



Catalogue mariage 2026

Lagarde Traiteur 51 Avenue du Père Evariste Huc 82160 Caylus

Contact: Jean-Jacques Lagarde-06 41 32 22 96-jjl46@sfr.fr/www.lagarde-traiteur.eatbu.com

Le Menu prestige : le vin d'honneur (1)

> Pièces Apéritives

- > Mini tartelette aux cèpes et petits légumes
- > Tartare de saint jacques et gambas à l'huile de truffe
- > Verrine avocat et mangue
- > Moricette pan con tomate au magret de canard
- > Bouchée rilette de canard au foie gras
- > Verrine au crabe, carotte, wakamé
- > Blinis de gravelax de saumon et crème citronnée
- > Twister de crevette



> Deux animation culinaires

- > Dégustation foie gras
- > Découpe de jambon ou de saumon gravelax
- > Plancha poisson: filet de rouget au cumin, gyosas, pépite d'encornet
- > Plancha volaille: filet de caille mariné, cœur de canard, aiguillette de poulet



Le menu prestige: le diner de noces (2)

> Mise en bouche au choix

- > Crème brûlée au foie gras et figue
- > Tartare de légumes de saison, mozzarella et vinaigrette truffée
- > Brochette de saint Jacques et gambas sauce homardine

> Viande ou poisson au choix

- > Grenadin de veau sauce aux morilles
- > Tournedos de bœuf sauce au foie gras
- > Ballotin de pintade Omani (ail noir)
- > Demi magret de canard sauce aux cèpes
- > Pavé de lieu jaune sauce écrevisse
- > Filet de sandre au beurre blanc ou rouge
- > Filet de saint Pierre sauce homardine

> Deux accompagnements au choix

- > Ecrasé de pommes de terre
- > Gratin de pommes de pommes de terre
- > Pommes grenailles poêlées
- > Tomates provençales
- > Flan de carottes et brocolis
- > Poêlée de légumes de saison à la provençale

> Ardoise de fromages affinés (4 au choix)

> Buffet de desserts (4 au choix)

Tarif TTC Hors service et hors boissons.

La prestation comprend le nappage et les serviettes en coton blanc, la vaisselle, la verrerie, le pain, le café,

56€ / pers
Vin d'honneur &
Diner de noces

Le Menu Dinatoire

LE VIN D'HONNEUR

> Pièces apéritives

- > Mini tartelettes au cèpes et petits légumes
- > Tartare de saint jacques et crevettes à l'huile de truffe
- > Verrine avocat et mangue
- > Blinis de gravellax de saumon et crème citronnée
- > Moricette pan con tomate au magret séché
- > Bouchée de rilette de canard au foie gras
- > Verrine de crabe, carotte, wakamé
- > Twister de crevette
- > assortiment asiatique
- > Verrine bavarois aux asperges
- > Canapé pain carotte chorizo et péquillos
- > Verrine petits pois au lard fumé et mousse de betteraves

Tarif TTC hors service et boissons

La prestation comprend le nappage et les serviettes en coton blanc, la vaisselle, la verrerie, le pain, le café

ANIMATIONS CULINAIRES

> 1 découpe au choix:

- > jambon de Serrano ou saumon gravellax

> 1 plancha aux choix:

> **Plancha poisson**

- > Filet de rouget au cumin, gyosas, pépites d'encornet

> **Plancha volaille**

- > Filet de caille mariné, cœur de canard, aiguillette de poulet

> **Plancha légumes grillés**

> **Accompagnement**

- Pommes grenailles à la graisse de canard persillées

> **Ardoise de fromages affinés (4 au choix)**

> **Buffet de desserts (4 au choix)**

53€/ pers.
Le menu
complet

Les fromages

PLATEAU DE FROMAGES

Fromages au choix inclus dans les menus et buffet
(choix de 4 fromages)

Rocamadour

Bleu de Bresse

Fourme d'Ambert

Cantal

Brie de Meaux

Saint nectaire

Tomme de brebis



Le buffet des desserts

- Les gâteaux et les tartes sont pour 10 personnes
- Les demi-cadres sont pour 25 personnes

LES GÂTEAUX

Feuillantine chocolat
Mangue-passion
Royal chocolat
Moelleux chocolat
Pastis quercinois
Tropézienne
Opéra

LES TARTES

Crumble pommes/fruits rouge, citron meringué, poires
Bourdaloue, noix, myrtilles, pommes normande, abricot,
fraises

LES DEMI-CADRES

Framboisier
Fraisier
Nougat-fruits rouges
Croustillant poires-caramel
Scintillant chocolat -caramel

LES DOUCEURS

Panaché de macarons:

Chocolat, vanille, pistache, café, citron, framboise

Panaché de choux:

Vanille, chocolat, passion, citron yuzu, noisette,
Chocolat/caramel beurre salé

Repas enfants-prestataires

2 Formules:

A l'assiette ou buffet

12 € par
pers.

Service à l'assiette

Melon au jambon de pays



Cuisse de poulet rôtie



Pommes de terre



Ou

Service en buffet

Melon, tomates cerises, dés de jambon,
dés de fromage, salade de pâtes, émincé de poulet, chips

Dessert

Moelleux chocolat
ou le même que le votre servi en même temps

Le lendemain

Le brunch

Le buffet

La paella du chef



Brunch de lendemain

- Cette prestation comprends: le service en cuisine, la vaisselle jetable, le nappage intissé (supplément nappage rond 9€/pièce)



Corbeille de fruits
frais

23€ par
personne

3€ par
personne

Les boissons:

Café, thé, lait, jus d'orange

Le sucré:

Viennoiseries

Brioche

Pain frais

Confitures, pate à tartinée

Beurre

Yaourts

Le salé:

Service à la plancha:

Œufs, lard frais, saucisse de Toulouse

Charcuteries

Buffet de lendemain

- **Crudités**
 - > Salade de tomates basilic, concombre à la crème, taboulé, œufs durs mayonnaise carottes à la marocaine, melon (en saison)
- **Charcuteries**
 - > Terrine de campagne, rillettes, saucisse sèche, jambon de pays
- **Plats**
 - > Roti de bœuf, cuisses de poulet rôti
- **Accompagnements**
 - > Salade d'haricots verts, patatas bravas
- **Plateau de fromages affinés (4 fromages au choix)**
- **Dessert** : fourni par vos soins (ou avec supplément)



Tarif TTC hors service et hors boissons,

La prestation comprends: le buffet mis à disposition dans vos frigos, le pain, la vaisselle jetable, le nappage intissé

(Rectangulaire nappage intissé rond: 10€ pièce),

Pour cette prestation, nous pouvons proposé le service (en supplément),

26€ / pers.

La paella du chef

La prestation comprends: le service en cuisine, le pain, la vaisselle jetable, le nappage intissé rectangulaire (nappage intissé rond 10€ pièce)

Option vaisselle en porcelaine assiette pour le plat et pour le dessert, couverts et verres 5€ par pers.

Hors boissons.

La paella terre et mer

(poulet, moules, calamars, gambas, langoustines, chorizo)



23€/per.

5€pers.

Dessert du moment