



Lalaounis Traiteur

Josette et Pierre Lalaounis

*Rue du square Eugène Cordier
61290 Longny-au-Perche*

Tel. : 02 33 73 69 06

Fax : 02 33 25 24 21

www.lalaounis-traiteur.fr

Email : contact@lalaounis-traiteur.fr





C'est avec un grand plaisir que nous vous faisons parvenir nos menus

Lalaounis Traiteur

Tous nos menus ci-joint comprennent :

*Serviettes en tissus
Vaisselle, verrerie, couverts
Chandeliers de table argentés
Service et personnel
Pain*

*Aucun droit de bouchon ne vous sera facturé pour les boissons que vous fournirez.
Les bougies seront à votre charge.*

Le paiement sera demandé en fin de soirée

***Tous nos prix sont toutes taxes comprises (TTC) sur la base du taux de TVA en vigueur.
En cas d'éventuels changements du taux, les montants des devis
seront automatiquement revus.***

Les plats « faits maison » sont élaborés à partir de produits bruts



En vous remerciant chaleureusement de nous avoir consultés



Josette et Pierre Lalaounis



Pour vos Vins d'Honneur

(Prix sur devis personnalisé)



Selon vos besoins cette prestation comprend :

*Nappage, verrerie, vasque argentée
glaçons, personnel, service*

ou

Buffet vin d'honneur à emporter, sans service

- *Vin d'Honneur sucré :*
 - *Cannelés*
 - *Meringuettes*
 - *Financiers*
 - *Fondants au chocolat*
 - *Rochers coco*

- *Vin d'Honneur salé : Ce référer à la page 9*

- *Cocktail Apéritif :*
 - *Punch des Iles en verre tulipe givré*
 - *Cocktail Mojito*
 - *Cocktail Bloody Mary*
 - *Cocktail sans alcool*
 - *Cocktail Percheron en verre tulipe givré*
 - *Vin blanc moelleux*
 - *Crémant de Loire*
 - *Vin rouge espagnol pour l'atelier Jambon Serrano*





3

Menu “ Coup de cœur des mariés ”



Possibilité de vous servir à table en apéritif :
Un cocktail en verre givré et une mise en bouche (en supplément)

~ ~

Menu avec entrée servie en dégustation comprenant 7 pièces gourmandes différentes par personne (dans nos mini vaisselle de porcelaine) :

Foie gras de canard maison aux fruits exotiques
Rillettes de saumon frais et fumé aux œufs de saumon
Liégeois de la mer aux herbes et radis noir
Carpaccio de bœuf mariné à l'huile basilic, copeaux de parmesan
Queue de gambas à l'aigre douce sur chutney de mangue
Noix de coquille St Jacques sur mousseline nantaise
Poêlon de croustillant de ris de veau au porto

Sorbet pomme verte (alcool fourni par le client)

(Viande de bœuf d'origine française)

Tournedos de filet de bœuf sauce Rossini ou
Tournedos de canette farce fine aux poires et poivre vert ou
Tournedos de pintade désossée abricotine aux champignons noirs ou
Suprême de volaille jaune farci au foie gras ou
Fondant de veau aux girolles et pleurotes croquantes, crème de sauge ou
Cuisse de canard braisée au Chinon à l'ancienne ou
Filet de canette aux mangues fraîches jus corsé ou
Délice de poularde aux queues d'écrevisses, crème de morilles

Garnitures à définir selon saison

La Salade de saison aux herbes

~

Terrine de mosaïque de fromages, pommes flambées au calvados ou
Brochette de fromages, pain aux noix et boule de raisin ou
Marmite de Camembert chaud au cumin ou
Croustillant de Pont-l'Évêque chaud

Dessert*

Le café et sa bouchée chocolat maison

* Voir page 12



**“ Le traditionnel ”**

*Possibilité de vous servir à table en apéritif :
Un cocktail en verre givré et une mise en bouche (en supplément)*

