



# Carte gourmande *été 2020*



## **NOS OFFRES GOURMANDES CLÉ EN MAIN COLLECTION ÉTÉ 2020**



La Maison Lenôtre et ses chefs se tiennent tous les jours à vos côtés pour vous offrir des instants de gourmandise à chaque moment de la journée.

Un petit-déjeuner, un déjeuner de travail à partager, une pause cocktail conviviale... Retrouvez notre nouvelle offre savoureuse Printemps-été, qui saura s'adapter parfaitement aux moments forts de vos journées et soirées..



### **PETIT-DÉJEUNER**

*Page 4*

## **SOMMAIRE**



### **COCKTAILS ET REPAS**

*Dressés ou avec service*

*Page 26*

### **PAUSES DÉJEUNER**

*Buffets dressés*

*Page 10*



### **PLATEAUX COCKTAIL**

*Salés et sucrés*

*Page 14*

### **APÉRITIFS et pièces de buffet**

*Page 20*

# PETT- DÉJEUNER

LA PAUSE MATINALE  
DANS LES RÈGLES DE L'ART



*« Dégustez nos viennoiseries  
pour débuter une belle journée... »*



# PETIT-DÉJEUNER ET PAUSE

## NOS VIENNOISERIES

Nos viennoiseries sont cuites chaque matin dans nos ateliers et livrées pour une pause savoureuse.

Le croissant Lenôtre est un vrai moment de plaisir à la dégustation : léger et croustillant, au bon goût de beurre des Charentes, compagnon idéal du petit-déjeuner. La brioche de menton est une brioche garnie de dés de fruits confits (cédrat, orange, citron de Menton, pamplemousse) saupoudrée de sucre glace...un délice.



Brioche de menton 490 gr.....	18,95 € HT
Flan Pâtissier 4 personnes.....	22,75€ HT
Finger cake valencia citron 6 personnes .....	18,00€ HT
Finger cake valencia 6 personnes.....	18,00€ HT
Madeleine chocolat noisette ind .....	2,37 € HT
Financier ind.....	2,37€ HT

Sur votre lieu de travail, faites-vous livrer un plateau de viennoiseries juste sorties du four pour vous offrir *une parenthèse gourmande*.



36,00€<sup>HT</sup>

**POUR 10 PERSONNES :**  
30 mini-viennoiseries sur plateaux jetables :  
10 mini croissants,  
10 mini pains au chocolat,  
10 brioches de menton

# PAUSES DÉJEUNER

BUFFET DÉJEUNER SANS PERSONNEL  
À COMMANDER POUR 10 PERSONNES MINIMUM



# BUFFETS DRÉSSÉS

REPAS SOUS FORME DE BUFFET, SERVI EN CONTENANT INDIVIDUEL JETABLE, COMPOSÉ D'UNE SALADE, D'UNE ENTRÉE, D'UN PAIN GOURMAND, D'UNE DÉGUSTATION FROIDE ET D'UN DESSERT



## BUFFET FRAÎCHEUR

### *Salade du moment*

Salade de quinoa, noisettes et iceberg

### *Mini entrée*

Salade de tomates en déclinaison

### *Pain gourmand*

Bagel au crémeux de chèvre, chou rouge et steack végétal

### *Dégustation froide*

Boulghour grillé et légumes d'été

### *Dessert individuel*

Dans l'esprit d'un calisson abricot

39,00€<sup>HT</sup>  
/PERSONNE

## BUFFET GOURMAND

### *Salade du moment*

Salade de volaille, caponata et faisselle

### *Mini entrée*

Crevettes & bourgeoise de légumes

### *Pain gourmand*

Tartine d'un viennois de veau confit et marmelade de figue

### *Dégustation froide*

Carpaccio de bœuf et penettes

### *Dessert individuel*

Tapioca fraise rhubarbe

40,00€<sup>HT</sup>  
/PERSONNE

## BUFFET MER & TERRE

### *Salade du moment*

Salade de tomates mozzarella & bresaola

### *Mini entrée*

Bœuf mariné et melon

### *Pain gourmand*

Pain viennois au crémeux de thon et pamplemousse

### *Dégustation froide*

Dos de cabillaud, riso et asperges

### *Dessert individuel*

Schuss à la framboise

44,00€<sup>HT</sup>  
/PERSONNE



# BUFFETS DRÉSSÉS

REPAS SOUS FORME DE BUFFET, SERVI EN CONTENANT INDIVIDUEL JETABLE, COMPOSÉ D'UNE SALADE, D'UNE SOUPE FROIDE, D'UNE ENTRÉE, D'UN PAIN GOURMAND, D'UN PLAT CHAUD EN COCOTTE, D'UNE VERRINE SUCRÉE ET D'UN DESSERT TRADITION

