Lamy TRAITEUR

BUFFET

FROID ou CHAUD

ENTRÉE

SALADE BAR CONTEMPORAIN, ASSORTIMENTS EN SALADIERS ET PLATS DE :
concombre, tomates tranchées, tomates cerises, maïs, endives,
champignons, radis, poivrons, betterave, carottes, edaname,
assortiments de salades, échalotes, riz, semoule,
croutons, noix, graines de courges grillées,
graines de sésame grillées, oignons frits,
mozzarella tranchée, tranches de fromages de chèvre, dés de comté,
cornichons, câpres, saumon fumé, queues de crevette décortiquée,
dés de poulet rôtis, chips croquante de lard grillé,
terrine de saumon fumé aneth et ciboulette,
jambon cru, médaillon de foie gras,
légumes confits à l'huile d'olive, houmous maison,
caviar d'aubergine, tartinade de petit pois à la menthe,
herbes fines en pot (basilic, ciboulette)
assortiment de 5 sauces vinaigrettes
(citron - ail - moutarde ancienne - vinaigre balsamique - échalote),
sauce crémeuse aux herbes,
huile d'olive, vinaigre de miel,
petits pains variés.

PLAT PRINCIPAL

VIANDES FROIDES : Tranches de roastbeef, tranches de rôtis de porc,
tranches de terrine de volailles maison.

OU

PLAT CHAUD : Coq au vin jaune, garniture des champs
et accompagnement de saison.

OU

Comme une carbonade de filet mignon de porc
et ses accompagnements de saisons.

FROMAGE

Buffet de fromages et salades verte
Eau plate et eaux gazeuses
Petits pains individuels

DESSERT

Buffet de dessert : Comme un tiramisu framboise verveine, croquant thé
vert et chocolat, entremet citron, framboisier, salade de fruits,
crème anglaise assortiment de gâteaux sucrés
(sablés, financiers, meringues).

CAFÉ ET INFUSIONS

BOISSONS

Eau plate et eaux gazeuses

BUFFET FROID livré et installé **29 €/PERSONNE.**
BUFFET CHAUD livré et installé **32 €/PERSONNE.**
Voir conditions générales de ventes.

Lamy
TRAITEUR

BUFFET DU LENDEMAIN

ENTRÉE
Planche de charcuterie :
tranches de Jambon blanc, Terrine de viandes maison, rosette.

SALADES
Salade piémontaise et salade de riz composée.

PLAT PRINCIPAL
Chiffonnade de bœuf, cuisses de poulet rôti et condiments.

FROMAGE
Morbier et cancoillottes
Pain de campagne

DESSERT
Tiramisu et salade de fruits

Vaisselle non comprise.
ou Kit vaisselle/couverts/verrerie jetable 2€00/personne.

Le prix de nos menu est indiqué TTC.
Ne sont pas inclus : L'art de la table, le nappage, la verrerie,
les boissons, le service et la mise en place.

15€50 PAR PERSONNE
Livré la veille et sans service
Voir conditions générales de ventes.

Lamy TRAITEUR

MENU DENTELLE

PREMIER SERVICE
Ronde de foies gras en chutney et pains fantaisie.

DEUXIÈME SERVICE
Ravioles de langoustines et sa bisque corsée.

INTERLUDE
Trou Lorrain : sorbet mirabelle et eau de vie mirabelle.

PLAT PRINCIPAL
Éventail de suprême de caille sauce aux trompettes de la mort
et sa garniture de saison.
OU
Faux filet de bœuf à point cuit basse température, sauce au
foie gras, pommes duchesses maison et garniture de saison.

FROMAGE
Trio comté, chèvre cendré, tome de Savoie salade.
OU
Buffet de fromage + 3€/personne :
assortiment de fromages frais et affinés des régions de France,
de pains spéciaux, de condiments et de leurs salades.
Eau plate et eaux gazeuses
Petits pains individuels

DESSERT
Palet chocolat blanc passion et pana cota.
OU Macaron Royal.
OU Plaisir citron cœur aux agrumes.
OU Vacherin individuel à la fraise.
OU Buffet de dessert + 3€/personne :
Comme un tiramisu framboise verveine, croquant thé vert et
chocolat, entremet citron, framboisier, salade de fruits,
crème anglaise assortiment de gâteaux sucrés
(sablés, financiers, meringues).

CAFÉ ET INFUSIONS
BOISSONS
Eau plate et eaux gazeuses.

45€ PAR PERSONNE
Voir conditions générales de ventes.

