez, plus pointu sera votre choix.

Demandez aux témoins envisagés leur accord. Souvenez-vous que vous pouvez choisir des témoins différents pour le mariage civil et le mariage religieux, ce qui vous permet de choisir huit témoins au total. (Deux parts époux et chaque célébrations)

Repas test chez Lg Traiteur pour affiner vos choix (facturés 28 € TTC/pers) à régler le jour même, même pour les futurs mariés !)

Confirmer à Lg Traiteur la prestation retenue, n'oubliez pas d'envoyer le double du devis signé ainsi qu'un chèque d'acompte de 30% de la valeur du devis.

J-4 mois

Dresser la liste des invités au vin d'honneur et au repas.

Envoyez les faire part et cartons d'invitation.

Commencer à constituer le dossier nécessaire au mariage civil et religieux.

Entamez la préparation religieuse.

Commandez les faire-part, déposer votre liste de mariage.

Laissez de côté votre stress,

Lg Traiteur est « à la noce » toutes les semaines….Ou presque !

C'est notre affaire…

27 Avenue Georges Auric 72700 ROUILLON
Tél : 02 43 28 01 **07 06 48 38 47 13**
Mail : contact@lgtraiteur.fr site : www.lg-traiteur.fr

Conditions générales de Vente :

Article 1 : Application des conditions générales de ventes

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations fournies par la société Lg traiteur dans le cadre des prestations décrites dans le devis.

Ces conditions générales de vente sont adressées au client en même temps que le devis pour lui permettre d'effectuer sa réservation. Toute réservation implique donc de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux conditions, à l'exclusion de tout document tel que prospectus, documents commerciaux, etc.

Article 2 : Devis et commandes

Un devis est remis systématiquement au client. Ce document détermine avec précision l'ensemble des prestations proposées par Lg Traiteur selon les besoins exprimés par le client. Les commandes ne sont définitives qu'à réception par Lg Traiteur de la confirmation écrite de la commande et d'un chèque d'arrhes représentant 30% du montant TTC du devis prévisionnel. Afin de confirmer sa commande, le client retournera à Lg Traiteur, 27 Av Georges Auric 72700 ROUILLON, son devis en opposant la mention **« bon pour Accord** » suivie de sa signature. La confirmation écrite de la commande doit être communiquée à Lg Traiteur, à 30 jours au moins avant la date de la réception.

Article 3 : Tarifs, conditions de paiement, pénalités de retard

Les tarifs indiqués sur les devis sont ceux en vigueur au moment de leur élaboration. Un devis est valable un (1) mois. Passé ce délai et en l'absence de confirmation de la part d client, les tarifs pourront y être revus.

Les règlements s'effectueront de la manière suivante :

- 1er acompte de 30% à la commande (qui n'apparait sur le devis)
- **Le solde,** à la fin de la prestation **(lundi voire mardi)** ou, lors du retour du matériel.

Le non règlement de l'acompte entrainera une suspension de la réservation et pour la dernière, des pénalités de retard égales à 3 fois le taux d'intérêt légal. Les règlements s'effectueront par chèque ou par virement bancaire.

Nos tarifs sont calculés avec la TVA applicable à la date de la signature du devis. Si le taux légal de TVA en vigueur venait à baisser ou augmenter le jour de la facturation, le montant TTC de la facture serait modifié en conséquence. Ceci est une clause irrévocable et ne fera l'objet d'aucune négociation entre les parties.

27 Avenue Georges Auric 72700 ROUILLON
Tél : 02 43 28 01 **07 06 48 38 47 13**
Mail : contact@lgtraiteur.fr site : www.lg-traiteur.fr

Article 4 : Modification de la commande

Toute modification de commande doit intervenir au minimum dix (10) jours ouvrés avant la date de la réception.

Le nombre définitif de convives doit être communiqué par mail à Lg traiteur dans le même délai.

Ce nombre de convives servira de base à la facturation et ce même s'il s'avérait le jour de la réception que le nombre de convives est inférieur. A l'opposé, s'il s'avère que le nombre de convives est supérieur, la facturation sera revue en ce sens.

