

CHAQUE PLAT, UNE ŒUVRE D'ART

Maison LH  
TRAITEUR

[www.lh-traiteur.fr](http://www.lh-traiteur.fr)

2026 - 2027

# RÉCEPTION

## Conseils et organisation

### Pour le cocktail :

Afin d'assurer confort et convivialité, nous vous recommandons de ne pas dépasser 2 personnes par m<sup>2</sup> dans l'espace dédié au cocktail.

Pour un cocktail de 100 convives, il faut prévoir environ 12 mètres linéaires de buffet, idéalement répartis en 2 buffets de 6 mètres.

Cette disposition favorise une meilleure circulation des invités et un accès fluide aux mets proposés.

Si le cocktail a lieu en extérieur, veillez à prévoir un plan B en cas de mauvais temps.

### Pour le repas :

Prévoir 1 personne au m<sup>2</sup>.

Pour la table : 8 personnes prennent place autour d'une table ronde ø150 cm

10 personnes autour d'une table ronde ø180 cm.

6 personnes prennent place sur une table rectangulaire de 180x80cm

***Ne pas oublier de prévoir un espace traiteur abrité, muni de branchements électriques et d'une arrivée d'eau et d'un sol en dur.***

Quantité de boissons alcoolisées préconisée :

- 1 bouteille de champagne ou de crémant pour 3 personnes environ à l'apéritif.
- 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes et 1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes au dîner.

Boissons soft incluses dans les menus : *(bouteilles en verre consignées)*

- Jus de fruits,
- Coca-Cola®
- Ice-Tea
- Eaux plates et pétillantes,
- Café/Thé & coeur chocolat

### Le personnel à votre service :

#### Avant le Jour J :

Un interlocuteur commercial dédié vous accompagne tout au long de la préparation de votre réception.

#### Le Jour J :

- Un Maître d'Hôtel présent pendant toute la durée de l'événement. Il encadre l'équipe de service et veille au bon déroulement de la réception, en répondant à chacune de vos attentes.
- Une équipe de service : nous prévoyons 1 serveur pour 30 convives lors du dîner *(à partir de 120 personnes)*.

Afin d'assurer une prestation fluide et adaptée, un renfort en personnel (serveurs ou cuisiniers) pourra être proposé en supplément selon :

- le nombre définitif d'invités,
- le type de plat choisi,
- les caractéristiques du lieu de réception,
- la présence d'enfants,
- et l'écart entre le nombre de convives au cocktail et au dîner.

Cette organisation garantit un service attentif, soigné et en parfaite harmonie avec le rythme de votre événement.



# LE COCKTAIL APÉRITIF

## Menu L'Écrin

- 14 pièces à cocktails salées
- Boissons softs

*\*Ateliers culinaires en option*

**22,10€ TTC / personne**

## Menu Privilège

- 12 pièces à cocktails salées
- Boissons softs

*\*Ateliers culinaires en option*

**19,3€ TTC / personne**



## Menu Signature

- 10 pièces à cocktail salées
- Boissons softs


*\*Ateliers culinaires en option*

**16,5€ TTC / personne**

## Nos pièces cocktails froides

- Buchette de Foie gras fruits confits & Spéculoos
- Tartelette purée de carotte violette & éclat de noisette 
- Tataki de thon sur son toast, crème de raifort
- Mousse de chorizo, oeuf de poisson & pickles
- Brioche perdu, fromage frais & saumon gravlax
- Crème aux olives & coppa
- Chou salé, chantilly au paprika & magret fumé
- Millefeuille sarrasin, jambon fumé, comté & oeuf de caille
- Gambas curry & lentilles corail, ail des ours
- Focaccia garni aux saveurs italiennes
- Assortiment de sucettes de foie gras : pain d'épices, sésame et pavot
- Chouquette au comté garni d'une crème de brie & confiture de groseille 

## Nos pièces cocktails chaudes


- Hot dog à l'américaine
- Mini burger steak haché, emmental & cheddar
- Croque à la truffe
- Tartelette aux noix de saint-jacques au beurre d'ail
- Gaufre de pomme de terre, crousti de calamars & sauce chimichurri
- Bille façon cromesqui à l'aligot 



# NOS ATELIERS CULINAIRES

Nos tarifs s'entendent pour une prestation à partir de 100 invités.  
Pour un nombre inférieur, une proposition personnalisée vous sera adressée sur devis.

