

LUVI

**"Le traiteur
qui sort de l'ordinaire"**



BOX CLÉ EN MAIN

Vous recevez des amis et vous souhaitez ne pas vous occuper du cocktail dînatoire ?

Choisissez parmi notre sélection celles qui vous donnent envie
et recevez votre box directement chez vous.

Il ne vous restera plus qu'à l'ouvrir et la placer sur la table pour régaler vos convives.

Livraison ou retrait sur place possible.

Les frais de livraison seront automatiquement inclus au devis
et calculés en fonction de votre adresse.

ROLLS

Mini boeuf rolls
Mini crevette rolls
Mini saumon rolls
Mini hot dog

36 pièces par box
89,99€ ttc

BURGER

Mini burger boeuf
Mini burger poulet
Mini burger pastrami

28 pièces par box
69,99€ ttc

SUCRÉE

Gaufres
Pain au chocolat
Croissant
Brownies
Fruits de saison

Pour 4/6 pers
59,99€ ttc

FROMAGE

Fromages X6
Fruits de saisons
Crackers

Pour 4/6pers
36,99€ ttc

TERROIR

Charcuteries X4
Fromages X4
Fruits de saison

Pour 4/6pers
44,99€ ttc

VEGGIE

Légumes croquants X4
Houmous
Tapenade
Fruits de saison

Pour 4/6pers
34,99€ ttc

BOX CLÉ EN MAIN



GRAZING TABLE

Pour vos événements, nous vous proposons de transformer vos tables et buffets en véritable tableau artistique unique et coloré.

Osez l'originalité pour vos événements privés ou professionnels avec la "Grazing table" (table de pâturage). Aux allures de buffet d'antan elle nous séduit par son originalité et son esthétisme, elle s'impose comme un véritable tableau culinaire artistique et coloré qui marquera l'esprit de vos invités. Des produits d'exception pour satisfaire les épicuriens et sublimer l'art du fait maison.

Elles s'adaptent à vos envies et à la scénographie de vos événements dans un style toujours raffiné et délicat.

Les mets peuvent variés selon la saison et nos fournisseurs

CONTENU

Légumes croquants
Sélection de fromages
Sélection de charcuteries
Sélection de tapenades et houmous
Sélection de fruits
Sélection de pains et crackers

Grazing Table de 9 mètres 180 invités 3600 €ttc

Grazing Table de 8 mètres 160 invités 3200 €ttc

Grazing Table de 7 mètres 140 convives 2800 €ttc

Grazing Table de 6 mètres 120 invités 2400 €ttc

Grazing Table de 5 mètres 100 invités 2100 €ttc

Grazing Table de 4 mètres 75 invités 1700 €ttc

Grazing Table de 3 mètres 65 invités 1300 €ttc

Grazing Table de 2 mètres 55 invités 900 €ttc

Grazing Table de 1,5 mètre 40 invités 800 €ttc

Grazing Table de 1 mètre 25 invités 600 €ttc

GRAZING TABLE



BUFFET CLÉ EN MAIN

Pour vos événements, nous vous proposons de mettre en place un buffet de mignardises.

Nous nous occupons de l'installation selon votre thème avec nos tables, nos nappes ainsi que nos supports pour un visuel élégant.

Un buffet clé en main, il ne restera plus qu'à vous servir.

Minimum 30 personnes.

15 pièces/pers : 35€ ttc/pers + 300€ ttc d'installation

SALÉS

Mini bun saumon, crème aux herbes

Mini bun thon mayonnaise

Mini bun crevette, crème citronnée, ciboulette

Mini bun effiloché de boeuf, coleslaw, cebette

Mini burger steak haché, cheddar

Mini burger poulet, mayonnaise

Mini burger pastrami de boeuf, emmental, cornichon

Mini hot dog

Carpaccio de boeuf, balsamique et parmesan (dans mini bol)

Jambon, crème de truffe (dans mini bol)

Crème de panais, magret de canard fumé (dans mini bol)

Tartare de boeuf Thaï (dans mini bol)

Tartare de saumon, avocat (dans mini bol)

Stracciatella di bufala, tomates cerises (dans mini bol)