Article 5 : Annulation de commande

Le client doit informer dans les meilleurs délais, **par mail,** Lg Traiteur de toute annulation de commande. En cas de notification d'annulation reçue plus de trente (30) jours avant la date de la réception, les arrhes versées par le client à la commande lui seront restitué dans les huit (8) jours de la notification. En cas de notification d'annulation reçue moins de trente (30) jours avant la date de la réception, Lg Traiteur conservera les arrhes versées à titre d'indemnités. En cas de notification d'annulation reçue moins d'une (1) semaine avant la date de la réception, le client devra régler la totalité du montant de la prestation figurant au devis.

Article 6 : Organisation de la prestation

1-RDV de réception

Ecoute des souhaits des clients, choix de la formule de prestation, choix de la décoration, organisation et déroulé de la prestation, etc.

Pour les mariages, possibilité de déguster : **6 pièces cocktail, 2 entrées, 2 plats chauds et 2 desserts au choix** afin de vous aider à affiner votre choix. **Ces menus seront facturés 28 € TTC/pers, à régler le jour de la dégustation.**

2- Visite des lieux

Visite des lieux si nous ne les connaissons pas. Les tarifs sont prévus pour des sites de réception sans contraintes particulières (marches, pentes, éloignement entre l'office, les camions et le site de réception…)

En fonction des différentes contraintes constatées lors de la visite, des heures de personnel supplémentaires ou de location de matériel pourront être nécessaire.

3- J-10 Nombre définitif de tables et de convives à nous communiquer.

27 Avenue Georges Auric 72700 ROUILLON
Tél : 02 43 28 01 **07 06 48 38 47 13**
Mail : contact@lgtraiteur.fr site : www.lg-traiteur.fr

Article 7 : Durée de la prestation

Les tarifs sont établis pour une prestation **sur une base de 10 h de travail sur le site**. Si la prestation se prolonge du fait du client, un supplément vous sera facturé par tranche de demi-heure supplémentaire et par serveur encore présent jusqu'au départ du dernier convive ou à la fin de la prestation.

Article 8 : Confidentialité et données personnelles

Conformément à la loi relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés du 6 janvier 1978, les informations à caractère nominatif relatives aux clients pourront faire l'objet d'un traitement automatisé.

Lg Traiteur s'engage à ne pas divulguer à des tiers les informations communiquées par le client. Celles-ci sont confidentielles.

L'envoi de courrier électronique au client en dehors du traitement de sa réservation est soumis à autorisation.

Le client est prié d'informer au préalable Lg Traiteur de la présence éventuelle d'un photographe et fait son affaire personnelle de l'obtention de toutes les autorisations qui s'avéreraient nécessaires.

Article 9 : Assurances

Lg Traiteur est assuré pour sa responsabilité civile dans le cadre de son activité couvrant tous risques liés à la fourniture des repas, à l'exclusion de tout autre.

Article 10 : Réclamations et litiges

Toute contestation et réclamation ne pourra être prise en compte que si elle est formulée par écrit et adressé à Lg Traiteur dans un délai maximum de 8 jours après la fin de la prestation. Les présentes conditions générales de vente sont soumises à la loi française. Tout différend entre Lg Traiteur et le client relatif à ces conditions générales de vente, à défaut de solution amiable, sera de la compétence du tribunal de grande instance du Mans.

27 Avenue Georges Auric 72700 ROUILLON
Tél : 02 43 28 01 **07 06 48 38 47 13**
Mail : contact@lgtraiteur.fr site : www.lg-traiteur.fr

Nos conditions dans le Lieu de votre choix

Forfait déplacement

Facturé au- delà du département de la Sarthe,

A étudier en fonction de la distance kilométrique et du nombre de convives

Cas particuliers relatifs aux frais d'hébergement : Si la distance entre notre laboratoire et votre lieu de réception nécessite une mise en place la veille ou un hébergement après la réception, il convient de prévoir des frais d'hébergement de notre personnel de service.

Fourniture des vins, champagnes, alcool, soft par le client

LG Traiteur ne prend aucun « droit de bouchons » **mais les bouteilles vides sont à récupérer par vos soins**, le client a la possibilité de fournir ses alcools.

