



LAURENT LAPIERRE

Créateur de Sensations

PLATEAUX REPAS à 19,80€HT*

de 4 à 15 convives 19,80€ - de 16 à 50 convives 19,40€ - au-delà de 50 convives 19€
+ 1 bouteille d'eau de 50cl

Menu n°1

Toasts de tapenade d'olives noires et tomates accompagnés de mesclun
Saumon mariné aux fines herbes, roulés de légumes de saison
Fromage du jour accompagné de son beurre
Petit pain individuel
Tarte citron crémeuse

Menu n°2

Tzatziki gourmand aux concombres et feuilles de menthe, chiffonnade de saumon fumé
Filet d'églefin, tartare de tomate et légumes verts (courgettes, haricots verts, pois gourmands, petits pois et chou kalé)
Fromage du jour accompagné de son beurre
Petit pain individuel
Tarte gourmande aux abricots colorés

Menu n°3

Halloumi grillé aux carottes colorées et courgettes, sauce sésame, "tahin"
Salade niçoise aux œufs durs, olives noires, rondelles de pommes vapeur, poivrons doux et thon grillé à l'huile d'olive
Fromage du jour accompagné de son beurre
Petit pain individuel
Madeleine aux fruits frais

Menu n°4

César salade au parmesan en copeaux, œufs de caille durs, volaille effeuillée, croûtons dorés
Rôti d'agneau mariné aux fines herbes, riz arlequin aux petits pois
Fromage du jour accompagné de son beurre
Petit pain individuel
Eclair aux fruits

Menu n°5

Bouquet d'avocats et crevettes roses, sauce cocktail
Bœuf grillé tepaniaki et wok de nouilles et julienne de légumes
Fromage du jour accompagné de son beurre
Petit pain individuel
Petits choux à la vanille

Menu n°6

Clafoutis de courgettes, féta et tomates multicolores confites
Filet de poulet fermier au paprika, carottes au cumin et huile de noix
Fromage du jour accompagné de son beurre
Petit pain individuel
Salade de melon au parfum de Menthe

***minimum de commande : 4 plateaux IDENTIQUE par menu**

www.laurent-lapierre.fr / E-mail : laurent@laurent-lapierre.fr

Traiteur : Tél. 01 47 21 02 02 - Fax : 01 47 24 47 38

Septembre 2018