Lamy TRAITEUR

MENU SATIN

AMUSE BOUCHE
Crème d'asperges vertes et beurre de capelan
OU
Soupe de melon avec sa feuille de menthe et son porto.

PREMIER SERVICE
Ganache de foie gras en tartelette, gelée de mangue et verdure
OU
Mille feuille gratiné pesto, jambon cru, fromage
et salade aux graines grillées

INTERLUDE
Trou Normand : glace à la pomme et calvados.

PLAT PRINCIPAL
Suprêmes de poulet fermiers rôtis sauce aux asperges vertes
et ses accompagnements de saison
OU
Cuisses de canard au vin et sa garniture forestière,
accompagnements de saison.

FROMAGE
Comté chèvre cendré salade et pain
OU
Buffet de fromage + 3€/personne :
Assortiment de fromages frais et affinés des régions de
France, de pains spéciaux, de condiments et de leurs salades.
Eau plate et eaux gazeuses
Petits pains individuels

DESSERT
Palet chocolat blanc passion et pana cota
OU Macaron Royal
OU Plaisir citron cœur aux agrumes
OU Vacherin individuel à la fraise.
OU Buffet de dessert + 3€/personne :
Comme un tiramisu framboise verveine, croquant thé vert et
chocolat, entremet citron, framboisier, salade de fruits,
crème anglaise assortiment de gâteaux sucrés
(sablés, financiers, meringues).

CAFÉ ET INFUSIONS
BOISSONS
Eau plate et eaux gazeuses

36€ PAR PERSONNE
Voir conditions générales de ventes.

Lamy TRAITEUR

MENU VELOURS

PREMIER SERVICE
Foie gras mi cuit, gelée fine de poire verdure
et pleurotes sautées.

DEUXIÈME SERVICE
Nichée de saint Jacques dans sont lit de velouté de basilic.

INTERLUDE
Trou bourguignon : sorbet citron, fine de bourgogne.

PLAT PRINCIPAL
Coquelet farci en ballottine, risotto au petits pois chips de jambon fumé
OU
Paupiette fines de veau et son risotto, garniture forestière.

FROMAGE
Trio comté, chèvre cendré, tome de Savoie salade
OU
Buffet de fromage + 3€/personne :
Assortiment de fromages frais et affinés des régions de France, de pains spéciaux, de condiments et de leurs salades.
Eau plate et eaux gazeuses
Petits pains individuels

DESSERT
Palet chocolat blanc passion et pana cota
OU Macaron Royal OU Plaisir citron cœur aux agrumes
OU Vacherin individuel à la fraise.
OU Buffet de dessert + 3€/personne :
Comme un tiramisu framboise verveine, croquant thé vert et chocolat, entremet citron, framboisier, salade de fruits, crème anglaise assortiment de gâteaux sucrés (sablés, financiers, meringues).

CAFÉ ET INFUSIONS
BOISSONS
Eau plate et eaux gazeuses

40 € PAR PERSONNE

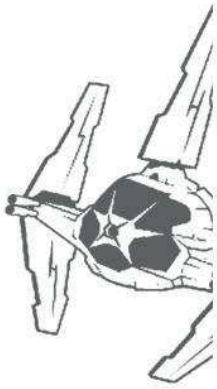
Merci de vous reporter aux conditions générales de ventes.

Lamy TRAITEUR

MENU GEEK STAR WARS

AMUSE BOUCHE
Ration Végétale du stormtrooper
(velouté de panais, pomme de terre et curry).

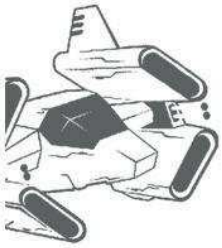
PREMIER SERVICE
Portion Pack Naboo
(fallafel coriandre cumin / houmous de betterave rouge
et crème de concombre).
OU
Doo du lac Paonga en tartare
(tartare de dos de cabillaud, cébette et citron).



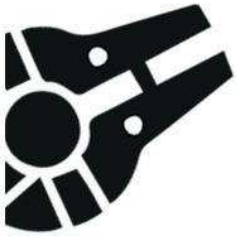
INTERLUDE
Trou du Sarlac : Glace à la pomme et liqueur de cannelle.

PLAT PRINCIPAL
Stratosferisotto Bespin
(risotto de céleri, langoustines snackées écume parfumée).
OU
Assiette de Gornt mijoté à la Kylo Ren
(Bourguignon de joues de bœuf, polenta crémeuse).

