LUVI
la carte

Le traiteur
qui sort de
l'ordinaire

TRAITEUR • CHEF À DOMICILE • BAR À COCKTAIL

LUVI

« Chez nous, la cuisine et l'amour de la gastronomie française est une histoire de famille.

Vous trouverez une équipe dynamique et passionnée, une cuisine conviviale et savoureuse.

Professionnalisme, authenticité et exigence sont les maîtres mots de toutes nos prestations qui, nous l'espérons, sauront vous ravir ! »

Ana et Julien

LUVI

Box Clés en Main

Sélectionnez selon votre envie,
avec la possibilité de recevoir votre box
directement chez vous.
Il ne vous restera plus qu'à la placer sur la table
pour régaler vos convives !

Rolls

- Mini boeuf rolls (effiloché de bœuf) x 8
- Mini crevettes rolls x 8
- Mini saumon rolls (saumon fumé) x8
- Mini hot dog x 8

32 pièces par box
79,99 €TTC

Burger

Mini burger boeuf, cheddar, salade x 5
- Mini burger pastrami, emmental, cornichon x 5
- Mini burger poulet mayonnaise x 5
- Mini burger pulled pork, coleslaw x 5

20 pièces par box
49,99 €TTC

Veggie

- Houmous truffé
- Tzatziki aux graines de sésame
- Houmous de poivron, piment d'espelette
- Légumes croquants
- Crackers
- Fleurs comestibles

4/6 personnes
36,99 €TTC

Signature

- Brie truffé, Comté, Gouda au cumin, Chèvre
- Lomo, Coppa, Chorizo, Serrano
- Finger sandwich foie gras, chutney de figues
- Finger sandwich saumon fumé, crème d'aneth
- Houmous truffé
- Olives vertes
- Pains d'épices
- Crackers
- Légumes croquants
- Fruits de saison
- Fleurs comestibles

6/8 personnes
99,99 €TTC

Terroir

- Lomo, Coppa, Chorizo, Serrano
- Chaource, Comté, Chèvre, Morbier
- Légumes croquants
- Fruits de saison
- Houmous de poivron, piment d'espelette
- Confiture de fruits rouges
- Crackers
- Fleurs comestibles

4/6 personnes
46,99 €TTC

Brunch

- Fromage blanc au miel et fruits secs
- Pâtes à tartiner
- Confiture de fruits rouges
- Madeleine, Brownies, Cookies
- Lomo
- Comté
- Fruits de saison
- Fleurs comestibles
- Crackers

4/6 personnes
39,99 €TTC

Livraison ou retrait sur place possible.
Les frais de livraison seront automatiquement inclus au devis et calculés en fonction de votre adresse.

LUVI

Grazing Table

Nous vous proposons de transformer vos buffets
en véritable tableau artistique unique et coloré !
Aux allures de buffet d'antan
la "Grazing table" séduit par son originalité et son esthétisme.
Elle s'impose comme un véritable tableau culinaire
qui marquera l'esprit de vos invités.
Des produits d'exception pour satisfaire les épicuriens
et sublimer l'art du fait maison.

Pour vous ravir :

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

9 mètres	180 invités	3 600 €TTC
8 mètres	160 invités	3 200 €TTC
7 mètres	140 invités	2 800 €TTC
6 mètres	120 invités	2 400 €TTC
5 mètres	100 invités	2 000 €TTC
4 mètres	75 invités	1 500 €TTC
3 mètres	65 invités	1 300 €TTC
2 mètres	55 invités	1 100 €TTC
1,5 mètre	40 invités	800 €TTC
1 mètre	25 invités	600 €TTC

Les mets peuvent variés selon la saison et nos fournisseurs.

LUVI

Buffet clés en main

Pour vos événements,
nous vous proposons de mettre en place un buffet floral.
Nous nous occupons de l'installation selon votre thème
avec nos tables, nos nappes, nos supports et nos fleurs
pour un visuel élégant.
Un buffet clés en main, il ne restera plus qu'à vous servir !

