

# Traiteur Gérard LESERRE

*Le Domaine des Lys*



**VOUS PROPOSE  
SES TARIFS  
2011**



## **APERITIFS**

**N° 1**  
**3,00 €/Pers.**

6 Réductions salées.  
*Quiches, Pizzas, Pissaladières, Petits fours salés.*  
3 Canapés.  
*Saumon fumé, Tarama, Œufs de Lompe, Œufs de Saumon, Jambon cru, Rosette, Mortadelle, Jambon Blanc, Mousse de Canard.*

**N° 3**  
**8,00 €/Pers.**

6 Réductions salées.  
3 Canapés.  
2 Minis Brochettes  
4 Navettes  
3 gâteaux de Soirée.

**N° 2**  
**5,00 €/Pers.**

6 Réductions salées.  
3 Canapés.  
*Jambon blanc, Mousse de canard.*  
3 Gâteaux de Soirée.

### **PAIN SURPRISE**

Foie gras maison, 60 pieces : 80,00 €  
Saumon fumé, 60 pieces : 50,00€  
Charcuterie, 60 pieces : 30,00 €  
Fromage, 60 pieces : 30,00 €

## **Cocktails DINATOIRES**

**N° 1**  
**12,00 €/Pers.**

*Base 10 personnes - 18 Salés + 4 sucrés.*

6 Réductions salées.  
3 Canapés.  
1 Mini Brochette crevettes / St Jacques.  
1 Mini brochette poulet / Poivrons.  
1 Accra, 1 Beignet de crevette.  
4 Navettes : Viande froide, poisson, légumes,  
Charcuterie.  
1 Mini Pan Bagnat.  
4 Gâteaux de soirée.

**N° 2**  
**16,00 €/Pers.**

*Base 10 personnes - 24 Salés + 4 sucrés.*

6 Réductions salées.  
3 Canapés.  
2 Verrines  
1 Mini Brochette crevettes / St Jacques.  
1 Mini brochette poulet / Poivrons.  
1 Accra, 1 Beignet de crevette.  
1 Mini Pan Bagnat.  
4 Navettes : Viande froide, poisson, légumes,  
Charcuterie.  
Corbeille de Légumes crus, anchoïade,  
Tapenade.  
Pain surprise Fromages.  
4 Gâteaux de soirée.



**CAMPAGNARD N°1**

**12,00 €/Pers.**

Crudités : Carotte, Céleri, Betterave, Tomate Mozzarella.  
Salades Composées : Exotique, Piémontaise, Taboulé Niçoise, Riz Composé.  
Charcuteries : Jambon blanc, Rosette, Rillettes, Mortadelle, Pâté de Campagne.  
Viandes Froides : Poulet, Rôti de Porc, Rosbif.  
Plateau de Fromages.  
Framboisiers, Tarte aux fruits, tarte tropezienne.

**CAMPAGNARD N° 2**

**15,00 €/Pers.**

6 Réductions Salées.  
Crudités : Carotte, Céleri,, Tomate Mozzarella.  
Salades Composées : Exotique, Piémontaise, Taboulé Niçoise, Riz Composé.  
Charcuteries : Jambon Cru, Rosette, Rillettes, Coppa, Pancetta, Pâté de Campagne.  
Viandes Froides : Rosbif, Poulet, Rôti de Porc.  
Minis farcis.  
Plateau de Fromages.  
Dessert au choix (CF Page 3).

**N° 3**

**18,00 €/Pers.**

*Base 10 personnes.*

6 Réductions Salées.  
Salades Composées : Riz jambon, Piémontaise, Exotique, Niçoise, Landaise, Nordique, Tagliatelles, Concombre au Basilic  
Charcuteries : Jambon cru, Rosette, Rillettes, Coppa, Pancetta, Pâté de Campagne.  
Saumon en Bellevue, Sauce Verte.  
Viandes Froides : Rosbif, Rôti de Porc, Poulet.  
Mini-Farcis et Ratatouille.  
Plateau de Fromages.  
Dessert au choix (CF Page 3).