Enlèvement des déchets

L'enlèvement des déchets de la prestation se fait par nos soins, s'il n'y a pas de containers sur place, prévu à cet effet.

Sont prévus dans nos tarifs :

Le personnel : sur une base d'une vacation de 10 h sur site, **45 € TTC/pers** et par heure supplémentaire.

L'art de la table et le matériel

La Vaisselle : Assiette carrée blanche en porcelaine, verrerie, couverts inox, plateaux de service.

La possibilité d'une vaisselle spécifique suivant votre demande, pourra être étudiée et devisée en fonction de vos choix.

Nappes et serviettes : ne sont pas fournies, vous vous invitions à contacter, éventuellement, les prestataires suivants : Réception du Maine : 02 43 806 808 ou Pro Linge : 02 43 29 56 93.

L'équipement office et cuisine avec échelles, étuves, matériel complémentaire pour le dressage.

NB : A notre arrivée, les tables devront être montées et installées suivant votre plan de table et les housses de chaises (s'il y a lieu) également, nous effectuons le dressage des tables (vaisselle).

27 Avenue Georges Auric 72700 ROUILLON
Tél : 02 43 28 01 **07 06 48 38 47 13**
Mail : contact@lgtraiteur.fr site : www.lg-traiteur.fr

Nous proposons 4 formules de Menus :

« Le Raffiné » : Cocktail 8 pièces, Menu (Entrée, plat, fromage, dessert) **89 € TTC**

« Le Subtil » : Cocktail 8 pièces, Menu (Entrée, poisson, trou normand, viande, fromage, dessert) **99 € TTC**

« Le Passionné » : Cocktail 10 pièces dont 1 animation, Menu (Mise en bouche, plat, fromage, dessert.) **79 € TTC**

« L'Elégance » : Cocktail 12 pièces dont 1 animation, Menu (Mise en bouche, plat, fromage, dessert.) **85 € TTC**

Sont compris dans nos formules : le service, la vaisselle (vin d'honneur et repas), le pain, le café/ thé **mais pas les boissons (soft, eaux, vins...) !!**

Prévoir des frais de livraison/reprise de la Vaisselle selon les sites

* * * *

Les suppléments

Trou Normand sans alcool (1 boule de glace)	1.60 € TTC/pers
Trou Normand avec alcool	3.40 € TTC/pers
Corbeille de Fruits à Croquer (200g/pers)	3 € TTC/pers
Corbeille de Légumes à Croquer (80g/pers)	2.65 € € TTC/pers
Pièce Montée (2 choux)	4 € TTC/pers
Pièce Montée (3 choux)	5.15 € TTC/pers
Macaron (à l'unité)	1.50 € TTC/pièce
Soupe à l'oignons (croutons, gruyère, vaisselle comprise)	3.90 € TTC/pers
Fontaine à Champagne	20.00 € TTC

27 Avenue Georges Auric 72700 ROUILLON
Tél : 02 43 28 01 **07 06 48 38 47 13**
Mail : contact@lgtraiteur.fr site : www.lg-traiteur.fr

Nos Suggestions

Mise en scène d'Ateliers divers …

Buffet de l'Ecailler, Huitres bretonne ou normande N°3

Ouvertes devant les invités, pain de seigle, citron, beurre, vinaigre échalotes.

Prix 2 pièces/pers : **4.10 € TTC**

Déclinaison de Saumon mariné Maison à l'Aneth (30g/pers)

Découpe devant les invités, servis sur Blinis et beurre citronné, crème Ciboulette.

Prix : **4.10 € TTC par personne**

Déclinaison de Foie gras de Canard maison (30g/per)

Découpe de Foie gras mi- cuit et Foie gras poché dans du vin aux épices, accompagné de Pain au Maïs et Figues

Prix : **4.50 € TTC par personne**

Plancha Terre et Mer : cuisson de mini brochettes chaudes (2 brochettes/pers à définir)

Terre : Bœuf Thaï, Volaille /Curry **ou** Agneau au thym

Mer : Gambas-poivron, Saumon-basilic **ou** St Jacques-chorizo **ou** Couteaux en persillade