~ ~

*Les trois saladines Antonin Carême (foie gras de canard, saumon fumé, magret fumé) ou
Nougat de charlotte au foie gras à la pomme confite au pommeau ou
Terrine de la Mer aux coquilles St Jacques et queues d'écrevisses ou
Terrine de foie gras de canard maison aux fruits exotiques ou
L'Opéra de la Mer aux coquilles St Jacques, crevettes roses et gelée de mandarine ou
Lingot de Parfait au foie gras, Aiguillette de Canard Montmorency ou
Fraîcheur de chantilly au mascarpone, saumon fumé et asperge verte ou
L'éventail Terre et Mer aux asperges crème acidulée (cœur de saumon fumé maison,
filet mignon fumé)*

*Filet de daurade au fenouil et coulis de poivrons rouges ou
Dos de cabillaud, Julienne de petits légumes mousseline nantaise ou
Soufflé au foie gras chaud favorite aux pommes à la Percheronne ou
Timbale de filet de rouget aux queues d'écrevisses, sauce safranée ou
Turban de filet de sole exotique fourré aux coquilles St Jacques au curcuma ou
Croquant de saumon en mille-feuille au lard et ciboulette sauce américaine*

Sorbet pomme verte (alcool fourni par le client)

(Viande de bœuf d'origine française)

*Tournedos de filet de bœuf sauce Rossini ou
Tournedos de canette farce fine aux poires et poivre vert ou
Tournedos de pintade désossée abricotine aux champignons noirs ou
Suprême de volaille jaune farci au foie gras ou
Fondant de veau aux girolles et pleurotes croquantes, crème de sauge ou
Cuisse de canard braisée au Chinon à l'ancienne ou
Filet de canette aux mangues fraîches jus corsé ou
Filet mignon de porc lardé fourré aux fruits secs, sauce cidre ou
Délice de poularde aux queues d'écrevisses, crème de morilles*

Garnitures à définir selon saison

La Salade de saison aux herbes

~

*Terrine de mosaïque de fromages, pommes flambées au calvados ou
Brochette de fromages, pain aux noix et boule de raisin ou
Marmite de Camembert chaud au cumin ou
Croustillant de Pont-l'Évêque chaud*

*Dessert**

Le café et sa bouchée chocolat maison





5

“ Froid et chaud ”



Possibilité de vous servir à table en apéritif :
Un cocktail en verre givré et une mise en bouche (en supplément)

~ ~

*Les trois saladines Antonin Carême (foie gras de canard, saumon fumé, magret fumé) ou
Nougat de charlotte au foie gras à la pomme confite au pommeau ou
Terrine de la Mer aux coquilles St Jacques et queues d'écrevisses ou
Terrine de foie gras de canard maison aux fruits exotiques ou
Melon au Porto, framboisine à l'italienne et son sorbet ou
L'Opéra de la Mer aux coquilles St Jacques, crevettes roses et gelée de mandarine ou
Lingot de Parfait au foie gras, Aiguillette de Canard Montmorency ou
Fraîcheur de chantilly au mascarpone, saumon fumé, asperge verte ou
L'éventail Terre et Mer aux asperges crème acidulée (cœur de saumon fumé maison,
filet mignon fumé)*

Sorbet pomme verte (alcool fourni par le client)

(Viande de bœuf d'origine française)

*Tournedos de filet de bœuf sauce Rossini ou
Tournedos de canette farce fine aux poires et poivre vert ou
Tournedos de pintade désossée abricotine aux champignons noirs ou
Suprême de volaille jaune farci au foie gras ou
Fondant de veau aux girolles et pleurotes croquantes, crème de sauge ou
Cuisse de canard braisée au Chinon à l'ancienne ou
Filet de canette aux mangues fraîches jus corsé ou
Filet mignon de porc lardé fourré aux fruits secs, sauce cidre ou
Délice de poularde aux queues d'écrevisses, crème de morilles*