**N° 4**

**20 €/Pers.**

*Base 10 Pers.*

6 Réductions salées,  
Salades Composées : Exotique, Landaise, Sanguins, Nordique, Piémontaise, Taboulé.  
Corbeille de Petits Légumes, Anchoïade, tapenades  
Charcuteries : Jambon Cru, Rosette, Rillettes, Salami, Mousse Canard, Pâté de Campagne.  
Saumon en Bellevue Sauce Verte,  
Viandes Froides : Rosbif, Rôti de Porc, Roti de Veau, gigot d'Agneau.  
Mini Farcis, Ratatouille.  
Plateaux de Fromages.  
Dessert au choix (CF Page 3).

**Dessert au choix**  
**Pour les Buffets et les Menus.**

Millefeuilles : Vanille, Framboise.  
Génoise : Chocolat, Fruitier, Forêt Noire, Créole, Poire, Framboise, Citron, Fraise, Belle Hélène, Café, Cassis, Tiramisu.  
Charlotte : Fruits Rouges, Chocolat, Fruits de La Passion.  
Tarte : aux Pommes, aux Fruits.  
Pièce Montée (Supplément 3,00€)



**PROVENCAL N°5**

**28,00 €/Pers.**

Tarte Courgettes, Pissaladière.  
Mini Pan Bagnat, Bagna Cauda.  
Salade Niçoise, Riz à la Niçoise, Tomate Mozzarella.  
Sanguins à l'Huile, Anchois Marinés.  
Salade de Pâtes au Basilic, Ratatouille.  
Poivrons à l'Ail, Artichaut à La Barigoule.  
Caillette, Jambon Cru de Provence.  
St Pierre au coulis de tomates.  
Faux filet, roti de Veau, Porchetta, Selle d'Agneau au Thym, Mini Farcis.  
Fromages.  
Dessert au choix (CF Page 3).

**N°6**

**32,00 €/Pers.**

Base 10 personnes.

6 Réductions salées, 3 Canapés, 2 verrines.  
Sanguins à l'Huile, Tomates Séchées, Anchois, Poivrons Marinés,  
Salade Landaise au Foie Gras maison et Magret,  
Salade Nordique au Saumon Fumé,  
Avocat Crevettes sauce Cocktail,  
Salade de Fruits de Mer,  
Corbeille Légumes, Anchoïade, Tapenade,  
Chiffonnade (Jambon Cru, Rosette, Coppa),  
Saumon en Bellevue, Sauce Verte.  
Viandes Froides : *Rosbif, Gigot d'Agneau, Rôti de Veau.*  
Mini-Farcis, ratatouille.  
Salade de Mesclun aux Pignons, Fromages  
Dessert au choix (CF Page 3)

**N° 7**

**35,00 €/Pers.**

Base 10 personnes

3 Canapés, 6 Réductions, Pain Surprise.  
Sanguins, Tomate Antiboise, Courgettes et Poivrons grillés à l'ail, Tomates Séchées, Tagliatelles, Concombre au Basilic  
Salade Gourmande au Foie Gras de canard maison.  
Salade Nordique au Saumon Fumé.  
Anchois, Poulpes à la Niçoise.  
Taboulé à la Menthe.  
Jambon Cru et Blanc sur Papillon.  
Coppa, Rosette, Pancetta sur Pigeon.  
Saumon en Bellevue sauce verte.  
Viandes Froides Assorties ou,  
Plat Chaud au Choix (CF menus Page 4 et 5).  
Mini -Farcis.  
Salade de Mesclun aux Pignons.  
Plateau de Fromages affinés.  
Dessert au choix (CF Page 3).

**Supplément plat chaud en remplacement des viandes froides : +4,00€**



**MENUS à 12,00€/Pers.**

**N° 1.**

Assortiment Charcuterie.  
Filet de Loup Sauce Bonne Femme.  
Légumes.  
Fromages.  
Chou Chantilly.

