



Bar à eaux ...

- Bouteille de Wattwiller, 75cl 3,50 €
- Bouteille de Selters, 75cl 3,50 €
- Bouteille de Chateldon, 100cl 4,00 €
- Bouteille de Badoit, 33cl 1,20 €
- Bouteille de Perrier ou Badoit, 100cl 4,00 €

• NOUVEAU !

- Mini bouteille de vin, 18cl (1 verre)
- Pays d'Oc 100% Merlot, *rouge* 2,00 €
- Côtes de Gascogne, *blanc et rosé* 2,00 €

• Bourgogne

- Macon Villages «Cave de Prissé», *blanc* 11,00 €
- Moulin à vent «Tour de Rochegres», *rouge* 18,50 €

• Bordeaux

- Bordeaux Malesan 8,50 €
- Château «Les Ormes de Pez» 25,00 €

• Vin de Loire

- Saumur «Château La Durandière»
- rouge, blanc et rosé* 7,40 €
- Saumur pétillant, *blanc et rosé* 10,00 €

• Champagne

- Devilleurs Père & Fils 22,00 €
- Mumm Cordon Rouge 30,00 €

L'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

Commande du lundi au vendredi de 9h à 18h

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

Mail : laurent@laurent-lapierre.fr

Condition : *Minimum de 4 plateaux identiques.*
 Délais de commande : *48h à l'avance pour le plateau de votre choix.*
24h à l'avance pour un menu spécial «Idée du Chef».

Localisation	Livraison de 9h à 17h	Livraison après 17h
NANTERRE	GRATUIT	10 €
Suresnes, Puteaux, Courbevoie, Rueil Malmaison, La Garenne Colombes	15 €	25 €
La Défense, Paris 7 ^{ème} , 8 ^{ème} , 16 ^{ème} , 17 ^{ème}	20 €	30 €

Pour toute commande, veuillez nous consulter. *Règlement : réception de facture.*
Tarifs hors taxes sous réserve de modifications.



Laurent ■ Lapierre
 CRÉATEUR DE SENSATIONS

www.laurent-lapierre.fr

Tél. 01 47 21 02 02 ■ Fax : 01 47 24 47 38

Création graphique : Rencontres Créatives Tél. 01 47 29 16 90 - Ne pas jeter sur la voie publique.



Le
 traiteur
 qui
 vous
 met

à la bouche ...

Laurent ■ Lapierre
 CRÉATEUR DE SENSATIONS



Laurent Lapierre



Menu Pierre de lune

Union d'un blanc de grenouille et d'une mangue verte croquante

Daurade royale juste poêlée
Lentilles vertes du Puy et aromates

Fromages affinés

Riz au lait noir de vanille et sa tuile d'orange



Menu Tourmaline

Gambas juste rôties
mini concombre Tzaziki

Emincé de noix de veau
Toast de gnocchi Romaine
Petit-Paris légèrement crémés

Fromages affinés

Pain perdu à l'ancienne
accompagné d'une poire
caramélisée aux épices douces



Menu Saphir

Salade de Pennés
au bouillon de poule
Roquette, petit pois et parmesan

Poêlée de Saint-Pierre
Caviar d'aubergine
et mousseux de basilic

Fromages affinés

Gros macaron noix de coco
Tranche d'ananas caramélisée



Menu Améthyste

Baguette de chèvre frais
Pousses de roquette aux poires

Quelques filets de cailles
et ses tagliatelles de
légumes du moment

Fromages affinés

Orange rôtie au four
Pain d'épices et confiture de lait



Menu Topaze

Tartare de légumes confits
Un bouquet de Provence
avec une pointe d'acidité

Petite brioche de Lotte au lard
Pétales de tomate mondée

Fromages affinés

Millefeuille Chocolat / Chocolat



Menu Grenat

Escabèche de Saint-Jacques
Shiso rouge et coriandre fraîche

Filet de canard laqué
myrtilles, cassis
Taboulé de légumes multicolores
Cœur de sucrine

Fromages affinés

Pastilla pomme, poire, cannelle



Professionnel et passionné, créatif et respectueux des traditions, Laurent Lapierre est un véritable alchimiste du goût. Il aime par-dessus tout repousser les limites physiques de la matière pour transformer la découverte gustative en véritable expérience gastronomique.

Il s'est entouré d'une équipe de passionnés relevant les défis pour mieux dépasser vos attentes en créant l'évènement.

Une idée, un croquis suffisent à donner naissance à des associations de goûts, de textures nouvelles et de saveurs surprenantes et exceptionnelles.

Cette quête permanente de la nouveauté est toujours empreinte d'humour, caractère essentiel pour ajouter de la légèreté et de la convivialité à ces moments de partage. C'est pourquoi les compositions fines, audacieuses et savoureuses de Laurent Lapierre savent si bien vous mettre l'Oh! à la bouche...

Laurent Lapierre

6 MENUS pour vous satisfaire !

Ces coffrets-repas* ont été conçus pour répondre aux exigences des déjeuners d'affaires haut de gamme grâce à un design moderne, épuré et esthétique qui s'accompagne de vrais verres et de vrais couverts. Chaque produit a été sélectionné et travaillé pour surprendre vos papilles et notre collection de coffrets apportera un éclat singulier à vos repas.

*à partir de 35€

SURPRISE ...

À chaque livraison, une petite attention pour VOUS, qui commandez !