45,00€<sup>HT</sup>  
/PERSONNE

## BUFFET FRAÎCHEUR

PLAT À RÉCHAUFER

### Salade du moment

Salade de quinoa, noisettes et iceberg

### Soupe froide

Soupe végétale carotte petits pois

### Mini entrée

Salade de tomates en déclinaison

### Pain gourmand

Bagel au crémeux de chèvre, chou rouge et steack végétal

### Dégustation chaude

Boulogh grillé et épicé, légumes et jus de tomate en cocotte

### Verrine sucrée

Dans l'esprit d'un calisson abricot

### Dessert tradition

Gâteau griotte chocolat

## BUFFET MER & TERRE

PLAT À RÉCHAUFER

### Salade du moment

Salade de volaille, caponata et faisselle

### Soupe froide

Gaspacho de tomate

### Mini entrée

Crevettes & bourgeoise de légumes

### Pain gourmand

Tartine d'un viennois de veau confit et marmelade de figue

### Dégustation chaude

Saumon, mousseline de petit pois et marmelade de légumes en cocotte

### Verrine sucrée

Tapioca fraise rhubarbe

### Dessert tradition

Le velours abricot

50,00€<sup>HT</sup>  
/PERSONNE

## BUFFET GOURMAND

PLAT À RÉCHAUFER

### Salade du moment

Salade de tomates mozzarella et bresaola

### Soupe froide

Gaspacho de pastèque et tomate

### Mini entrée

Bœuf mariné et melon

### Pain gourmand

Pain viennois au crémeux de thon et pamplemousse

### Dégustation chaude

Volaille et risotto de tomate en cocotte

### Verrine sucrée

Schuss à la framboise

### Dessert tradition

Tartelette citron meringuée

53,00€<sup>HT</sup>  
/PERSONNE



# PLATEAUX

SALÉS & SUCRÉS



NOS PLATEAUX COCKTAILS  
POUR TOUTES VOS OCCASIONS



*« Partager un bon moment avec  
de ravissantes petites pièces cocktail... »*





## PLATEAUX COCKTAIL SALÉ *(froids et chauds)*

À COMMANDER 8 JOURS À L'AVANCE AVANT 16H



### FRAÎCHEUR 21 pièces

Tomate au basilic en feuille de radis blanc  
Petit moelleux mimosa et ciboulette  
Feuille à feuille de Bresaola, tomate et roquette  
Camaïeu de tomate au copeau de courgette sur finger

36,02€<sup>HT</sup>



### GALAXIE\* 20 pièces

Mini focaccia au carpaccio de bœuf et pesto de basilic  
Mini focaccia aux légumes et volaille au curry  
Mini club aux rillettes aux deux saumons et œufs de truite  
Petit moelleux à la marmelade de ratatouille, chapelure torréfiée  
L'authenticité d'un mini pain Bagnat à la niçoise

34,12€<sup>HT</sup>



### SENSATION 20 pièces chaudes

Mini croque monsieur au saumon fumé, fromage et condiment moutardé  
Hot dog de volaille en pain viennois  
Petite quiche Lorraine façon Lenôtre  
Mini croque-monsieur jambon fromage  
Gougère au fromage

28,44€<sup>HT</sup>



### INSPIRATION BURGER 16 pièces

L'authenticité d'un mini pain Bagnat à la niçoise  
Mini burger volaille à l'estragon sauce béarnaise  
Saumon fumé, concombre à la suédoise en briochette  
Houmos de lentilles et coriandre en briochette

36,97€<sup>HT</sup>



### PRESTIGE 20 pièces

Foie gras de canard sur pain d'épices  
Médailon de homard aux perles de truite sur pain de seigle  
Saumon fumé et perles d'arenga sur finger goutte d'eau  
Finger aux crevettes et kumquat confit légèrement épicé