Prix 2 brochettes : **4.10 € TTC par personne**

Buffet Tapas (30g/pers)

Découpe de Jambon sec, accompagné de Tapenades, Tomates cerises, pain de Campagne

Prix : **4.10 € TTC par personne**

Animation Wok

Cuisine au Wok de Légumes tombés et Fruits de mer sauce Soja

Prix : **4,75 € TTC par personne (2 mini cassolettes/pers)**

Street Fooding

Réalisation de Mini Hot Dog **ou** Burgers. Prix : 2 pièces **4.10 € TTC par personne**

27 Avenue Georges Auric 72700 ROUILLON
Tél : 02 43 28 01 **07 06 48 38 47 13**
Mail : contact@lgtraiteur.fr site : www.lg-traiteur.fr

Bouchées Vapeur : Funko aux Crevettes, Xiu Maï de Légumes, Hsia Long Pao au Porc et Gyozas Présentées dans Boite Vapeur. **Prix : 2 pièces 4.10 € TTC /par personne**

*** * * * ***

Le plaisir des Fruits

Préparation de cocktails sans alcool à base de fruits frais mixés (présentation avec paille et brochette de Fruits frais)

Prix : **4.20 €TTC (le verre compris)**

Mini Crêpes sucrées

Confection de mini crêpes accompagnées de sucre, confiture, chocolat)

Prix : 2 pièces/pers : **4.20 € TTC**

L'Atelier du Chocolatier

Fontaine de chocolat et ses brochettes de fruits frais et chouquettes

Prix 3 pièces : **4.50 € TTC par personne**

27 Avenue Georges Auric 72700 ROUILLON
Tél : 02 43 28 01 **07 06 48 38 47 13**
Mail : contact@lgtraiteur.fr site : www.lg-traiteur.fr

Notre Gamme de pièces cocktails *(la boisson n'est pas comprise, mais les verres oui)*

Bouchées

Cône de Betteraves Chioggia, Fromage frais et Petits Légumes

Foie gras sur Pain d'épices

Tartare de Bœuf en Balluchon et Petits Légumes

Cheesecake Saumon, Agrumes et Spéculos

Mini Sablé Curry et Crevette façon thaïe

Savarin Polenta, Chèvre frais et Noisette

Courgette juste saisie, Fromage frais et Tomate confite

Cuillères

Boule de Crabe des « Neiges » au Citron vert

Ceviche de Dorade à l'exotique

Couteaux à la Provençale et Sauce Vierge à la Tomate

Cube de Pastèque à la grecque, Féta et Huile de Menthe **(seulement de mai à septembre) même pour les repas dégustations !**

Verrines

Gaspacho « Andalou »

Tartare de Légumes du Soleil, crème Basilic

Caviar d'Aubergines au Miel et Romarin

Tiramisu de Betteraves au fromage de Chèvre

Roulade de Saumon, crème et Pois et Wasabi

Crémeux Chorizo/Tomate confite et Parmesan

27 Avenue Georges Auric 72700 ROUILLON
Tél : 02 43 28 01 **07 06 48 38 47 13**
Mail : contact@lgtraiteur.fr site : www.lg-traiteur.fr

Brochettes

Duo de billes de Melon et Jambon sec **(seulement de mai à septembre) même pour les repas dégustations !**

Cabécou et Magret fumé

Brochette Tomate Cerise et billes de Mozzarella au Pesto

Sandwichs

Mini Paris Brest, Jambon Italien et Pesto

Mini wraps Chèvre frais, Noisettes et confit de Figues

Mini Briochin PulledPork et confit Fruits rouges

Mini Club nordique, Saumon fumé et beurre citronné

Pièces chaudes

Crevette Panko

Mini Nem (Canard confit **OU** Légumes)

Accras de Morue

Bonbon de Foie gras

Mini Croque-Monsieur Chorizo/Mozzarella

Aumônière au Fromage de Chèvre

Samossas (Viande **OU** Légumes)

Champignon et Chorizo gratinés

Bouchée de Poulet au Saté

27 Avenue Georges Auric 72700 ROUILLON
Tél : 02 43 28 01 **07 06 48 38 47 13**
Mail : contact@lgtraiteur.fr site : www.lg-traiteur.fr

