

love event



Love Event



Traiteur événementiel

Qui sommes nous ?



**LOVE EVENT A VU LE JOUR LE 4 AOÛT
2021 EN SEINE ET MARNE**

**NOUS ORGANISONS TOUT TYPES
D'ÉVÉNEMENTS**

NOTRE AMBITION EST DE SATISFAIRE
NOS CLIENTS EN REpondant AU MIEUX
A LEURS ATTENTES

mariages, baptêmes, anniversaires,
séminaires, etc

Nos pièces cocktails

Nous avons un grand choix de pièces cocktails, car nous devons nous adapter aux goûts de tous .

Plusieurs formules vous seront proposés a la hauteur de votre budget .



Présentation de nos pièces cocktails



Brochette coppa comté raisin
dôme foie gras sur pain d'épice
roulé saumon sur blinis
pince radis crevette

Brochette tomate mozzarella au pesto concombre
wrap's saumon et crème d'aneth

canapé œuf de caille

cuillère de tartare de st jacques aux agrumes

verrine avocat crevette

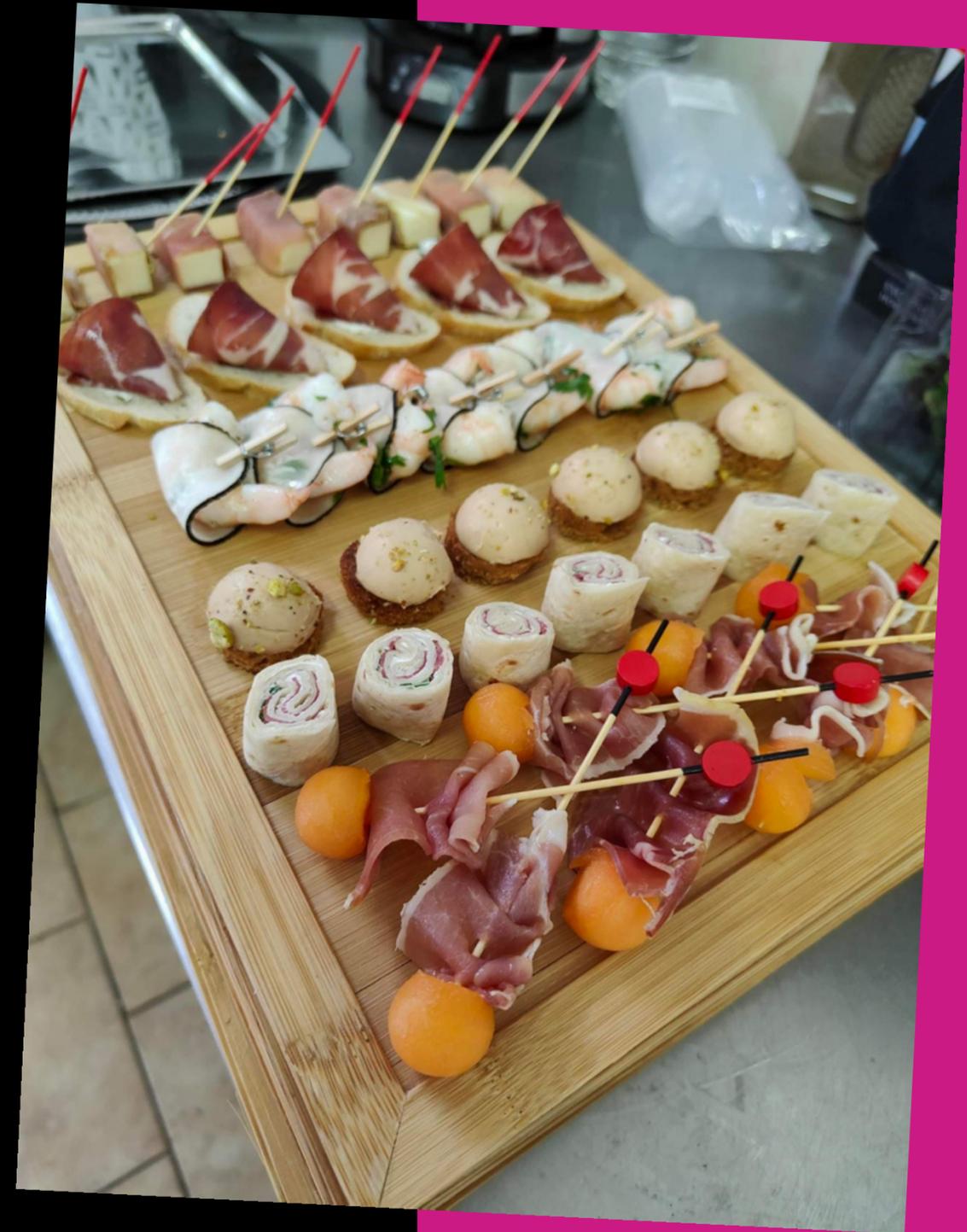
verrine tzatzíki dés de saumon

navette mousse de thon

Brochette crevette patate douce cacahuète

mini financier a la tomate et tête de moine

wrap's pastrami crème aux herbes



Les pièces chaudes



mini hamburger
mini quiche
mini hot dog



Les pièces sucrées



cannelé

macaron

assortiment de mini financier

mini moelleux chocolat



Nos Menus

Comme pour les pièces
cocktails plusieurs choix
seront a votre disposition
et adaptable selon vos
envies .



Menu n° 1 59€ TTC



Cocktail 12 pièces

1 coupe de soupe champonoise

Suprême de volaille sauce forêstièrre
Gratin dauphinois et pôelé de légumes

ou

Dos de cabillaud sauce chablis
Riz et méli mélo de légumes verts

Brie, fruits secs et salade

Royal chocolat, fruits rouges
Café et thé en libre service