Finger sandwich jambon, crème de truffe

Finger sandwich saumon crème citronnée

Finger sandwich chèvre, miel

Finger sandwich concombre, fromage frais

VERRINES

Verrine thon, chorizo

Verrine crème de poivron, fêta

Verrine saumon, concombre et fromage frais

Verrine tempura de crevette, sauce aigre douce

Verrine fromage blanc, spéculos et fraise

SUCRÉS

Fruits de saison

Minis Paris Brest

Macaron

Minis éclair

Mini salades de fruits

Cookie

Brownie

Mini bun nutella, fruits de saison

BUFFET CLE EN MAIN



LES PIÈCES COCKTAILS

AU BRASERO

Croque Monsieur au jambon de Reims truffé
Samoussa au boeuf et petits légumes
Boudin blanc Moutarde de Reims
Boeuf, ail et fines herbes
Aiguillettes de canard en persillade
Poulet au miel, soja et paprika
Porc, ananas, épices
Escargots de Bouzy
Asperges au lard
Calamars en persillade
Brochettes de crevettes, chorizo
Brochettes de noix de St Jacques, chorizo
Moules farcies en persillade
Aubergines aux noix et comté
Champignons farcis ail et fines herbes
Toast doré, terrine de porc le Mignon au marc de Champagne
Toast d'os à moelles
Toast de chèvre, jambon et miel
Toast d'escalope de foie gras et chutney de figues
Dé d'ananas flambé au rhum

LES PIÈCES COCKTAILS

TERRE

Brochette de charcuterie et fromage
Brochette melon, jambon
Samoussa boeuf et petits légumes
Pain d'épices, foie gras et chutney de figues
Pâté croûte artisanal
Boudin blanc de Reithel, moutarde de Reims
Boeuf, ail et fines herbes
Carpaccio de boeuf en maki, balsamique et parmesan
Dé de Jambon de Reims, crème de truffe
Croq jambon de Reims truffé
Mini wrap jambon, fromage blanc
Mini burger steak haché, cheddar
Mini burger pastrami, emmental, cornichon
Mini burger poulet, mayonnaise
Mini hot dog

MER

Blinis, saumon fumé et crème ciboulette
Blinis, crème citronnée, concombre et oeuf de truite
Mini wrap saumon, fromage frais
Gambas mariné aux épices, avocat et pommes
Dé de thon, sésame
Dé de saumon, sésame
Verrine tempura de crevette, sauce aigre douce

VEGGIE

Brochette mozzarella, tomate cerise
Mini wrap tomates, basilic, fromage frais
Toast de brie à la truffe

FINGERS SANDWICHS

Finger sandwich jambon, crème de truffe
Finger sandwich saumon, crème citronnée
Finger sandwich chèvre, miel
Finger sandwich fromage frais, concombre

LES PIÈCES COCKTAILS

NAVETTES

Navette crevette, crème citronnée, ciboulette
Navette saumon crème de ciboulette
Navette thon mayonnaise
Navette jambon, emmental
Navette foie gras, chutney de figues
Navette effiloché de boeuf, coleslaw, cebette
Navette brouillade, ciboulette
Navette, carottes rapées, concombre et fromage frais

TARTELETTES

Mini tartelette thon, chorizo
Mini tartelette tartare de boeuf Thaï
Mini tartelette de chèvre, jambon et miel
Mini tartelette de foie gras, chutney de figues
Mini tartelette crème de panais, magret de canard fumé
Mini tartelette tartare de St jacques, guacamole
Mini tartelette saumon fumé, concombre et fromage frais
Mini tartelette tartare de saumon, avocat
Mini tartelette crème de poivron, fêta
Mini tartelette roquefort et noix

SUCRÉES

Mini tartelette fromage blanc, spéculos et fraise
Mini tartelette chocolat
Mini salade de fruits
Mini macaron
Mini éclair
Mini Paris Brest
Mini Brownies
Navette nutella, fruit de saison

PIÈCES COCKTAILS



LES ATELIERS FROID

ATELIER HUÎTRES

Huîtres sur un lit de glace avec du vinaigre d'échalotes et du citron

ATELIER SAUMON GRAVLAX

Saumon gravlax à l'aneth

ATELIER DECOUPE DE JAMBON SERRANO

Jambon serrano 12 mois d'affinages minimum sur son support

ATELIER MELON, DECOUPE DE JAMBON SERRANO

Jambon serrano 12 mois d'affinages minimum sur son support, accompagné de melon

ATELIER DECOUPE DE FOIE GRAS

Foie gras de canard accompagné de pain d'épices et chutney de figues

ATELIER CARPACCIO DE BOEUF EN MAKI

Carpaccio de boeuf roulé en maki, balsamique, parmesan, moutarde et roquette

ATELIER TARTARE

Au choix : tartare de Boeuf, Saumon, Thon

ATELIER SORBET

Sorbet minute à l'aide de notre machine à - 25 degrés (sorbet sucrés, salés, alcoolisés)