« Le Raffiné »

Apéritif/Vin d'honneur

Cocktail 8 pièces

Entrée

Foie gras maison au Pain d'Epices et Compotée d'Oignons

Asperges Vertes, Gambas rôties et Cappuccino de Pommes
Tartare de Saumons et Citron Vert, crème de Ciboulette et ses Toasts
Cappuccino de Langoustines, brochette de Gambas et Chorizo (chaud)
Assiette Gourmande Terre et Mer (brochette de Magret fumé, Noix de St Jacques et compotée de Mangues)

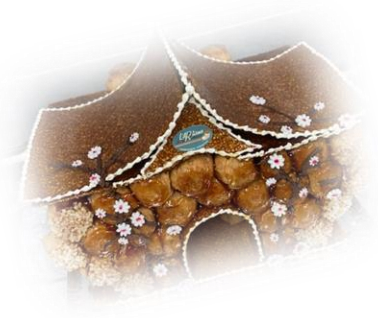
Plat

Viande (accompagné d'un gratin de Pommes de Terre crémeux et légumes de saison)
Tournedos de Canard, sauce aux fruits rouges
Suprême de Volaille farcie au Pesto et Tomates confites
Filet de Bœuf rôti sauce Madère
Filet Mignon de Veau poêlé, sauce Romarin

Assiette de 3 Fromages ou Plateau de Fromages et salade de saison

Dessert

Possibilité d'une assiette composée de 2 ou 3 desserts :



1 Chou
Verrine ou brochette de Fruits frais
Délice Chocolat
Délice Ivoire Mangue Passion
Ananas/Coco
Framboisier, **Fraisier (selon saison de mai à septembre)**
Poire Caramel, Beurre salé
Lavandou (Cassis, Chocolat Blanc parfumé à la Lavande)
Abricotier

Prix 89 € TTC formule comprenant la vaisselle, le service, pain café/thé SAUF les nappes/serviettes et les boissons, les frais de livraison/reprise Vaisselle variable selon les lieux !

27 Avenue Georges Auric 72700 ROUILLON
Tél : 02 43 28 01 **07 06 48 38 47 13**
Mail : contact@lgtraiteur.fr site : www.lg-traiteur.fr

« Le Subtil »

Apéritif/Vin d'honneur

Cocktail 8 pièces

Foie gras maison au Pain d'Epices et Compotée d'Oignons
Asperges Vertes, Gambas rôties et Cappuccino de Pommes
Tartare de Saumons et Citron Vert, crème de Ciboulette et ses Toasts
Cappuccino de Langoustines, brochette de Gambas et Chorizo (chaud)
Assiette Gourmande Terre et Mer (brochette de Magret fumé, Noix de St Jacques et compotée de Mangues)

Poisson (accompagné de Légumes à définir)
Longe de Thon snackée, sauce Vierge
Crumble de Dorade aux Févettes et Chorizo
Filet de Bar rôti sur Peau, Tartare de Légumes d'été, au jus de Thym

Trou Normand (glace fournit par nos soins, alcool par le client)

Viande (accompagné d'un gratin de Pommes de Terre crémeux et légumes de saison)
Finger de Canard, sauce Anjou
Suprême de Volaille farci au Pesto et Tomates confites
Filet de Bœuf rôti sauce Madère
Filet Mignon de Veau poêlé, sauce Romarin

Assiette de 3 Fromages ou Plateau de fromages et salade de saison

Dessert
Possibilité d'une assiette composée de 2 ou 3 desserts :

1 Chou
Verrine ou brochette de Fruits frais
Délice Chocolat
Délice Ivoire Mangue Passion
Ananas/Coco
Framboisier, **Fraisier (selon saison de mai à sept)**
Poire Caramel, Beurre salé
Lavandou (Cassis, Chocolat Blanc parfumé à la Lavande)
Abricotier

Prix 99 € TTC formule comprenant la vaisselle, le service, pain café/thé SAUF les nappes/serviettes et les boissons, les frais de livraison/reprise Vaisselle variable selon les lieux !