**N° 2.**

Jambon Cru de Provence.  
Gigot d'agneau aux Herbes.  
Légumes.  
Fromages.  
Crème Caramel.

**N° 3.**

Réductions Salées.  
Terrine de Lapereau en Croûte.  
Gigot d'Agneau en Chevreuil.  
Fromages.  
Dessert au choix (CF Page 3).

**N° 4.**

Réductions Salées.  
Salade Nordique au Saumon Fumé.  
Suprême de Volaille Forestière.  
Fromages.  
Dessert au choix (CF Page 3)

**MENUS à 16,00 €/Pers.**

**N° 5.**

Réductions salées.  
Médailillon de Saumon.  
Magret de Canard au Cidre.  
Légumes.  
Plateau de Fromages.  
Dessert au choix (CF Page 3).

**N° 6.**

Réductions Salées.  
Terrine de St Jacques.  
Filet Mignon aux Morilles.  
Légumes.  
Plateau de fromages.  
Dessert au choix (CF Page 3)

**MENUS à 18,00 €/Pers.**

**N° 7.**

Réductions Salées.  
Feuilleté de St Jacques au Safran.  
Carré de Veau Financière.  
Légumes.  
Plateau de Fromages.  
Dessert au choix (CF Page 3)

**N° 8.**

Réductions Salées.  
Terrine de St Pierre Coulis Tomates Basilic.  
Noisette d'Agneau aux Cèpes.  
Légumes.  
Plateau de Fromages.  
Dessert au choix (CF Page 3).



**MENUS à 20,00 €/Pers.**

**N° 9.**

Canapés, Réductions Salées.  
Marbré de St. Jacques, Pointes d'Asperges.  
Mignonnette d'Agneau persillée aux Cèpes.  
Légumes.  
Plateau de Fromages.  
Dessert au choix (CF Page 3).

**N° 10.**

Canapés, Réductions Salées.  
Aumônière de Saumon Norvégien au Corail de St.-  
Jacques.  
Grenadin de Veau Braisé aux Girolles.  
Légumes.  
Plateau de Fromages.  
Dessert au choix (CF Page 3).

**N° 11 : 24,00 € /pers.**

Canapés, Réductions Salées.  
Salade Nordique au Saumon Fumé.  
Filet de Loup au Champagne.  
Noisette d'agneau à l'Estragon.  
Légumes.  
Plateau de Fromages.  
Dessert au choix (CF Page 3).

**N° 12: 24,00 € /pers.**

Réductions Salées.  
Terrine de St Jacques.  
Filet Mignon aux Morilles.  
Légumes.  
Plateau de Fromages.  
Dessert au choix (CF Page 3).

**N° 14 : 25,00 € /pers**

Canapés et Réductions Salées.  
Aumônière de Saumon Norvégien au Corail de St.-  
Jacques.  
Magret de Canard aux Morilles.  
Légumes.  
Plateau de Fromages Affinés.  
Dessert au choix (CF Page 3).

**N° 15 : 30,00 €/Pers.**

Canapés et Réductions Salées.  
Demi-Langouste à la Parisienne.  
Filet de Bœuf, Sauce Périgueux.  
Légumes.  
Plateau de Fromages Affinés.  
Dessert au choix (CF Page 3).

**MENUS à 35,00€/Pers.**

**N° 16.**

Canapés et réductions Salées.  
Saumon Fumé Norvégien.  
Filet de Lotte aux Petits Légumes.  
Mignon de Veau aux Girolles.  
Légumes.  
Plateau de Fromages Affinés.  
Dessert aux choix.

**N° 17.**

Canapés et Réductions Salées  
Bloc de Foie Gras de Canard.  
Demi- Langouste à la Parisienne.  
Filet de bœuf Wellington, Sauce Périgueux.  
Légumes.  
Plateau de Fromages Affinés.  
Dessert au choix (CF Page 3).