ATELIER TERROIR

Assortiment de charcuteries, pâté sur du pain de campagne

LES ATELIERS CHAUD

ATELIER FILET DE BOEUF

Ecrasé de pommes de terre, tranche de filet de boeuf, sauce madère

ATELIER THON

Tataki de thon au sésame et soja, ratatouille

ATELIER RISOTTO *

Risotto au parmesan

ATELIER PÂTE À LA TRUFFE *

Pâtes à la crème, parsemé de truffes

ATELIER FOIE GRAS POÊLÉ

Foie gras poêlé sur son toast

ATELIER FOIE GRAS POÊLÉ & MAGRET

Foie gras poêlé & magret de canard, sauce balsamique

ATELIER RACLETTE

fromage servi dans un mini bol avec pommes de terre et charcuteries

***Option meule de parmesan**

LES ATELIERS CHAUD

ATELIER ALIGOT TRUFFÉ

Pommes de terre, fromage et beaucoup de beurre

ATELIER CROQUE MONSIEUR

Croque Monsieur au four, jambon de Reims et crème de truffe

ATELIER GRILLADE

Assortiment de brochettes de poulet, boeuf, canard, crevettes sur une plancha

ATELIER MINI BURGER

Mini burger boeuf, cheddar

ATELIER CORN DOG

saucisse ou mozzarella sur un bâtonnet enrobée de pâte à frir

ATELIER BRUSCHETTA

Pain au four à garnir selon vos envies

ATELIER TACOS

Tacos mexicain à garnir selon vos envies

ATELIER MINI BUN ROLLS

Au choix : Mini boeuf rolls, Mini crevette rolls, Mini brouillade rolls, Mini hot dog

ATELIER PIZZA

Les pizzas sont préparées dans un véritable four à pizza

LES ATELIERS SUCRÉS

ATELIER CRÊPES

Minis crêpes individuelles avec pâte à tartiner, confiture, sucre...

ATELIER GAUFRES

Gaufres chauffées au four avec pâte à tartiner, confiture, sucre...

ATELIER FONTAINE DE CHOCOLAT

Fontaine de chocolat servie avec des fruits en brochette et chamallow

ATELIER GLACES EN CORNET

Plusieurs parfums au choix

ATELIER BARBE A PAPA

Veritable machine à barbe papa

ATELIER POP CORN

Mis à disposition d'une machine à pop corn

LES ATELIERS



SERVICE A L'ASSIETTE

ENTREES

Cassolette de gambas et St Jacques au Champagne
Foie gras poêlé, pommes caramélisées
Rouleaux de saumon farci à la crevette
Carpaccio de St Jacques, lentillons Champenois
Pâté croûte de la maison Piquet's, mesclun de salade
Duo de tomates, burrata (option truffe)
Foie gras, chutney de figues et pain d'épices
Crème de Champignons, oeuf poché et chips de jambon cru
Asperges, crème de basilic et pépites de jambon cru

PLATS

Ballotine de volaille farcie aux amandes et champignons, patates douces
Suprême de volaille sauce Champagne, légumes de saison et purée de panais
Filet de boeuf, purée maison, carottes fanées et sauce au vin (option rossini)
Filet mignon au miel, soja et paprika, écrasé de pommes de terre
Souris d'agneau, écrasé de pommes de terre et carottes fanées
St Jacques, risotto au safran et chorizo
Turbot poêlée, oeuf de truite, courge et courgette, sauce Champagne
Filet de bar, sauce Champagne et légumes de saison

FROMAGE

Assortiment de fromages et salade

DESSERT

Salade de fruits
Entremet macaron, vanille et framboise
Mousse aux mûres et framboises, copeaux de chocolat blanc
Opéra au chocolat
Fondant au chocolat crème de framboise
Millefeuille praliné
Assortiment de mignardises (macarons, minis éclairs, verrines...)