27 Avenue Georges Auric 72700 ROUILLON
Tél : 02 43 28 01 **07 06 48 38 47 13**
Mail : contact@lgtraiteur.fr site : www.lg-traiteur.fr

« Le Passionné »

Apéritif/Vin d'honneur

Cocktail 10 pièces (dont 1 animation)

Entrée

Mise en bouche (plus petit qu'une entrée)

Bavarois de Courgettes et Filet de Rouget mariné

Tartare de Tomates, Mozzarella et Jambon cru

Gaspacho de Fraises et Pastèque et Brochette de Crevettes

Crème brûlée de Patates Douces et Dé de Foie gras

Gravlax de Cabillaud confit à la Betterave

Plat (accompagné d'un gratin de Pommes de Terre crémeux et légumes de saison)

Dos de Loup de Mer snacké, coulis de Poivrons

Pavé de Saumon, au sésame, sauce Soja/Miel

Mille-feuille de Mignon de Porc au Pommes, sauce au Cidre

Suprême de Pintade braisée, sauce au Thym

Cuisse de Canard confite, par nos soins, sauce à l'échalotes

Assiette de 3 fromages ou Plateau de Fromages accompagné de Salade de saison

Dessert

Possibilité d'une assiette composée de 2 ou 3 desserts :
1 Chou
Verrine ou brochette de Fruits frais
Délice Chocolat
Délice Ivoire Mangue Passion
Ananas/Coco
Framboisier, **Fraisier (selon saison, uniquement de mai à sept)**
Poire Caramel, Beurre salé
Lavandou (Cassis, Chocolat Blanc parfumé à la Lavande)
Abricotier

Prix 79 € TTC comprenant la vaisselle, le service, pain, café/thé SAUF les nappes /serviettes et les boissons, les frais de livraison/reprise Vaisselle variable selon les lieux !

27 Avenue Georges Auric 72700 ROUILLON
Tél : 02 43 28 01 **07 06 48 38 47 13**
Mail : contact@lgtraiteur.fr site : www.lg-traiteur.fr

« L'Elégance »

Apéritif/Vin d'honneur

Cocktail 12 pièces (dont 1 animation)

Entrée

Mise en bouche (plus petit qu'une entrée)

Bavarois de Courgettes et Filet de Rouget mariné

Tartare de Tomates, Mozzarella et Jambon cru

Gaspacho de Fraises et Pastèque et Brochette de Crevettes

Crème brûlée de Patates Douces et Dé de Foie gras

Gravlax de Cabillaud confit à la Betterave

Plat (accompagné d'un gratin de Pommes de Terre crémeux et légumes de saison)

Tournedos de Saumon et St Jacques lardés, beurre blanc citronné

Filet de Sandre, beurre d'Agrumes, Patates douces et Chips de Légumes

Filet de Bœuf rôti, sauce au Foie gras

Suprême de Poulet farci aux Ecrevisses, coulis de Langoustines

Tournedos de Canard, sauce Miel/Gingembre

Filet Mignon de Veau poêlé, sauce Romarin

Fromage à l'assiette (ou plateau de fromages) accompagné de Salade de saison

Dessert

Possibilité d'une assiette composée de 2 ou 3 desserts :

1 Chou

Verrine ou brochette de Fruits frais

Délice Chocolat

Délice Ivoire Mangue Passion

Ananas/Coco

Framboisier, **Fraisier (selon saison uniquement de mai à sept)**

Poire Caramel, Beurre salé

Lavandou (Cassis, Chocolat Blanc parfumé à la Lavande)

Abricotier

Prix 85 € TTC comprenant la vaisselle, le service, pain, café/thé SAUF les nappes/serviettes et les boissons , les frais de livraison/reprise Vaisselle variable selon les lieux !