Garnitures à définir selon saison

La Salade de saison aux herbes

~

*Terrine de mosaïque de fromages, pommes flambées au calvados ou
Brochette de fromages, pain aux noix et boule de raisin ou
Marmite de Camembert chaud au cumin ou
Croustillant de Pont-l'Évêque chaud*

*Dessert**

Le café et sa bouchée chocolat maison

** Voir page 12*





6

“ *Tout chaud* ”



*Possibilité de vous servir à table en apéritif :
Un cocktail en verre givré et une mise en bouche (en supplément)*

~ ~

*Dos de cabillaud, Julienne de petits légumes mousseline nantaise ou
Pavé de lotte rôti aux croquants de légumes flambé au whisky ou
Timbale de filet de rouget aux queues d'écrevisses, sauce safranée ou
Marmite de la Mer comme un pot au feu ou
Turban de filet de sole exotique fourré aux coquilles St Jacques au curcuma ou
Filet de dorade royal grillé émulsion poivron rouge*

Sorbet pomme verte (alcool fourni par le client)

(Viande de bœuf d'origine française)

*Tournedos de filet de bœuf sauce Rossini ou
Tournedos de canette farce fine aux poires et poivre vert ou
Tournedos de pintade désossée abricotine aux champignons noirs ou
Suprême de volaille jaune farci au foie gras ou
Fondant de veau aux girolles et pleurotes croquantes, crème de sauge ou
Cuisse de canard braisée au Chinon à l'ancienne ou
Filet de canette aux mangues fraîches jus corsé ou
Filet mignon de porc lardé fourré aux fruits secs, sauce cidre ou
Délice de poularde aux queues d'écrevisses, crème de morilles*

Garnitures à définir selon saison

La Salade de saison aux herbes

~

*Terrine de mosaïque de fromages, pommes flambées au calvados ou
Brochette de fromages, pain aux noix et boule de raisin ou
Marmite de Camembert chaud au cumin ou
Croustillant de Pont-l'Évêque chaud*

*Dessert**

Le café et sa bouchée chocolat maison

** Voir page 12*





“ La Carte de Saison ”



*Possibilité d'interchanger des plats dans le menu des formules
Prix selon cours*

Les Petites entrées légères

- *Drapée de Poisson fumé maison à la Norvégienne, crème Moscovite*
- *Trilogie de Tartare de la Mer, vinaigrette croquante (Dorade, Coquilles St Jacques, Saumon gravlax)*
- *Mousseline de la Mer au filet de Rouget*
- *Marbré de foie gras à la joue de bœuf confite*
- *Fraîcheur de chantilly au mascarpone, saumon fumé et asperge verte*
- *Filet de bar, crumble de pistaches, mousseline champagne*

Le Homard

- *Saladine de Homard frais et Magret fumé maison, Haricot vert et Asperge à l'Huile parfumé*
- *Demi Homard chaud gratiné Delmonico*

Les Rossinis avec escalope de foie gras poêlé

- *Le Tournedos de Filet de Bœuf Rossini*
- *Le Filet de Canette Rossini*





“ *Cocktail avec repas chaud à table* ”

La prestation comprend :

*Nappage des buffets
Serviettes en tissus
Vaisselle, verrerie, couverts
Chandeliers de table argentés
Vasque à champagne argenté ou cristal
Pièce de présentation
Service et personnel
Glaçons, Pain*

Formules :

- ❖ *12 pièces au buffet : 5 traditionnelles, 4 gourmandes, 3 saveurs chaudes et le menu servi à table*
- ❖ *15 pièces au buffet : 5 traditionnelles, 5 gourmandes, 5 saveurs chaudes dont une animation plancha et le menu servi à table*
- ❖ *18 pièces au buffet : 6 traditionnelles, 6 gourmandes, 6 saveurs chaudes dont une animation plancha et une animation espagnole ainsi que le menu servi à table*