## Atelier Wok

- Gambas flambées Whisky ou Ricard
- Saint-Jacques et sa persillade
- Poêlée forestière à l'ail des ours 

4€ TTC / personne  
4€ TTC / personne  
3,8€ TTC / personne

## Atelier Plancha

- Filet de Boeuf sauce Béarnaise
- Tataki de bœuf, purée d'ail noir & oignon crispy
- Tataki de thon, pickles de moutarde, crème de raifort


5€ TTC / personne  
5,5€ TTC / personne  
4€ TTC / personne

## Atelier Découpe

- Jambon Bellota 36 mois d'affinage sur griffe
- Saumon gravlax multicolores


5€ TTC / personne  
4€ TTC / personne

## Atelier Bar

- Bar à Mozzarella & tomate, assortiments d'huiles d'olives 
- Bar à Huitres
- Bar à Caviar

4€ TTC / personne  
4€ TTC / personne  
Sur devis

## Atelier Signature

- Meule de Parmesan : Risotto de coquille aux copeaux de truffe 
- Lobe de foie gras poêlé et sa fleur de sel

5,5€ TTC / personne  
4,5€ TTC / personne



# NOS MENUS

Étape 1 - Choisissez votre formule

Étape 2 - Composez votre menu

## Menu L'Écrin

### Cocktail 14 pièces salées assorties

(cf p.3)

*\*Atelier culinaire en option*

Repas assis :

**Plat chaud**

**Fromage**

**Dessert**

Eaux plates & gazeuse

Boissons softs incluses :

- Jus de fruits,
- Coca-Cola®
- Ice-Tea
- Eaux plates et pétillantes,
- Café/Thé & carré chocolat

**à partir de 57€/personne**

## Menu Privilège

### Cocktail 12 pièces salées assorties

(cf p.3)

*\*Atelier culinaire en option*

Repas assis :

**Mise en bouche**

**Plat chaud**

**Fromage**

**Dessert**

Eaux plates & gazeuse

Boissons softs incluses :

- Jus de fruits,
- Coca-Cola®
- Ice-Tea
- Eaux plates et pétillantes,
- Café/Thé & carré chocolat

**à partir de 60€/personne**

## Menu Signature

### Cocktail 10 pièces salées assorties

(cf p.3)

*\*Atelier culinaire en option*

Repas assis :

**Entrée**

**Plat chaud**

**Fromage**

**Dessert**

Eaux plates & gazeuse

Boissons softs incluses :

- Jus de fruits,
- Coca-Cola®
- Ice-Tea
- Eaux plates et pétillantes,
- Café/Thé & carré chocolat

**à partir de 62€/personne**

# Nos Mises en bouche

- L'Oeuf mayonnaise à l'ail des ours, pickles de moutarde
- Mousse d'asperges et confits d'échalotes 🌱
- Tartelette artichaut/ricotta, pointe de tomate confite 🌱
- Bouchées de Saint-Jacques en Crème de Safran et Chips de Pancetta **+2€**
- Vitello tonnato : Fine tranche de Veau recouverte d'une sauce au thon, câpres & anchois **+2€**
- Crème de courgette & coulis épice 🌱



# Nos Entrées

- Gaufre salée, Saumon fumé, stracciatella & oeufs de poisson
- Mariage de Cabillaud & Magret fumé, sauce au cidre, chou fleur rôti au garam masala
- Saumon confit à 39° à l'huile d'Aneth, furikake croquant
- Crème de Foie Gras, gelée d'Armagnac, figues rôties **+1€**
- Oeuf parfait, crème d'asperges, guanciaie grillé
- Raviole de Homard & Crevettes, bisque de crevette & duo de courgettes poêlées **+3€**
- Tartelette aux légumes de saison 🌱
- Salade de Lentilles Beluga, légumes rôtis et vinaigrette moutarde et sirop d'érable 🌱



# Nos Plats



## Porc

- Filet mignon de porc basse température, mélange forestier & purée de pomme de terre



## Volaille

- Ballottine de volaille farcie aux saveurs méditerranéennes, fleur de courgette & crème de petits pois
- Cuisse de canard confit, gratin dauphinois à l'ancienne & fagots d'asperges
- Tendre de suprême de pintade au chorizo doux, riz basmati, carotte fane glacée



## Boeuf

- Médaillon de paleron au jus réduit à la bière, purée de pomme de terre & carotte fane
- Filet de boeuf Rossini, purée de pomme de terre & légumes verts **+5€**



## Veau

- Pavé de veau, jus de veau, risotto d'épeautre au parmesan, poêlé de légumes d'été **+2€**



## Agneau

- Souris d'agneau, réduction d'aromates & jus à la truffe, pomme de terre grenaille à l'ail, légumes fanes **+3€**
- Croustillant d'effiloché d'agneau, polenta crémeuse, légumes fanes