Menu n° 2 67€ TTC



6 pièces cocktail

1 coupe de soupe champenoise

foie gras de canard mi-cuit, chutney de figue, brioche
ou

Tartare de saumon à la pomme granny, blinis

Magret de canard sauce 4 épices , écrasé de pomme de terre
ou

Pavé de saumon sauce vierge, risotto aux asperges

Duo de fromage brie, comté, salade et crumble de parmesan

Royal chocolat, fruits rouges, brochette de fruits

Café et thé en libre service



Menu n° 3 89€ TTC



Cocktail 8 pièces

1 coupe de soupe champonoise

1 animation au choix

carpaccio de st jacques aux fruits de la passion

ou

Aumônière de st marcelin miel

coeur de boeuf sauce medoc écrasé de patate douce et légumes
pôelés

ou

Filet de Bar sauce vierge, méli mélo de légumes verts

Trio de fromages, brie, comté, chèvre, salade et crumble de parmesan

Royal chocolat, fruits rouges, verrines sucrées

Café et thé en libre service



ANIMATIONS CULINAIRES



Animations froides

- blinis, saumon, tartare de st jaques, oeuf de caplan 3,50€ / par personne
- Jambon serrano 4€ /par personne



Animations chaudes

- Foie gras p^oel^e avec chutney, toast ,fleur de sel 5€ / par personne
- Brochette de viande (boeuf, volaille) avec des sauces 3€ /par peronne

Animations sucrées

- Fontaine chocolat/ Brochettes de fruits 5€ /par personne
- Crêpes, sucre, nutella, confiture 3€ /par personne



Les menus speciaux



De 3 à 12 ANS **Menu enfant** 15€

Friand aux fromage

Tender de volaille croustillant avec potatoe

Mousse chocolat

Menu prestataire 35€

Repas aux choix du chef

Menu végétarien 30€

Milles feuilles de legumes grillées,

houmous et ses choux rôtis

Dessert pareil que les mariés



love event