Minimum 30 personnes

Buffet Classique :

50 €TTC/pers. + **500 €TTC** d'installation

Buffet Finger Food :

15 pièces/pers. à choisir : **35 €TTC/pers.** + **500 €TTC** d'installation

Classique

- Gravlax de saumon aux herbes, blinis et crème de ciboulette
- Tataki de bœuf, soja, gingembre, oignons frits et zeste de citron vert
- Stracciatella, tomates cerises
- Finger saumon, crème aneth
- Finger jambon blanc, crème à la truffe
- Lomo ibérique
- Comté affiné
- Chèvre
- Pâté croûte artisanal
- Salade grecque à la fêta
- Salade de courgettes, poulet et parmesan
- Gaspacho de saison
- Assortiment de pains et crackers
- Cookies
- Madeleines
- Macarons
- Fruits frais, fromage blanc et spéculos

Finger Food

- Mini bun saumon, crème aux herbes
- Mini bun thon mayonnaise
- Mini bun effiloché de bœuf, coleslaw, cebette
- Mini burger steak haché, cheddar
- Mini burger poulet, mayonnaise
- Mini burger pastrami de bœuf, emmental, cornichon
- Mini hot dog, oignons frits
- Carpaccio de bœuf, balsamique et parmesan
- Jambon de Reims, crème de truffe et parmesan
- Tartare de bœuf Thaï
- Stracciatella di bufala, tomates cerises
- Salade de pâtes, fêta, tomates cerises
- Salade de perle d'Alaska
- Gaspacho : tomates / courgettes et menthe / melon
- Verrine thon, chorizo
- Verrine crème de poivron, fêta
- Verrine saumon, concombre et fromage frais
- Verrine tempura de crevette sauce aigre douce
- Verrine fromage blanc, spéculoos et fraise
- Mini Paris Brest
- Macaron
- Mini éclair
- Mini salade de fruits
- Cookies
- Brownies
- Mini bun nutella, fruits de saison

LUVI

Pièces de Cocktail au Brasero

Terre

- Bœuf barbecue
- Poulet au Satay
- Canard en persillade
- Andouillette moutarde de Reims
- Boudin blanc moutarde de Reims
- Araignée de porc au paprika
- Croque Monsieur au jambon truffé
- Croque Monsieur chèvre, jambon et miel
- Toast de terrine de porc au marc de Champagne
- Toast de foie gras poêlé, chutney de figues

Mer

- Calamars en persillade
- Moules en persillade
- Crevettes au paprika
- Noix de St Jacques au citron

Sucrés

- Fruits de saison rôtis

Supplément :
Chantilly, chocolat, flambé (ratafia ou rhum)

Veggie

- Aubergine au cajun
- Champignon farci ail et fines herbes
- Courgette, parmesan
- Smash potatoes sauce aux herbes

LUVI

Pièces de Cocktail

Tartelettes

- Mini tartelette thon, chorizo
- Mini tartelette tartare de bœuf Thaï, graines de sésame et oignons frits
- Mini tartelette de chèvre, jambon et miel
- Mini tartelette de foie gras, chutney de figues
- Mini tartelette St Jacques, crème aux agrumes
- Mini tartelette saumon fumé, concombre et fromage frais
- Mini tartelette crème de poivron, fêta et pickles de poivron
- Mini tartelette roquefort et noix

Mer

- Blinis, saumon fumé et crème ciboulette
- Blinis, crème citronnée, concombre et oeufs de truite
- Gambas marinées aux épices, avocat et pommes
- Croustillant de riz, mi cuit de thon sauce sriracha
- Chips de riz tartare de thon, sésame et mayo/wasabi
- Chips de riz tartare de saumon, sésame et mayo/wasabi

Terre

- Brochette de charcuterie et fromage
- Brochette melon, jambon
- Boudin blanc de Rethel, pomme caramélisée et pickles de graines de moutarde
- Carpaccio de bœuf en maki, balsamique et parmesan
- Croustillant de riz, tataki de bœuf et wasabi
- Feuilleté jambon de Reims et crème de truffe
- Roulé de vitello tonnato, câpres
- Mini poivron farci au poulet façon Basquaise
- Croustillant de pommes de terre, pulled pork pickles jalaperos
- Mini burger steak haché, cheddar
- Mini burger poulet, emmental et mayonnaise
- Mini hot dog, oignons frits