A PARTIR DE 59€ TTC AVEC SERVICE

SERVICE A L'ASSIETTE

MAX 10 PAX

ENTREES

Carpaccio de boeuf (préparé sous vos yeux)
Tartare de saumon Thai (préparé sous vos yeux)
Véritable jambon Serrano, burrata, tomates cerises et balsamique (découpe sous vos yeux)

PLATS

Côte de boeuf, pommes grenailles et sauce béarnaise (découpe sous vos yeux)
Tartare de boeuf (préparé sous vos yeux)
Pâtes à la truffe dans la meule de parmesan

FROMAGE

Assortiment de fromages et salade (sur desserte à fromage)

DESSERT

Salade de fruits
Entremet macaron, vanille et framboise
Mousse aux mûres et framboises, copeaux de chocolat blanc
Opéra au chocolat
Fondant au chocolat crème de framboise
Millefeuille praliné
Assortiment de mignardises (macarons, minis éclairs, verrines...)

A PARTIR DE 89€ TTC AVEC SERVICE

A L'ASSIETTE



SERVICE EN BUFFET

MENU FROID

ENTREES (3 au choix)

Tataki de boeuf, soja, gingembre, oignons frits
Tomates, mozzarella
Melon, jambon de Parme
Salade végétarienne (tomates, mozzarella, avocat, concombre, oignon rouge)
Houmous
Burrata, tomates cerises
Pâté croûte de la maison Piquet's
Assortiment de charcuteries
Foie gras, toast de pain d'épices et chutney de figues
Saumon fumé, crème de ciboulette et toast

PLATS

Tataki de thon aux sésames
Tranche de boeuf, sauce béarnaise
Suprême de volaille à la provençale

SALADES (2 au choix)

Salade de pommes de terre, persil, échalotte
Salade piémontaise au jambon
Salade de riz niçois au thon

FROMAGE

Assortiment de fromages et salade

DESSERT (2 au choix)

Salade de fruits de saison
Entremet macaron, vanille et framboise
Opéra au chocolat
Assortiment de tartes (chocolat, tatin, framboise...)
Assortiment de mignardises (macarons, minis éclairs, verrines...)

A PARTIR DE 30€ TTC SANS SERVICE
A PARTIR DE 40€ TTC AVEC SERVICE

SERVICE EN BUFFET

MENU CHAUD AVEC CHAFFING DISH

ENTREES (3 au choix)

Tataki de boeuf, soja, gingembre, oignons frits
Tomates, mozzarella
Melon, jambon de Parme
Salade végétarienne (tomates, mozzarella, avocat, concombre, oignon rouge)
Houmous
Burrata, tomates cerises
Pâté croûte de la maison Piquet's
Assortiment de charcuteries
Foie gras, toast de pain d'épices et chutney de figes
Saumon fumé, crème de ciboulette et toast

PLATS

Crevettes au paprika et miel, petits légumes
OU
Pavé de saumon laqué au miel, soja et riz blanc

ET

Filet mignon de porc à la moutarde, risotto
OU
Suprême de volaille sauce à la provençale, pommes grenailles
OU
Boeuf bourguignon

FROMAGE

Assortiment de fromages et salade

DESSERT (2 au choix)

Salade de fruits de saison
Entremet macaron, vanille et framboise
Opéra au chocolat
Assortiment de tartes (chocolat, tatin, framboise...)
Assortiment de mignardises (macarons, minis éclairs, verrines...)

A PARTIR DE 35€ TTC SANS SERVICE
A PARTIR DE 45€ TTC AVEC SERVICE

MENU AU BRASERO

ENTREES EN BUFFET OU A L'ASSIETTE

Tataki de boeuf, soja, gingembre, oignons frits

Tomates, mozzarella

Melon, jambon de Parme

Pâté croûte de la maison Piquet's

Assortiment de charcuteries

Salade végétarienne (tomates, mozzarella, avocat, concombre, oignon rouge)

Foie gras, toast de pain d'épices et chutney de figues

Saumon fumé, crème de ciboulette et toast

PLATS

Côte de boeuf

Entrecôte de boeuf

Magret de canard

Suprême de volaille sauce Champagne

Saumon laqué

Tataki de thon sésame

Gambas (option flambées au pastis)