FROMAGE
Assiette de laitages de bantha maturés
(trio comté chèvre cendré tome de savoie).
OU
Buffet de fromage + 3€/personne :
assortiment de fromages frais et affinés des régions de
France, de pains spéciaux, de condiments et de leurs salades.
Eau plate et eaux gazeuses
Petits pains individuels

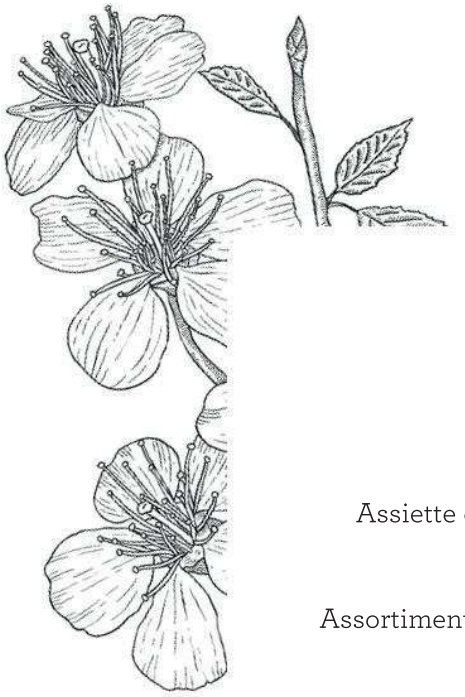


DESSERT
Tartelette Amidala et son délice Gungan (tartelette fraise
pistache et panna cotta myrtille).
OU Jus de Jawa et Espabiscuit de Tatooine (Smoothie banane
figue miel amandes et biscuit maison à la crème de dates).
OU
Buffet de dessert + 3€/personne :
Comme un tiramisu framboise verveine, croquant thé vert et
chocolat, entremet citron, framboisier, salade de fruits,
crème anglaise assortiment de gâteaux sucrés
(sablés, financiers, meringues).



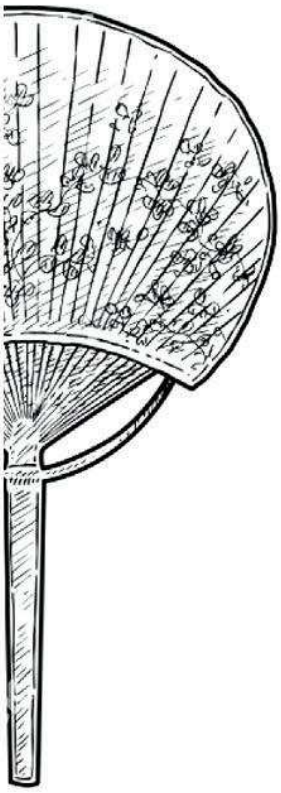
CAFÉ ET INFUSIONS
BOISSONS
Eau plate et eaux gazeuses

35€ PAR PERSONNE
Voir conditions générales de ventes.



Lamy TRAITEUR

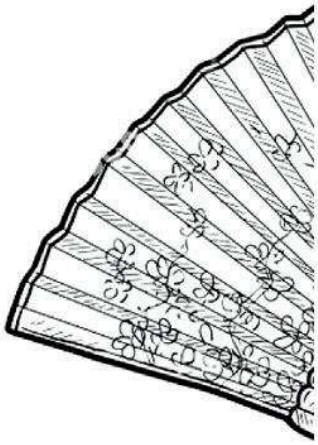
MENU JAPONAIS



PREMIER SERVICE
Assiette de légumes et fruits de mer en tempura
et kimpira de carottes et lotus.
OU
Assortiment gyozas et crevettes panées à la japonaise,
soupe miso.

INTERLUDE
Intermède japonais : glace à la prune et umeshu.

PLAT PRINCIPAL
Niku jaga de porc au sésame, racines de lotus,
risotto au shiitake.
OU
Assortiment de sushis, bigs rolls, sashimis
et leurs assiettes d'accompagnements
(assortiment servit pour 4 accompagnements à l'assiette).
Eau plate et eaux gazeuses
Petits pains individuels



DESSERT
Assortiment de pâtisseries japonaise :
mochis, dorayakis, yokan.
OU
Croquant au thé vert macha
et chocolat sur coulis de fruits.

CAFÉ ET INFUSIONS

BOISSONS
Eau plate et eaux gazeuses.
Saké sur demande et devis.

35€ PAR PERSONNE

Voir conditions générales de ventes.

Lamy TRAITEUR

MENU MOUSSELINE

AMUSE BOUCHE
Capuccino potimarron châtaigne croquant de parmesan
OU
Crème d'asperges vertes et toast de beurre de capelan.