**Plats à 6,00 €/Pers.**

Poulet basquaise.  
Lasagnes.  
Moussaka.  
Spaghetti Bolognaise.  
Hachis Parmentier.  
Fricassée de Volaille au Thym.  
Courgettes et tomates farcies.  
Chili con Carné.  
Tagliatelles Carbonara.  
Andouillette Beaujolaise.  
Suprême de Volaille Forestière.  
Fondant de Volaille aux Cèpes.

**Plats à 8,00 €/Pers.**

Osso Bucco.  
Blanquette de Veau à l'ancienne.  
Daube Niçoise.  
Poule au riz  
Petit Salé aux Lentilles.  
Pot au Feu.  
Rognon de Veau sauce Madère.  
Filet Mignon aux Morilles.  
Cuisse de Canard Confite.  
Curry d'Agneau.  
Lotte à l'Armoricaine  
Tête de Veau Ravigote.  
Filet de Loup Bonne Femme.  
Escalope de Saumon frais à l'Oseille.

\*\*\* Tous les Plats sont accompagnés de Légumes \*\*\*

**PLATS à THEMES**  
**8,00 €/Pers.**

PAËLLA, COUSCOUS, CHOUROUTE, AÏOLI, CASSOULET, TAGINE.

*PLATS à THEMES + REDUCTIONS SALEES + DESSERT : 12,00 €/Pers.*



### **PETITS DEJEUNERS**

**4,00 €/Pers.**

*Base 30 personnes.*

Café, Thé, Chocolat, Jus d'orange.  
1 croissant, 1 pain au chocolat (par personne)  
Tasses, Verres, Serviettes, Machine à café, Thèmes.  
Livraison et Installation

### **APERITIFS**

Réductions salées : *les 50 pièces 12€*

Canapés assortis : *les 40 pièces 24€*

Minis navettes : *les 50 pièces 24€*

Assortiments de verrines salées : *les 18 pièces 24€*

Pain surprise : *60 sandwiches 35 €*

Punch mangue/passion : *le litre 12€*

Soupe de champagne : *le litre 18€*

Lagon bleu : *le litre 15€*

Sangria : *le litre 8€*

### **PLATEAUX REPAS**

**N° 1 : 10,00 €/Pers.**

Taboulé, Pâté Croûte, Rosbif, Rôti de Porc, Chips, Fromage, Tarte, Pain, Couverts.

**N° 2 : 12,00 €/Pers.**

Salade Niçoise, Jambon Cru, Rosette, Rosbif, Gigot, Ratatouille ou Chips, Petits Farcis, Fromage, Tropicane, Pain, Couverts

**N° 3 : 14 €/Pers.**

Salade Exotique, Saumon en Bellevue, Faux Filet, Rôti de Veau, Ratatouille, Petits Farcis, Fromage, Fruitier, Pain Couverts, Boissons.

*Fromage, Fruitier, Pain, Couverts, Serviette, Boisson Soft.*



**SANDWICHS de 2,00 à 3,00 à.**

**PATISSERIE :**

Gâteau personnalisé, Pièce montée classique, Pièce montée macarons, Pièce montée Scopies (bonbons), Mignardises, Tartelettes, Galettes des Rois, Crêpes, Bugnes.

**SOIREES   THEMES :**

Antillaise, Mexicaine, Russe, Chinoise, Espagnole, Italienne, Marocaine, Tunisienne etc.....

**LOCATION :**

Salle, Vaisselle complète, Matériel, Personnel.

**Tarif des Livraisons**

Secteur Toulon / Hyères : 100,00    
Secteur Cogolin / St Tropez : 50,00    
Secteur Fréjus / St Raphael : 20,00  

Secteur Nice / Antibes : 100,00    
Secteur Cannes / Grasse : 50  

**NOUVEAU!**

***Nous vous proposons, la location d'une salle de réception attenante à notre laboratoire d'une capacité de 120 personnes.***

***Pour plus d'information contactez nous.***

**TOUS NOS PRIX S'ENTENDENT TOUTES TAXES COMPRISES T.T.C.**