Possibilité de rajouter des animations complémentaires





Carte pour cocktail et vin d'honneur



Les Traditionnelles

- Pain surprise (3 sortes de sandwiches) :
 - Saumon fumé maison, jambon de pays, roquefort noix
- Petits sandwiches assortis
- Cuillère d'œuf de caille
- Verrine de glace au basilic
- Présentoir de fruits frais
- Petits fours chauds assortis : 5 pièces
- Tortillas au chorizo et pommes de terre
- Brochettes (à choisir) :
 - Brochette italienne (tomate cerise, mozzarella, olive, huile de basilic)
 - Brochette de mini poivron farci
 - Brochette melon et filet mignon fumé
 - Brochette d'opéra de foie gras
 - Brochette de crevette marinée et ananas

Les Gourmandes

- Foie gras juste poivre et sel sur mini boule de campagne
- Liégeois de la mer aux herbes et radis noir
- Guacamole avocat aux épices
- Tartare de légumes du soleil, balsamique
- Verrine de saumon gravlax, crème acidulée
- Gaspacho andalou
- Gaspacho de melon au muscat à la paille
- Carpaccio de bœuf mariné à l'huile basilic, copeaux de parmesan
- Carpaccio de Cabillaud au citron vert
- Smoothie de concombre à la menthe
- Cornetto de Tartare de Dorade aux croquants de légumes
- Panacotta au parmesan et chorizo, coulis de tomate
- Lingot de chantilly au mascarpone, saumon fumé et asperge verte
- Sushi au saumon
- Espuma de betteraves aux éclats de pistaches
- Huître Normande au Buffet (froide ou cuisinée chaude)

Les Saveurs Chaudes

- Poêlon de soufflé foie gras aux pommes
- Queue de gambas à l'aigre douce, chutney de mangue
- Poêlon d'escargot sur caviar d'aubergine
- Coquille St Jacques au Noilly
- Poêlon de ris de veau en croustillant Rossini
- Soufflé chaud de Saumon fumé
- Crème brûlée au foie gras





❖ Animations en atelier

- *Atelier cuisiné sur Plancha (en brochettes)*
 - *Espadon ou thon mariné aux huiles parfumées*
 - *Supions à la catalane au piment d'Espelette*
 - *Rouelles de boudin noir*
 - *Volaille tandoori*
- *Animation espagnole (possibilité de vin espagnol en accord)*
 - *Jambon de Serrano entier à la découpe*
 - *Pain géant au levain (2m)*
- *Animation des Fjords*
 - *Saumon fumé*
 - *Cabillaud fumé*
 - *Crème à l'aneth*
 - *Pains spéciaux*
 - *Œufs de saumon*
- *Atelier de la Mer (possibilité de vin blanc en accord)*
 - *Barque d'Huîtres normandes*
 - *Bulots et crevettes*
 - *Pain, Beurre, Citron*
- *Atelier Tajine*
 - *Tajine brochettes d'agneau à l'huile d'argan*
 - *Tajine brochettes de volaille, miel et citron confit*
 - *Tajine brochettes de légumes à la coriandre*
- *Atelier Mini Panini*
 - *Panini jambon comté*
 - *Panini coquilles St Jacques à la provençale*
 - *Panini mozzarella, tomates confites, pesto*
- *Atelier cuisine au Wok*
 - *Emincé de volailles à l'aigre douce, gingembre*
 - *Emincé de bœuf aux oignons confits, sauce soja*
- *Atelier Cocktail Mojito, Bloody Mary ou Planteur*
- *Atelier Barbe à Papa*
- *Atelier fontaine à chocolat, brochettes de fruits frais*
- *Grande corbeille de fruits*
- *Macarons (framboise, caramel sel de Guérande)*
- *Buffet Terrine aux noisettes*
- *Pompe à bière pression avec service de nuit*
- *Buffet Hot-dog avec service de nuit*





Plat de viande ou de poisson

(Viande de bœuf d'origine française)