41,71€<sup>HT</sup>

# PLATEAUX COCKTAIL SUCRÉ

À COMMANDER 8 JOURS À L'AVANCE AVANT 16H



## MINI ÉCLAIRS 12 pièces

Mini éclair au chocolat  
Mini éclair au café

20,85€<sup>HT</sup>



## DÉLICES 16 pièces

La pêche rose en infusion et fruit rouge  
Tartellette aux myrtilles, confit de cassis et crème d'amande  
Caprice abricot et graine de pavot  
Tartellette au chocolat praliné, noisette caramélisée

29,38€<sup>HT</sup>



## GOURMAND 16 pièces

Mini succès Lenôtre croquant aux amandes et à la groseille  
Petit chou façon salambo, crémeux de mûre au thé  
Tartellette aux framboises  
Tartellette Tutti frutti à la fraise

27,49€<sup>HT</sup>



## COFFRET MOELLEUX 19 pièces

Cake amande et chocolat  
Mini cake amande et noix de coco  
Pyramide cerise pistache  
Financier au gingembre et citron

22,75€<sup>HT</sup>



## COFFRET MACARONS 24 pièces

Chocolat  
Vanille  
Pistache  
Framboise  
Caramel  
Café

48,34€<sup>HT</sup>



# APÉRITIFS

## ET PIÈCES DE BUFFET



POUR TOUTES LES ENVIES  
POUR UN MOMENT DIFFÉRENT





## PIÈCES DE BUFFET complémentaires

À COMMANDER 8 JOURS À L'AVANCE AVANT 16H

### FOURS SECS 105 gr.

Allumettes  
Palmiers au fromage  
Tuiles condiment roquette



16,02€<sup>HT</sup>

### GRIGNOTAGE 500 gr.

Amandes  
Noix de macadamia



40,00€<sup>HT</sup>

## PIÈCES DE BUFFET

### PANIER LÉGUMES 950 gr.

Céleri et concombre en bâtonnets  
Carottes fanes et sucrites  
Tomates cerise et radis roses  
Oeufs de caille.  
Fromage blanc aux herbes et sauce cocktail.



65,40€<sup>HT</sup>

### PLATEAU CHARCUTERIE\* 900 gr.

Jambon cuit à l'os  
Chorizo  
Bressaola  
\*Une version sans porc est disponible



65,00€<sup>HT</sup>

### PLATEAU FROMAGES ASSORTIS

6 personnes



39,72€<sup>HT</sup>

### PLATEAU FROMAGES 56 pièces

Fleurs de tête de moine et rubans de comté paprika  
Petits chèvres Bocuse et chèvre long tranché  
Ossau Iraty  
Gouda au cumin et comté.

85,00€<sup>HT</sup>

### CORBEILLE FRUITS 1,8 kg ou 3 kg

Corbeille de fruits de saison



65,40€<sup>HT</sup>

99,53€<sup>HT</sup>

# APÉRITIFS



35,07€<sup>HT</sup>

## PAIN ÉCRIN 30 pièces

### Saumon fumé

Pain de seigle  
Saumon fumé norvégien  
Crème citronnée



35,07€<sup>HT</sup>

## BRIOCHE MOUSSELINE 32 pièces

Foie gras de canard  
Vin de Banyuls et raisins.

## RILLETTE AUX DEUX SAUMONS & ŒUFS DE TRUITE

15 personnes

le pot de rillettes aux deux saumons fumé et frais, œuf de truite  
Accompagné de mini blinis

35,00€<sup>HT</sup>

## CRÉMEUX DE TOMATES, SON CRUMBLE ET SES CROUSTILLES

15 personnes

40,00€<sup>HT</sup>

## TAPENADE

15 personnes

Le pot de tapenade d'olives noires Riviera à notre façon  
Accompagné de ses sablés au piment d'Espelette