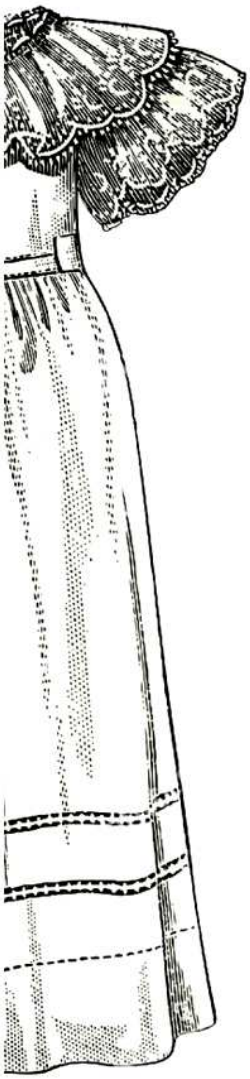
PREMIER SERVICE
Duo de saumon gravlax et fumé maison,
accompagnements et pain toasté.

INTERLUDE
Trou comtois : glace à la noix, macvin et amandes grillées.

PLAT PRINCIPAL
Coq au vin jaune, garniture des champs et accompagnement de saison
OU
Comme une carbonade de filet mignons de porc et ses accompagnements de saisons.

FROMAGE
Duo Comté chèvre cendré salade et pain
OU
Buffet de fromage + 3€/personne :
Assortiment de fromages frais et affinés des régions de France, de pains spéciaux, de condiments et de leurs salades.

DESSERT
Palet chocolat blanc passion et pana cota
OU Macaron Royal
OU Plaisir citron cœur aux agrumes
OU Vacherin individuel à la fraise.
OU Buffet de dessert + 3€/personne :
Comme un tiramisu framboise verveine, croquant thé vert et chocolat, entremet citron, framboisier, salade de fruits, crème anglaise assortiment de gâteaux sucrés (sablés, financiers, meringues).



CAFÉ ET INFUSIONS
EAU PLATE ET EAUX GAZEUSES
PETITS PAINS INDIVIDUELS

32€ PAR PERSONNE
Voir conditions générales de ventes.

Lamy
TRAITEUR

MENU ENFANTS

REPAS

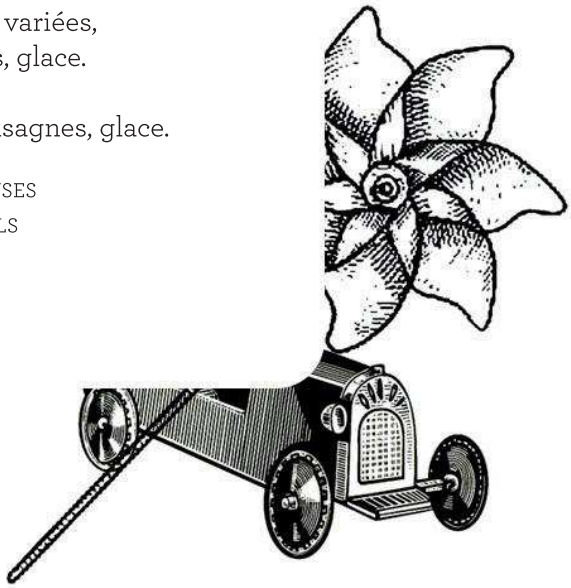
Mini buffet froid et chaud :
salades composées, fritures variées,
aillerons de poulets grillés, glace.

OU

Wraps jambon crudité en maki, lasagnes, glace.

EAU PLATE ET EAUX GAZEUSES

PETITS PAINS INDIVIDUELS



10€ PAR PERSONNE (JUSQU'À 10 ANS)

Voir conditions générales de ventes.

VIN D'HONNEUR

BUFFET APÉRITIF DE MARIAGE

Lamy TRAITEUR

BUFFET APÉRITIF DE MARIAGE
Mis en place par nos soins
Service des boissons compris, boissons non comprises.

10 pièces 12€ PAR PERSONNE :
5 bouchées CLASSIQUES, 3 DELUXES et 2 VERRINES.

15 pièces 18€ PAR PERSONNE :
7 bouchées CLASSIQUES, 5 DELUXES et 3 VERRINES.

20 pièces 24 EUROS PAR PERSONNE :
10 bouchées CLASSIQUES, 6 DELUXES et 4 VERRINES.