*Tournedos de filet de bœuf sauce Rossini ou
Tournedos de canette farce fine aux poires et poivre vert ou
Tournedos de pintade désossée abricotine aux champignons noirs ou
Suprême de volaille jaune farci au foie gras ou
Fondant de veau aux girolles et pleurotes croquantes, crème de sauge ou
Cuisse de canard confit aux pleurotes à l'ail doux ou
Cuisse de canard braisée au Chinon à l'ancienne ou
Filet de canette aux mangues fraîches jus corsé ou
Délice de poularde aux queues d'écrevisses, crème de morilles*

Ou

*Dos de cabillaud, Julienne de petits légumes mousseline nantaise ou
Pavé de lotte rôti aux croquants de légumes flambé au whisky ou
Timbale de filet de rouget aux queues d'écrevisses, sauce safranée ou
Marmite de la Mer comme un pot au feu ou
Turban de filet de sole exotique fourré aux coquilles St Jacques au curcuma ou
Filet de dorade royal grillé émulsion poivron rouge*

Garnitures à définir selon saison

La Salade de saison aux herbes

~

*Terrine de mosaïque de fromages, pommes flambées au calvados ou
Brochette de fromages, pain aux noix et boule de raisin ou
Marmite de Camembert chaud au cumin ou
Croustillant de Pont-l'Évêque chaud*

*Dessert**

Le café à table ou sur buffet et sa bouchée chocolat maison



** Voir page 12*



Nos desserts



Farandole de desserts sur assiette ou au buffet (4 sortes à choisir)

Croustillant chocolat lacté caramel
Verrine de Panacotta à la framboise
Délice de pommes caramélisées, gelée cidre doux
Croustillant chocolat griottine
Macarons (framboise, caramel sel de Guérande)
Assortiment de sorbets aux fruits
Verrine de glace miel et champagne
Verrine de glace caramel au sel de Guérande
Miroir de fruits exotiques, mangue passion
Charlotte aux framboises ou fruits rouges
Brochette de fruits frais
Evasion pistache, griottes et coulis
Verrine de soupe de fraise au citron vert

Ou

L'Ananas frais en surprise





13

Menu enfants



*Crudités ou
Charcuterie ou
Rosace de melon*

*Poulet rôti ou
Escalope de volaille à la crème*

Dôme de pommes de terre

Fromage

Gâteau chocolat

Ou

Menu servi au buffet enfants

*Charcuterie
Eventail de melon
Mozzarella et tomates cerises
Poulet froid
Dôme de pommes de terre
Jambon blanc
Fromage
Gâteau chocolat*





14

Buffet du Lendemain



Terrine de Campagne aux Noisettes
Assortiments de saucisson et charcuterie

(2 sortes à choisir)

Jambon frais à l'os
Poulet rôti aux Herbes
Longe de Porc au Curcuma
Rôti de Bœuf froid

(3 sortes à choisir)

Salade Coleslaw au jus d'agrumes
Salade Taboulé à l'Orientale à la Menthe
Salade Piémontaise
Salade de riz à la mexicaine

Salade verte
Roue de Brie aux fruits secs

Tarte aux pommes ou
Salade de fruits

Condiments
(hors pain)

Ou

Brunch du Lendemain

(Cette prestation nécessite du personnel de service)

Café, Thé, Jus de fruits
Viennoiserie
Œufs brouillés et bacon
Terrine aux noisettes
Jambon à l'os
Piémontaise
Salade Coleslaw au jus d'agrumes
Roue de brie aux fruits secs
Salade de fruits

Condiments
Pain





Conditions de Règlement

*Afin de confirmer votre réservation et de garantir la disponibilité,
nous vous demanderons de bien vouloir joindre le versement d'un acompte
correspondant à 20% du montant total de la prestation.
Le reste devra être versé après cette dernière.*

*En cas d'annulation de la prestation,
Lalaounis Traiteur conservera à titre de dédommagement, l'acompte versé.*

*Le nombre de convives prévus doit être renseigné au plus tard 3 semaines avant la prestation.
La facturation sera faite à partir de ce nombre.*

