

TRAITEUR 2L "Laurent Lapierre"

VOTRE TRAITEUR

Opérations marketing - Anniversaires
Cocktails - Lunchs - Buffets
Brunchs - Cocktails Dînatoire
Goûters d'enfants - Portes ouvertes
Salons Expositions - Vernissages
Inaugurations - Lancements d'un produit
Salle-à-manger direction - Séminaires
Pauses - Soirées à thème
Arbres de Noël - Remises de médailles
Mariages - Spectacles
Avant-premières - Réceptions de prestige
Buffets campagnards - Corbeilles de naissance
Fêtes des Secrétaires - Beaujolais Nouveau
Saint-Sylvestre - Dîners aux chandelles
Saint-Valentin - Baptêmes
Départs en retraite...

Vous pouvez passer votre commande par :

- ⇒ Téléphone : 01.47.21.02.02
- ⇒ Fax : 01.47.24.47.38
- ⇒ Email : laurent@laurent-lapierre.fr
ou en boutique de 9h à 14h30

Jusqu'au 23 Décembre pour Noël
Jusqu'au 30 Décembre pour la Saint- Sylvestre

Retrait des commandes en boutique :
les 24 et 31 Décembre de 9h à 16h00

Traiteur Laurent Lapierre
2 Rue du Marché – 92000 NANTERRE
E-mail : laurent@laurent-lapierre.fr
Site Internet : www.laurent-lapierre.fr

Laurent . Lapierre

Créateur de sensations



*Votre traiteur vous propose
pour les fêtes de fin d'année*

Traiteur Laurent Lapierre
2 Rue du Marché – 92000 NANTERRE
E-mail : laurent@laurent-lapierre.fr
Site Internet : www.laurent-lapierre.fr

Menu à 36 €

- Tranche de foie gras, fine gelée de vin doux
- Escalope de saumon soufflé d'un salpicon de Saint Jacques, velouté de champagne
- Suprême de volaille fermière et sa poêlée de champignons des bois,
- Petit gratin cubique d'une Dauphinoise de Belle de Fontenay confit aux pieds de veau
- Bûche de la carte au choix

Menu à 40 €

- Tranche de foie gras, fine gelée de vin doux
- Noix de coquille Saint Jacques poêlée sur son concassé de tomates aux parfums de Provence et courgettes sautées au safran
- Osso bucco d'une boudoirie sauvage et mornay d'oignons doux de Roscoff,
- Tagliatelles de pâtes fraîches et légumes fondants
- Bûche de la carte au choix

Menu à 48 €

- Duchesse de pétoncle au beurre d'herbes
- Cube de brioche au curry et son nacré de lotte
- Tranche de foie gras, fine gelée de vin doux
- Chausson de homard aux brunoises de légumes multicolores
Et son coulis crémeux
- Fricassée de chapon au champagne, petits légumes étuvés au beurre
- Bûche de la carte au choix

Pour l'apéritif

- Les Pains Surprises (35 pièces)
Charcuterie35 €
Saumon fumé42 €

- Les Plateaux
Canapés (48 pièces)48 €
Canapés (24 pièces)26 €
Fours chauds (prix au Kg)47 €
Brioche Louis XV au crabe (36 pièces).....55 €

Carte des Fêtes

Entrées

	Prix HT	
	€/Kg	€/pers
Foie gras de canard.....	139 €	10 €
Saumon fumé.....	74,5 €	7 €
Papillote cristal «Carta Fata » de St Jacques, homard et champignons ...	15 €	
½ homard à la parisienne.....	15 €	
Saint-Jacques à la Provençale.....	10 €	
Saint-Jacques à la Bretonne.....	8 €	
Chausson de homard aux brunoises de légumes multicolores, coulis crémeux	16 €	
Saumon soufflé d'un salpicon de St Jacques.....	9 €	

Nos spécialités

Koulibiac de saumon
4 personnes : 28 € / 6 personnes 42 €

Pâté en croûte périgourdin
(porc, canard et foie gras)
4 personnes : 28 € / 6 Personnes : 42 €

Tourte des sablons à la pomme de terre
4 personnes : 19.5 € / 6 personnes : 28.5 €

Laurent . Lapierre

Créateur de sensations



Plats garnis

Osso Bucco d'une boudoirie sauvage, mornay d'oignons de Roscoff
Tagliatelles de pâtes fraîches et légumes fondants 19 €

Turban de filet de sole sauvage bretonne, Gargouillou de légumes festifs38 €

Saumon soufflé d'un salpicon de Saint Jacques, velouté de champagne.....18 €

Suprême de volaille fermière et sa poêlée de champignons des bois 17 €

Chapon au Champagne, légumes festifs multicolores19 €

Pavé de biche au foie gras et truffe, sauce périgourdine, galette vonatienne aux girolles32 €

Desserts

Bûche Framboisine..... 6 €

Bûche Solférino..... 6 €

Bûche Marron-Mûre 6 €

Les prix des menus et de la carte s'entendent par personne

Pour les spécialités (4 à 6 personnes)