CLASSIQUES, quelques exemples :
navettes saveurs diverses (saumon, chorizo, thon), mini croque-monsieur, chouquettes diverse, pop cakes salés saumon/thon/olives, ptits wraps frais, mini pizzas ou mini quiches, pains surprise maison, mini charcuteries et autres du moment.

DELUXES quelques exemples :
Toast de saint jacques, de saumon fumés maison et sésame grillé, de tapenade de forestière et magret de canards fumés maison, de crème d'avocats et de queues de crevettes, de foie gras et de pommes caramélisées, de ganache de foie gras et figue, de tapenade de poivrons rouge et involtinis de speck, Navettes de poulet curry mille et une nuit, brochettes de gambas et tomates confites, assortiment de maki et californias saveurs variées et autres recettes.

VERRINES, quelques exemples :
Verrine de tartare de trois poissons, verrine crémeuse de poivrons et chips de lard, verrine de confit d'échalotes au madère et canard fumé, verrine de bœuf haché en tartare aux herbes avec son jaune d'œuf de caille, verrine de crémeux d'avocats à l'estragon et tartare de tomates confites, verrine de saumon mariné au yuzu et à l'huile d'olive et son gressin au sésame, verrines de concombre en soupe à l'aneth et ses œufs de saumons keta, et autres recettes.

PERSONNALISER VOTRE VIN D'HONNEUR :

ATELIER PLANCHA :
Brochettes de bœuf mariné, brochettes de crevettes flambées au whisky, brochettes de canard mariné au sésame, porc à la thaïlandaise,
2€ par pièces à définir.

ATELIER SUSHIS :
Préparation par un Sushis man de rouleaux californias, maki et bigs rolls en fonction de votre sélection. prix à définir (environ 1€50 pièce.)

BUFFET DES ÎLES :
acras de crevettes, acras de crabes faits sur place 1€50 pièce,
boudins antillais 1€ pièce,
verrines d'achards de mangue vertes pimentées 1€ pièce,
achards de légumes au curcumas en verrines
et son pain de mais grillé 1€20 pièce

Une demande spécifique ? n'hésitez jamais à nous interroger

Lamy TRAITEUR

MENU MÉDIÉVAL

SOUPES ET BROUETS
Porée blanche au lait d'amandes croustons beurrés.

PREMIER MET
Salade de lenticula, fèves, artichauts et dés de foie gras.
OU
Melon au fruits rouges à l'hippocras et jambon sec.

PESTIT REPOS
PAUSE MONACALE : Glace à la verveine et chartreuse.

MET PRINCIPAL
Agneau au romarin en tranchoir
et gruau de champignons et légumes.
OU
Porc à la Hugues Capet en tranchoir
et légumes et fruits secs mijotés.

FROMAGE
Brie de Meaux et Cantal, garnitures compotées.
OU
Buffet de fromage + 3€/personne :
Assortiment de fromages frais et affinés des régions de France, de pains spéciaux, de condiments et de leurs salades.

EAU PLATE ET EAUX GAZEUSES
PAIN RUSTIQUE

BOUTS HORS
Tartes aux abricots et amandes,
Blanc manger et coulis de fruits.
OU
Poires à l'hypocras, sablé chocolat et crème anglaise.

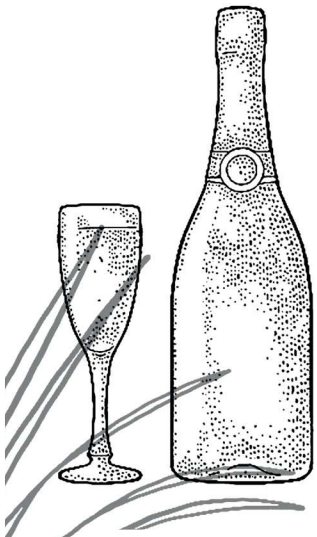
CAFÉ ET INFUSIONS
BOISSONS
Eau plate et eaux gazeuses.
Hypocras et clairet fait maison 3€ le litre.

30€ PAR PERSONNE
Voir conditions générales de ventes.

Lamy
TRAITEUR

OPTIONS

BOISSONS



VIN

Vins en accord avec vos plats
choisis en collaboration avec notre œnologue :
GRANDS VINS DE TABLES : 7 euro /personne
GRANDS CRUS : 12 €/ personne
VINS D'EXCEPTION : 18€ /personne

Assortiment de 3 vins pour le repas
(entrée, plat, fromage)
sur la base d'une bouteille pour 5 personne.