Burger

Paella

Brochettes de légumes

Raclette, pommes de terre et charcuteries

ACCOMPAGNEMENT

Risotto

Pommes grenailles

Ratatouille

Poêlée de légumes

FROMAGE

Assortiment de fromages et salade

Camembert rôti au brasero, salade

Chaource rôti au brasero, salade

Mont d'or rôti au brasero, salade

DESSERT

Brochettes de fruits

Ananas flambés ou coulis de chocolat

Bananes flambées ou coulis de chocolat

Assortiment de mignardises

A PARTIR DE 55€ TTC AVEC SERVICE

AU BRASERO



BRUNCH

AU BRASERO OU EN CHAFFING DISH

Oeufs brouillés
Saucisses blanches
Bacon

CLASSIQUE (8 au choix)

Saumon fumé
Fromages & charcuteries
Avocado toast
Salade composée (tomates / mozzarella)
Salade composée (melon / jambon...)
Viennoiseries
Crêpes
Gaufres
Cookies
Pancakes
Brownies
Assortiments de fruits
Brioches
Salade de fruits
Assortiment de différents pains de campagne

BAR A JUS

Jus de pomme
Jus d'orange
Chocolat chaud
Café
Bonbonne aromatisée

A PARTIR DE 30€ TTC AVEC SERVICE

BRUNCH



PLATEAUX REPAS

Livré avec :

Couverts / Eau / Pain / Serviette / Fromage du jour / Dessert du jour (Pâtisserie Dallet)

GASTRO 26€ HT

Marbré de foie gras, chutney de figes et pain d'épices
Filet de boeuf, sauce béarnaise et pommes grenailles

VEGGIE 22€ HT

Oeufs mimosas
Penne rigate, tomates séchées, burrata

FERMIER 24.50€ HT

Salade de betteraves, chèvre, miel et noix
Filet de poulet à la moutarde et crème, riz blanc

MER 24€ HT

Salade avocat, crevettes et pamplemousse
Pavé de saumon en sauce, tagliatelles

REGION 23.50€ HT

Jambon de Reims, mesclun de salade et pâté croûte
Boudin blanc de Rethel, lentillons Champenois

TERRE 23€ HT

Tomates mozzarella, basilic frais et balsamique
Rosbif, sauce béarnaise et salade composée

ASIE 25€ HT

Rouleaux de saumon farci à la crevette
Tataki de thon au sésame et légumes de saison

PLATEAUX REPAS





PRESTATION DE BARMANS

LES COCKTAILS

CÔTÉ ROUGE

Gin, Framboise, Citron vert, Jus de cranberry, Jus de citron, Eau pétillante

CÔTÉ ORANGE

Tequila, Jus d'orange, Sirop de grenadine

CÔTÉ VERT

Kiwi, Jus de citron, Liqueur de menthe, Vodka, Eau pétillante

CÔTÉ ROUGE ET BLANC

Gin, Blanc d'oeuf, Jus de citron, Sirop de grenadine, Eau gazeuse

CÔTÉ BLEU

Gin, Curaçao, Blanc d'oeuf, Jus de citron, Sirop de sucre de canne

CÔTÉ VIOLET

Vodka, Myrtille, Citron vert, Feuille de menthe, Limonade

CÔTÉ JAUNE

Gin, Fruit de la passion, Jus de citron, Jus d'ananas, Sirop de vanille, Eau gazeuse

CÔTÉ ROSE

Gin, Jus de citron, Cointreau, Sirop de fruit du dragon, Blanc d'oeuf

MOJITO

Rhum blanc, Citron vert, Eau gazeuse, Sucre de canne, Feuille de menthe

SPRITZ

Aperol, Prosecco, Eau pétillante

GIN TONIC

Gin, Eau tonic

MOCKTAILS

COTE ORANGE



Jus d'orange
Sirop de grenadine

COTE VERT



Citron vert
Eau gazeuse
Sucre de canne
Feuille de menthe

EAUX AROMATISEES

CÔTE FRAICHEUR



Eau
Feuilles de menthes
Citrons jaunes
Concombre

CÔTE DETOX



Oranges
Citron vert
Branche de romarin
Eau

Vins et soft



Champagne



BIERE



CÔTE BAR



TARIFS ET CONDITIONS

Personnel = 40€/ Heure

Livraison sur devis

Possibilité de fournir la vaisselle sur devis

Les mets proposés peuvent varier selon la saison et le marché

DEVIS SUR DEMANDE

06 29 32 80 37
contact@traiteur-luvi.fr