## Poisson

- Filet de cabillaud, sauce vierge, riz basmati, poelé de légumes
- Pavé de saumon rôti, sauce beurre blanc, risotto au parmesan, brunoise de courgette
- Filet de Bar sauce au cidre, risotto d'épeautre aux agrumes, carotte fane **+2€**



## Végétarien

- Ballottine de chou farci épeautre, herbes fraîches, sauce tomate épicée
- Risotto au safran & légumes du soleil





# Nos Fromages

- Brioche au maroilles, salade de jeune pousse
- Demi saint marcelin chaud, salade de jeune pousse
- Buffet de fromages affinés, confiture, raisin & méli mélo de salade
- Pièce montée de fromages affinés **Sur devis**



# Nos Desserts

- Gâteaux pâtisseries
- Pièce montée en choux ou en macarons
- Wedding cake / Naked cake / Nude Cake **Sur devis**
- Farandole de mignardises



# Menu Enfant

14,95€ / pers

## PLAT

- Nuggets de Poulet et Potatoes

## DESSERT

- Moelleux au Chocolat

\*Inclus les boissons soft



# Menu Adolescent

24,65€ / pers

## ENTRÉE

- Vol au vent

## PLAT

- Filet de poulet en sauce, purée de pomme de terre & carotte fane

## FROMAGE

- Fromage identique au menu adulte

## DESSERT

- Moelleux au Chocolat

\*Inclus les boissons soft

# LES BUFFETS FROIDS

À partir de 20 personnes

Sauces et condiments inclus dans chaque buffet

## "Citronnelle"

21,20€ /pers

### LES VIANDES & POISSONS

- Plateau de Charcuteries (*Saucisson à l'ail, saucisson sec, pâté de foie, chiffonnade de Jambon de Bayonne*)
- Pressé de poulet aux herbes
- Terrine de Poisson aux petits légumes
- Rôti de Dinde
- Rôti de porc à la Provençale



### LES ACCOMPAGNEMENTS

- Salade Franc-Comtoise (*lardons, oeufs durs, comté, pomme de terre, saucisse de marteaux*)
- Salade de carotte & céleri
- Taboulé traditionnel
- Salade de pâtes aux légumes grillés
- Salade de haricots verts

### LES FROMAGES

avec salade

- Plateau de fromages affinés, méli mélo de salade, beurre & ses confitures

#### Pour les buffets : Citronnelle, Jasmin et Menthe Poivrée

de **10 à 20** personnes : **2 choix** de viandes et/ou poissons maximum  
de **20 à 40** personnes : **3 choix** de viandes et/ou poissons maximum  
de **40 à 60** personnes : **4 choix** de viandes et/ou poissons maximum  
pour **80 personnes** et plus : **5 choix** de viandes et/ou poissons maximum

## "Jasmin"

26,90€ /pers

### LES POISSONS



- Terrine de Poisson aux petits légumes
- Chiffonnade de Saumon fumé à l'aneth Maison & sa crème montée à l'aneth
- Saumon en Bellevue

### LES VIANDES

- Plateau de Charcuterie (*Saucisson sec, Saucisson à l'ail artisanal, Rosette, Chiffonnades de jambon sec 14 mois d'affinages*)
- Rôti de Porc aux épices douces
- Filet de Poulet au Chorizo
- Rôti de Bœuf aux 5 baies

### LES ACCOMPAGNEMENTS



- Salade de Fusili au Pesto & Tomate
- Salade de Pomme de Terre au Saumon & Aneth
- Salade de pomme de terre Campagnarde
- Salade de Riz à la Cantonaise
- Salade Grecque (*concombre, feta, tomate*)
- Salade Caesar

### LES FROMAGES DES HAUTS-DE-FRANCE

avec salade

- Tome de Cambrai,
- Maroilles AOP,
- Boulette d'Avesnes,
- Sablé de Wissant,
- Ecume de Wimereux,
- Coeur du pont des loups

\*Cinq fromages sont à choisir





# “Menthe poivrée”

30,90€/pers

## LES POISSONS

- Terrine de Saumon aux petits légumes
- Ananas au crabe
- Saumon fumé par nos soins et sa crème de Vodka
- Médaillon de courgette au Tartare de Saumon
- Saumon en Bellevue



## LES VIANDES

- Rillettes d'Oie
- Terrine à la bière
- Lucullus de Valenciennes
- Plateau de Charcuteries (*Saucisson à l'ail, Rosette, Chorizo, Saucisson sec, Chiffonnade de Jambon de Bayonne*)
- Terrine de Lapin aux Noisettes
- Rôti de Bœuf mariné au Pesto
- Filet de Poulet aux Trois Poivres
- Chaud Froid de Dinde & Gambas au Coco-Curry
- Potjevleesch Maison de 6 viandes
- Gigot d'Agneau de 7 heures