NOTE : après que notre œnologue
ait sélectionné un assortiment de 6 vins,
vous recevrez un échantillonnage (6 bouteilles)
pour vous permettre de choisir les trois
qui accompagneront votre repas.

CHAMPAGNE

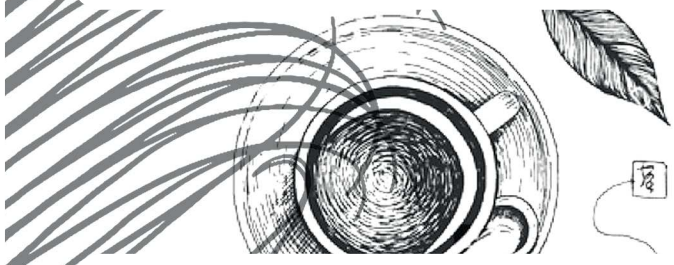
REPAS AUX CHAMPAGNES
(entrée, plat, fromage et dessert),
Assortiment défini par notre œnologue
en accord avec vos plats
sur la base d'une bouteille pour 5 :
20€/personne.
NOTE : après que notre œnologue ait sélectionné
un assortiment de 6 champagnes,
vous recevrez un échantillonnage (6 bouteilles)
pour vous permettre de choisir les trois
qui accompagneront votre repas.

CHAMPAGNE BRUT Bauser cuvée prestige :
25€/bouteille

BIÈRE

Bières en accord avec vos plats
choisies en collaboration avec notre œnologue :
10€/personne
Assortiment de 3 bières pour le repas
(entrée, plat, fromage)
sur la base d'une grande bouteille pour 4 personne.

NOTE : après que notre œnologue ait sélectionné
un assortiment de 6 bières,
vous recevrez un échantillonnage (6 bouteilles)
pour vous permettre de choisir les trois
qui accompagneront votre repas.



THÉ

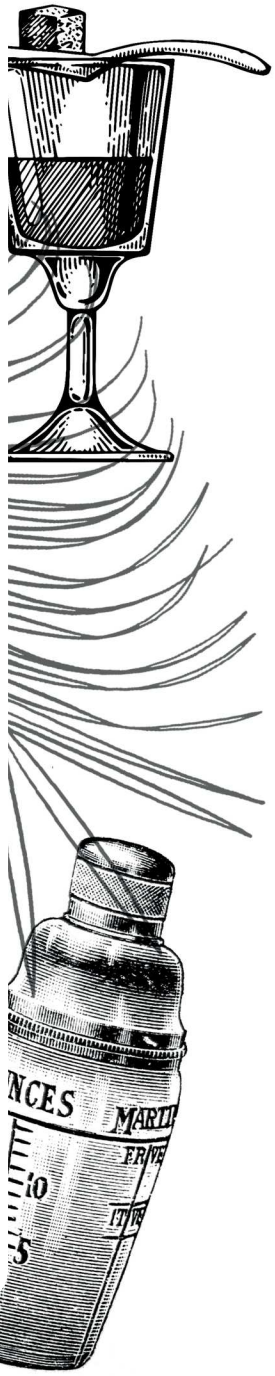
Assortiment de thés d'exception
en accord avec chacun de vos plats

5 thés en tout pour le repas
+ un dernier en complément du café :
3€/personne, à discrétion.

Lamy
TRAITEUR

OPTIONS

ANIMATIONS
ET PETITS PLUS



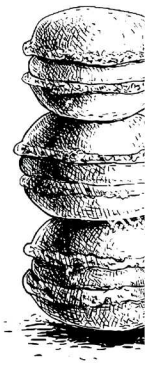
POUR PERSONNALISER VOTRE REPAS :

BAR À BONBONS :
2 €/personne

BAR À ALCOOL FORTS ET LIQUEURS :
prix sur demande

BAR À COCKTAILS :
prix sur demande

TIREUSE À BIÈRE :
40€ pour la durée du mariage,
fûts de bière à définir en supplément
gaz inclut , installation par vos soin,
un chèque de caution sera demandé.



PIÈCE MONTÉE NOUGATINE :
2€20 le choux glacé saveur au choix :
chocolat noir, chocolat au lait passion,
chocolat blanc thé vert,
chocolat blanc violette,
caramel, pistache, vanille

COUPE DE 200 MACARONS :
210€ pour un assortiment
aux saveurs vanille, chocolat, café,
caramel au beurre salé, pistaches et framboise.

TOUS NOS PRIX SONT INDIQUÉS TTC.
Prestations non listées possibles sur demande et devis.
Mise en relation éventuelle avec d'autres professionnels