35,00€<sup>HT</sup>

## LES PAINS LENÔTRE

Pain aux céréales tranché

Boule de pain façon Lenôtre tranchée  
450 G

3,84€<sup>HT</sup>

4,85€<sup>HT</sup>

# VOS BOISSONS



## SOFTS

Jus de fruits Tropicana orange ou pamplemousse	1L	6,36 € HT
Coca-Cola	1,25L	4,56 € HT
Coca-Cola Light	1,25L	5,12 € HT
Coca-Cola Zéro	1,25L	5,30 € HT
Nectar de pêche de vigne	1L	8,19 € HT
Nectar de poire William	1L	7,90 € HT
Jus de pomme reinette	1L	6,37 € HT

## BOISSON CHAUDES :

Thermos de café	1L	15,17 € HT
Thermos d'eau chaude	1L	2,51 € HT
Boîte de thé vert Jasmin Lenôtre 50 sachets		15,64 € HT
Boîte de thé Darjeeling Lenôtre 50 sachets		15,64 € HT

## CHAMPAGNE

Champagne Cuvée Lenôtre Brut	75 cl	30,00 € HT
------------------------------	-------	------------

## VINS

Côtes de Provence Château de Fontainebleau (Bio) rosé	75cl	14,00 € HT
Bordeaux Supérieur ' le Petit Soleil ' du Château Pin Beau Soleil 2018	75cl	10,50 € HT
Cote du Rhône Domaine Chaume Arnaud 2018	75cl	12,50 € HT
Côte du Rhône Blanc 2018 Domaine de la Janasse	75 cl	14,50 € HT

## EAUX

Sanpellegrino	1L	2,82 € HT
Vittel	1L	2,82 € HT

## MATÉRIEL

Gobelet Eco responsable à café, 100 pièces		18,00 € HT
Gobelet Eco responsable à thé, 50 pièces		9,00 € HT
Flûtes à champagne jetables	12	6,08 € HT
Verres à vin jetables	12	5,98 € HT
Verres à soft jetables	12	6,18 € HT
Tasse café jetable	25	5,08 € HT
Cuillère en plastique	25	1,79 € HT
Agitateur café en bois, 1000 pièces		20,00 € HT

LES BOISSONS SONT SOUS RESERVE DE STOCK DISPONIBLE

JE COMMANDE 8 JOURS À L'AVANCE AVANT 16H



MAIL  
nathalie.rigot@lenotre.fr



JE COMMANDE  
au 06.72.69.30.50

# LES COCKTAILS ET REPAS

DRESSÉS OU AVEC SERVICE





## COCKTAILS prêts à déguster

À COMMANDER 8 JOURS À L'AVANCE AVANT 16H  
LIVRÉ SANS PERSONNEL NI MATÉRIEL



**COCKTAIL APÉRITIF** 8 pièces  
15 personnes minimum

### Salé

- 1 Plateau Galaxie
- 1 Plateau Eclatant
- 1 plateau Inspiration Burger
- 1 Rillettes aux deux saumons, oeufs de truite et mini blinis
- 1 Crèmeux de tomate son crumble et ses croustilles

### Sucré

- 1 plateau Gourmand
- 1 plateau Délice

18,00€<sup>HT</sup>  
PAR PERS.

## COCKTAILS DRESSÉS



**COCKTAIL** 12 pièces  
15 personnes minimum

### Salé

- 1 plateau Galaxie
- 1 plateau Eclatant
- 1 plateau Prestige
- 1 plateau Inspiration Burger
- 1 Rillettes aux deux saumons, oeufs de truite et mini blinis
- 1 Crèmeux de tomate son crumble et ses croustilles

15 Pains viennois à la tomate, notre caponata et son crumble tomate

### Sucré

- 1 plateau Gourmand
- 1 plateau Mini Eclairs
- 1 plateau Délice

28,00€<sup>HT</sup>  
PAR PERS.



**COCKTAIL** 18 pièces  
15 personnes minimum

### Salé

- 1 plateau Galaxie
- 1 plateau Prestige
- 1 plateau Inspiration Burger
- 2 plateaux Eclatant
- 1 panier de légumes et ses sauces
- 1 Rillettes aux deux saumons, oeufs de truite et mini blinis
- 1 Crèmeux de tomate son crumble et ses croustilles

15 Pains viennois à la tomate, notre caponata et son crumble tomate

### Sucré

- 1 plateau Gourmand
- 2 plateaux Mini Eclairs
- 1 plateau Délices
- 2 plateaux Moelleux

40,00€<sup>HT</sup>  
PAR PERS.