Sucrés

- Assortiment de mignardises par notre pâtissier partenaire (DALLET)

Navettes

- Navette saumon crème de ciboulette
- Navette thon mayonnaise, ciboulette
- Navette jambon, emmental et fromage frais
- Navette foie gras, chutney de figues
- Navette effilochée de bœuf, coleslaw, cébette
- Navette, carottes rapées, concombre et fromage frais

Veggie

- Brochette mozzarella, tomate cerise
- Sablé parmesan tomate séchée pesto
- Œuf (de caille) mimosa truffé
- Pana cotta petits pois ricotta

A partager :

pita / houmous, caviar d'aubergine, tapenade, tzatzíki

LUVI

Les Ateliers Froids

Pour votre événement,
nous vous proposons des animations culinaires
avec un service élaboré sous vos yeux.

Atelier Huîtres
Huîtres sur un lit de glace.
Vinaigre d'échalotes et citron

Atelier Saumon Gravlax
Saumon gravlax à l'aneth

Atelier Découpe de Jambon Serrano
Jambon serrano 12 mois d'affinage minimum sur son support

Atelier Melon, Découpe de Jambon Serrano
Jambon serrano 12 mois d'affinage minimum sur son support,
accompagné de melon

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

Atelier Carpaccio de Boeuf en Maki
Carpaccio de bœuf roulé en maki,
balsamique, parmesan, moutarde et roquette

Atelier Tartare
Au choix : tartare de Bœuf, 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

Atelier Houmous
Tapenade, légumes croquants et crakers

Atelier autour de la Tomate
Bar à tomates, mozzarella

Les Ateliers Chauds

Atelier Filet de Boeuf
Ecrasé de pommes de terre,
tranche de filet de bœuf, 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,
parsemées 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

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

Atelier Grillade
Assortiment de brochettes de poulet,
bœuf, canard, crevettes sur une plancha

Atelier Mini Burger
Mini burger bœuf, cheddar

Atelier Bruschetta
Pain au four à garnir selon vos envies

Atelier Tacos
Tacos mexicain à garnir selon vos envies

Atelier Pizza
Les pizzas sont préparées
dans un véritable four à pizza

Atelier Corn Dog
Saucisse au Mozzarella

LUVI

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

10 personnes max.

Entrées

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

Plats

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

Fromages

- Assortiment de fromages et salade (sur desserte à fromage)

Desserts

- 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/pers. avec service

LUVI

Service à l'Assiette

Entrées

- Duo de gambas et St Jacques sauce Sauternes, champignons
- Gravlax de saumon aux herbes, crème d'avocat, condiment citron/yuzu et crumble de pain noir
- Foie gras poêlé, pommes caramélisées et tuile
- Foie gras mi-cuit, chutney de figues et brioche toastée
- Tagliatta de bœuf, vinaigrette truffée, vieux parmesan et roquette
- Gnocchi crémeux de petits pois, poitrine fumée croustillante
- Vitello tonnato, mayo au thon et câpres
- Crème de Champignons, œuf parfait et chips de jambon cru
- Ravioles ricotta et citron, crème basilic, citron confit et noix

Plats

- Suprême de volaille sauce Champagne
mille feuille de pommes de terre et carottes glacées (hiver) asperges glacées (été)
- Veau, jus de viande à la truffe, gratin dauphinois et légumes croquants
- Filet de boeuf sauce au vin, polenta crémeuse et légumes glacés (option Rossini)
- Paleron de bœuf braisé comme un bourguignon,
purée de pommes de terre, champignon glacé et poitrine fumée
- Confit de cuisse de canard, jus de canard, vinaigre balsamique,
shitake, échalotes confites et pommes grenailles
- Cabillaud en croûte de chorizo, riz aux épices et brunoises de légumes
- St Jacques, risotto à la bisque safrané et salade de jeunes pousses
- Filet de bar sauce Champagne, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et légumes de saison
- Légumes rôtis, yaourt aux herbes, noix torréfiées et sauce chimichurri