27 Avenue Georges Auric 72700 ROUILLON

Tél : 02 43 28 01 **07 06 48 38 47 13**

Mail : contact@lgtraiteur.fr site : www.lg-traiteur.fr

menu enfant

Pour les bambins..... (jusqu'à 12 ans maximum)

14.50 € TTC (servi à l'assiette)

Entée

Assiette de crudités
Ou
Assiette de Charcuteries
Ou
Melon, Jambon cru (selon saison)

Plat

Burger de Bœuf et PDT rissolées
Ou
Blanc de Poulet à la crème, Tagliatelles fraîches
Ou
Pavé de Saumon, Riz

Dessert

Délice chocolat
Ou
Salade de Fruits frais

OU

Formule en buffet froid

(minimum 6 enfants) 12.50 € TTC

Melon (selon saison)
Tomates cerises
Rillettes
Tranches de Poulet froid
Chips
Emmental
Crème brulée ou Salade de Fruits ou Délice Chocolat

Pain compris

27 Avenue Georges Auric 72700 ROUILLON
Tél : 02 43 28 01 **07 06 48 38 47 13**
Mail : contact@lgtraiteur.fr site : www.lg-traiteur.fr

Avez-vous pensé au lendemain ???

BUFFET FROID 18 € TTC

(mais aussi à 20 € TTC..., voir sur notre site) , Brunch

(prévoir un forfait pour la livraison du lendemain de 15 à 30 € TTC selon le lieu)

Buffet d'Entrées :

Assortiment de 3 **salades composées** (liste des salades sur notre site)

Assortiment de Charcuteries (Coppa, Rosette)

Rillettes du Mans

Viandes froides :

Rôti de Porc

Blanc de Poulet

Chips

Plateau de Fromages et sa salade de Saison

Dessert :

Assortiment de Tartes

Pain et condiments compris

NB : NOTRE matériel (saladiers, ramequins, plateaux, Percolateur, caisses blanches...) doit être rendu propre et ramener par vos soins, dans nos locaux.

27 Avenue Georges Auric 72700 ROUILLON
Tél : 02 43 28 01 **07 06 48 38 47 13**
Mail : contact@lgtraiteur.fr site : www.lg-traiteur.fr

BRUNCH 22 € TTC/PERS

* Tarif sans service

(le prévoir en supplément si besoin !)

Boissons Chaudes : Thé, Chocolat ou Café

Boisson Froides : Jus de fruits et Eaux minérales,

Mini viennoiseries : 3 par personnes

(Pain chocolat, Pain aux raisins, Croissant)

Céréales et lait

Pain, beurre, confitures

Œuf Brouillé accompagné de Bacon

Carpaccio de Saumon mariné à l'Aneth et ses Toasts (blinis et pain de mie)

Charcuteries (Jambon blanc, Jambon de Vendée, Coppa, Rosette, Rillettes du Mans)

Cakes salés et Quiches

Fromage blanc

Corbeille de Fruits frais

Salade de Fruits frais

27 Avenue Georges Auric 72700 ROUILLON
Tél : 02 43 28 01 **07 06 48 38 47 13**
Mail : contact@lgtraiteur.fr site : www.lg-traiteur.fr

A titre d'informations

Nos pièces cocktails et mets… sont préparés dans notre laboratoire agréé 27 Avenue Georges Auric 72700 ROUILLON et transportés dans des camions réfrigérés.
Ils sont réalisés à partir de produits frais, nos suggestions peuvent être réaménagées selon vos souhaits.

Si le forfait service (10h de travail compris dans le menu) est dépassé, il vous sera facturé des heures supplémentaires sur la base de **45 € TTC par heure et par serveur**. (50 € **TTC**/heure de nuit, à partir de 01h)
Afin de vous orienter vers un déroulement de prestation type, nous vous **conseillons** les horaires suivants, bien sûr en fonction des heures cérémonies et organisations de chacun, nous adapterons notre temps de travail.

Début du cocktail 17h/17h30
Début du dîner 19h30
Fin du dîner 00h
Fin du service 01h

En général, nous prévoyons 1 serveur pour 20 convives, le chef de cuisine et son équipe prennent en charge le repas depuis le début du cocktail jusqu'au service du dessert/café.

Nous restons à votre disposition pour tous renseignements complémentaires et vous remercions de votre confiance.

Au plaisir de travailler très prochainement ensemble….

Toute l'équipe LG Traiteur

27 Avenue Georges Auric 72700 ROUILLON
Tél : 02 43 28 01 **07 06 48 38 47 13**
Mail : contact@lgtraiteur.fr site : www.lg-traiteur.fr