# COCKTAILS AVEC SERVICE



## COCKTAILS avec service INCLUS PERSONNEL, MATÉRIEL & BOISSONS

**COCKTAIL** 12 pièces  
8 pièces salées froides  
4 pièces sucrées



### VOTRE COCKTAIL Proposé à titre d'exemple

#### Créations salées froides

Mini focaccia aux légumes et volaille au curry  
Foie gras de canard selon la recette de Gaston Lenôtre  
Feuille à feuille de bresaola, tomate et roquette

Gambas au condiment de cerise noire et amande torréfiée  
Mini club rillettes aux deux saumons et oeufs de truite  
Pressé de tourteau à la coriandre et petits légumes

Le petit pois à la menthe sur courgette croquante  
Antipasti de légumes et raviolis du Royan

#### Créations sucrées

Nougatine au chocolat et caramel à la fleur de sel  
Tartelette à l'abricot rôti  
Fleur de marguerite et groseille, mousseline fruits rouges  
Feuilleté à l'ananas, crème d'amande et vanille

Le champagne Lenôtre : 20 bouteilles  
Les vins blanc et rouge : 12 bouteilles  
Les softs : Jus de fruits & sodas  
Eaux minérales plate & gazeuse

#### Personnel de service

2 maîtres d'hôtel

#### Arts de la table

Est incluse la gamme classique de la Maison Lenôtre

Matériel d'office et de cuisine

54,00€<sup>HT</sup>  
PAR PERS.

Estimatif réalisé sur une base de 100 personnes - hors spécificités (nous consulter) - Livraison & reprise incluses

**COCKTAIL** 15 pièces  
10 pièces salées froides  
5 pièces sucrées



### VOTRE COCKTAIL Proposé à titre d'exemple

#### Créations salées froides

Mini focaccia aux légumes et volaille au curry  
Foie gras de canard selon la recette de Gaston Lenôtre  
Feuille à feuille de bresaola, tomate et roquette  
Filet de volaille sauce Caesar, oeuf de caille, crèmeux d'anchois

Gambas au condiment de cerise noire et amande torréfiée  
Mini club rillettes aux deux saumons et oeufs de truite  
Pressé de tourteau à la coriandre et petits légumes

Le petit pois à la menthe sur courgette croquante  
Antipasti de légumes et raviolis du Royan  
Petit moelleux à la marmelade de ratatouille

#### Créations sucrées

Nougatine au chocolat et caramel à la fleur de sel  
Tartelette à l'abricot rôti  
Fleur de marguerite et groseille, mousseline fruits rouges  
Mini religieuse crèmeux vanille et menthe  
Feuilleté à l'ananas, crème d'amande et vanille

Le champagne Lenôtre : 20 bouteilles  
Les vins blanc et rouge : 12 bouteilles  
Les softs : Jus de fruits & sodas  
Eaux minérales plate & gazeuse

#### Personnel de service

2 maîtres d'hôtel

#### Arts de la table

Est incluse la gamme classique de la Maison Lenôtre

Matériel d'office et de cuisine

Estimatif réalisé sur une base de 100 personnes - hors spécificités (nous consulter) - Livraison & reprise incluses



# COCKTAILS AVEC SERVICE

**COCKTAIL** 18 pièces  
11 pièces salées froides  
2 pièces salées chaudes  
5 pièces sucrées

Le champagne Lenôtre : 24 bouteilles  
Les vins blanc et rouge : 12 bouteilles  
Les softs : Jus de fruits & sodas  
Eaux minérales plate & gazeuse

## Personnel de service

3 maîtres d'hôtel  
1 personne d'office

## Arts de la table

Est incluse la gamme classique de la Maison Lenôtre

Matériel d'office et de cuisine

## VOTRE COCKTAIL

Proposé à titre d'exemple

### Créations salées froides

Mini focaccia aux légumes et volaille au curry  
Foie gras de canard selon la recette de Gaston Lenôtre  
Feuille à feuille de bresaola, tomate et roquette  
Boeuf d'été confit, crémeux de carotte, pointe d'orange

Gambas au condiment de cerise noire et amande torréfiée  
Mini club rillettes aux deux saumons et oeufs de truite  
Pressé de tourteau à la coriandre et petits légumes