Fromages

- Assortiment de fromages et salade

Desserts

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

A partir de 59 €TTC/pers. avec service

LUVI

Service en Buffet

Menu Froid

Entrées - 3 au choix

- Tataki de bœuf, soja, gingembre, oignons frits, zeste de citron
- Tomates, mozzarella
- Melon, jambon de Parme
- Salade végétarienne
(tomates, mozzarella, avocat, concombre, oignon rouge)
- 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 bœuf, sauce béarnaise
- Suprême de volaille à la provençale
- Aubergines à la parmigiana

Salades - 2 au choix

- Salade de pommes de terre, persil, échalotte
- Salade piémontaise au jambon
- Salade de riz niçois au thon
- Salade de pâtes feta, tomates cerises, crème de balsamique

Fromages

- Assortiment de fromages et salade

Desserts - 2 au Choix

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

A partir de 30 €TTC/pers. sans service

A partir de 40 €TTC/pers. avec service

Menu Chaud avec Chafing Dish

Entrées - 3 au choix

- Tataki de boeuf, soja, gingembre, oignons frits, zeste de citron
- Tomates, mozzarella
- Melon, jambon de Parme
- Salade végétarienne
(tomates, mozzarella, avocat, concombre, oignon rouge)
- Pâté croûte
- Assortiment de charcuteries
- Foie gras, toast de pain d'épices et chutney de figues
- Saumon fumé, crème fraîche et toast

Plats

- Cabillaud, sauce Champagne

OU

- Pavé de saumon, sauce à l'oseille

OU

- Filet mignon de porc à la moutarde

OU

- Suprême de volaille à la provençale

OU

- Bœuf bourguignon

OU

- Paupiette de veau, sauce Champignon

OU

- Aubergines à la Parmigiana

A partir de 35 €TTC/pers. sans service

A partir de 45 €TTC/pers. avec service

Accompagnement - 2 au choix

Risotto
Pommes grenailles
Riz blanc
Haricots verts
Poêlée de légumes

Fromages

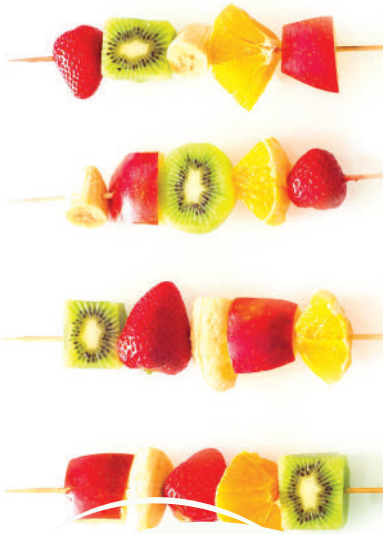
- Assortiment de fromages et salade

Desserts - 2 au choix

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

LUVI

Service en Buffet



Menu au Brasero

Entrées

en buffet ou à l'assiette

- Tataki de bœuf, soja, gingembre, oignons frits
- Tomates, mozzarella
- Melon, jambon de Parme
- Salade végétarienne
(tomates, mozzarella, avocat, concombre, oignon rouge)
- 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

- Côte de bœuf
- Entrecôte de bœuf
- Magret de canard
- Suprême de volaille aux champignons
- Saumon laqué
- Tataki de thon sésame
- Gambas (option flambées au pastis)
- Burger
- Paëlla
- Brochettes de légumes
- Raclette, pommes de terre et charcuteries

Accompagnement - 2 au choix

Risotto
Pommes grenailles
Ratatouille
Poêlée de légumes

Fromages

- Assortiment de fromages et salade
- Camembert rôti au brasero, salade
- Chaource rôti au brasero, salade
- Mont d'or rôti au brasero, salade

Desserts

- Brochettes de fruits
- Ananas flambés au coulis de chocolat
- Bananes flambées au coulis de chocolat
- Assortiment de mignardises

A partir de 55 €TTC/pers. avec service

LUVI

Brunch

Au Brasero ou en Chafing Dish

Œufs brouillés
Saucisses blanches
Bacons

Classique (8 au choix)