Le petit pois à la menthe sur courgette croquante  
Antipasti de légumes et raviolis du Royans  
Petit moelleux à la marmelade de ratatouille

Le rouget en escabèche

### Créations salées chaudes

Bruschetta à la mozzarella, oignon et parfum de truffe  
Mini croque monsieur au saumon fumé et condiment moutardé  
Brochette de veau, datte en compotée et abricot moelleux

### Créations sucrées

Nougatine au chocolat et caramel à la fleur de sel  
Tartelette à l'abricot rôti  
Fleur de marguerite et groseille, mousseline fruits rouges  
Mini religieuse crémeux vanille et menthe  
Feuilleté à l'ananas, crème d'amande et vanille

Estimatif réalisé sur une base de 100 personnes - hors spécificités (nous consulter) - Livraison & reprise incluses



# DÉJEUNER AVEC SERVICE

INCLUS PERSONNEL, MATÉRIEL & BOISSONS



## VOTRE MENU

Proposé à titre d'exemple

### Entrées

Trois tomates en gaspacho et en salade, glace à l'artichaut  
Graine à graine de quinoa, marmelade de tomate et fraise  
Salade vert pré, glace au caillé de chèvre frais  
Gaspacho de pastèque et tomate, glace à la roquette  
Légumes antipasti comme un pâté en croûte  
Salade de belles crevettes au piment d'Espelette  
Couloubiac de saumon  
Salade de volaille, pickles et radis blancs

### Plats

Saumon nacré, marmelade de légumes verts  
Dos de cabillaud nacré au caviar de courgette, vierge de tomate  
Dos de merlu, petites pâtes riso au coulis d'asperge verte  
Notre boeuf carotte  
Quasi de veau aux girolles, millefeuille de mozzarella et bresaola  
Volaille au four, risotto à la tomate  
Sauté végétal de légumes à cru et Seitan de blé

### Desserts

Comme un cheese cake au citron  
Baba à la framboise  
Ile flottante aux éclats de dragée rose, cerise en quatre façons  
Géométrie d'une tarte au chocolat vegan  
La meringue et le citron comme un jardin fleuri  
Tarte au chocolat et aux fruits de la passion, sorbet mangue passion  
Bostock aux amandes et abricots rôtis, glace à la pistache  
Le matcha framboise

Estimatif réalisé sur une base de 100 personnes - hors spécificités (nous consulter) - Livraison & reprise incluses

109,00€<sup>HT</sup>  
PAR PERS.

Assortiment salé sec  
Menu entrée, plat & dessert  
Petits pains

Crémant de Bourgogne Chardonnay 2016 : 17 bouteilles  
Le vin blanc : 17 bouteilles  
Le vin rouge : 17 bouteilles  
Les softs : Jus de fruits & sodas  
Eaux minérales plate & gazeuse  
Café moka

## Personnel de service

5 maîtres d'hôtel & 1 chef maître d'hôtel  
3 cuisiniers  
1 personnel office

## Arts de la table

Sont incluses la gamme et la décoration florale classiques de la Maison Lenôtre

Matériel d'office et de cuisine

# COMMANDES ET INFORMATIONS PRATIQUES

## OFFRES CLÉS EN MAIN

PETITS-DÉJEUNERS - BUFFETS DRESSÉS - PLATEAUX COCKTAIL  
COCKTAILS ET REPAS DRESSÉS OU SUR-MESURE

*FRAIS DE LIVRAISON SUR DEMANDE*

**NOS ÉQUIPES COMMERCIALES  
SONT À VOTRE ÉCOUTE DU LUNDI AU VENDREDI, DE 9H À 18H,**

Nathalie Rigot

par téléphone : 06 72 69 30 50  
ou par mail : [nathalie.rigot@lenotre.fr](mailto:nathalie.rigot@lenotre.fr)

Toutes les prestations sont à commander 8 jours à l'avance avant 16H.  
Nous restons à votre disposition pour toutes questions, notamment sur les compositions et les allergènes.



*Sous réserve de la modification de nos approvisionnements - photographies non contractuelles*





[WWW.LENOTRE-EVENEMENTS.COM](http://WWW.LENOTRE-EVENEMENTS.COM)