Classique (8 au choix)
Saumon fumé
Fromages et charcuteries
Avocado toast
Bagel saumon fumé, salade, aneth et crème moutarde au miel
Bagel mortadelle, salade, tomates, crème d'avocat
Bagel blanc de poulet, concombre, tomates, salade
Bagel pulled boeuf, oignons frits et coleslaw
Mini croq emmental, jambon et béchamel
Mini burger steak haché, cheddar
Mini hot-dog, oignons frits
Salade composée (tomates/mozzarella)
Salade composée (melon/jambon de parme)
Viennoiseries (mini pain au chocolat et mini croissant)
Fromage blanc, coulis de fruits rouges et granola
Compote de pommes maison
Assortiment de différents pains de campagne
Crêpes
Gaufres
Cookies
Pancakes
Brownies
Assortiment de fruits
Brioche
Salade de Fruits

Bar à jus

Jus de pomme
Bonbonne aromatisée (Voir Côté Bar)
Jus d'orange
Chocolat chaud
Café

A partir de 30 €TTC/pers. avec service

LUVI

Plateaux Repas

Canard
Raviole ricotta, épinard, citron confit, crème basilic et noix

Magret de canard au thym, pleurotes de champignons et pommes de terre salardaises

25,50 €HT

Gastronomique
Marbré de foie Gras, chutney de figues et pain d'épices

Tagliatta de bœuf, vinaigrette truffée et vieux parmesan, pommes grenailles et tomates cerises

26,50 €HT

Veggie
Condiment houmous, caviar d'aubergines, pesto rosso et pain grillés

Pâtes, stracciatella, crème balsamique et tomates séchées

23 €HT

Fermier
Vitello tonnato mayo au thon et câpres

Filet de poulet à la crème moutarde, risotto et poêlée de champignons

25 €HT

Mer
Gravlax de saumon aux herbes, crème d'avocat, condiment citron/yuzu crumble de pain

Filet de poisson sauce vierge, écrasé de pommes de terre et légumes poêlés

25,50 €HT

Région
Salade, pâté croûte artisanal et pickles d'oignons

Porc, lentillons de Champagne et moutarde de Reims

23,50 €HT

Terre
Salade de betteraves, chèvre, miel et noix

Rosbif froid, sauce béarnaise et salade composée

23 €HT

Livré avec :

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

Couverts / Serviette

LUVI

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

Côté Rouge et Blanc
Gin, Blanc d'œuf,
Jus de citron, Sirop de grenadine,
Eau gazeuse

Côté Bleu
Gin, Curaçao, Blanc d'œuf,
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'œuf

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

Spritz
Aperol, Prosecco,
Eau pétillante

Gin Tonic
Gin,
Eau tonic

Mocktails
(sans alcool)

Côté Vert
Citron vert
Eau gazeuse Sucre de canne
Feuille de menthe

Côté Orange
Jus d'orange,
Sirop de grenadine

Mais aussi...
Eaux aromatisées, Vin, Champagne, Bière, Soft...

LUVI

Privatisation

Repas en plein coeur du vignoble Champenois

Rien n'est plus agréable que de se rassembler autour d'un bon repas, en plein air, au cœur du vignoble Champenois.

Anniversaire, séminaire d'entreprise... toutes les occasions sont bonnes pour se réunir en famille, entre amis ou entre collègues autour d'une cuisine créative et savoureuse, dans un lieu unique.

LUVI vous convie à un délicieux moment gourmand dans un cadre convivial, où vous pourrez déguster de délicieuses grillades, arrosées de champagne de notre partenaire, Victor Charlot.

Avec notre partenaire le Champagne Victor Charlot, nous serions ravis de vous recevoir dans notre lieu au pied des vignes.

Formule randonnée

Partez à la découverte de la Champagne avec le Champagne Victor Charlot lors d'une randonnée bucolique à travers les vignes.

3 arrêts afin de déguster leurs cuvées et une randonnée de 5 km au total.

Vous partagerez un moment gourmand en toute convivialité avec une vue panoramique à couper le souffle sur le vignoble Champenois.

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.

LUVI

Devis sur demande

03 26 51 42 90
contact@traiteur-luvi.fr

Création - Impression Cochet Concept.
Photos non contractuelles. Adobe Stock et LUVI.
Pour votre santé, bougez plus.

LUVI

www.traiteur-luvi.fr