## LES ACCOMPAGNEMENTS

- Salade de Fusili au Pesto
- Salade Norvégienne (*pomme de terre, saumon fumé, œuf dur, poireaux, mayonnaise*)
- Salade Cauchoise (*céleri rave, pomme, jambon, noisette, crème, vinaigre de jus de Citron*)
- Salade de Quinoa, Chorizo doux & Haricots rouges
- Salade de légumes grillés au cantal

## LES FROMAGES DES HAUTS-DE-FRANCE

*avec salade*

- Tome de Cambrai,
- Maroilles AOP,
- Boulette d'Avesnes,
- Sablé de Wissant,
- Ecume de Wimereux,
- Coeur du pont des loups



*\*Cinq fromages sont à choisir*

# “Végétarien”

21,90€/pers

## LES SALADES

- Salade de Légumes grillés au Cantal
- Salade de Boulgour à l'Indienne (*Boulgour, graine de coriandre, raisin, abricot*)
- Salade de Quinoa Exotique (*quinoa, mangue, crevette, concombre*)
- Salade de Tagliatelles de légumes (*carottes & courgette*) à la Feta
- Salade Grecque (*concombre, feta & tomate, herbes de Provence*)
- Salade de Tomate, Mozzarella & Basilic
- Salade Saveurs d'Asie (*nouilles sautées, légumes & sauce soja, gingembre, citronnelle*)
- Salade de Pâtes à la Feta, Tomate & Pesto
- Salade de Choux chinois, Chèvre & Abricots moelleux
- Terrine de Chèvre frais aux Courgettes
- Cake aux Légumes grillés & Pesto
- Guacamole & Tacos
- Crème de Feta & Tomates confites & ses croustilles de Pain

## LES FROMAGES DES HAUTS-DE-FRANCE

*avec salade*

- Tome de Cambrai,
- Maroilles AOP,
- Boulette d'Avesnes,
- Sablé de Wissant,
- Ecume de Wimereux,
- Coeur du pont des loups



### Pour le buffet végétarien

de 10 à 20 personnes : **4 choix** de salades maximum  
de 20 à 40 personnes : **5 choix** de salades maximum  
de 40 à 60 personnes : **6 choix** de salades maximum  
de 80 à 100 personnes : **7 choix** de salades maximum  
pour 100 personnes et plus : **8 choix** de salades maximum

# LES FORMULES BRASÉRO

À partir de 20 personnes

Le prix inclus la location du braséro et la livraison dans un périmètre de 20km

Il ne comprend pas le bois de chauffe.

Un chèque de caution de 1800€ sera demandé

## L'esprit bon vivant

### Sur devis

comprend 300g de viande/personne

*Formule découverte & partage autour des viandes d'exception*

#### À l'allumage du feu

- Dégustation de charcuteries artisanales et pain de campagne grillé

#### Sur le brasero - Cuisson en direct

- Côte de bœuf Angus maturée
  - Tomahawk de Simmental
  - Entrecôte de Galice "Rubia Gallega"
  - Magret de canard du Sud-Ouest
- (assortiment tranché et servi à la planche)*

#### Accompagnements de saison

- Gratin dauphinois à la crème et au thym ou Pommes grenailles confites au jus
- Légumes grillés
- Sauce chimichurri & jus corsé

## MENU BRASERO – "CÔTE & OS"

51,7€/pers

comprend 300g de viande/personne

*Le feu, la flamme et le goût brut des viandes nobles*

#### Mise en appétit

- Rillettes maison à partager
- Pains croustillants & beurre demi-sel fumé

#### Autour du brasero

- Côte à l'os de bœuf Charolais maturée 30 jours
- Os à moelle rôtis à la flamme, fleur de sel & persillade
- Pomme de terre grenailles rôties à l'ail
- Légumes rôtis
- Jus corsé au vin rouge & poivre concassé

## MENU BRASERO – "TERRE & FEU"

41,8€/pers

comprend 300g de viande/personne

*Saveurs de la ferme et esprit convivial*

#### Entrée conviviale

- Planche de charcuteries fines et fromages affinés
- Pain grillé au feu de bois

#### Au brasero

- Suprême de volaille fermière mariné citron & herbes
- Travers de porc laqué miel & épices douces
- Légumes grillés
- Pommes de terre grenaille confites au beurre fumé



# LE BARBECUE

À partir de 20 personnes

**22,30€ /pers**

- 1 x Merguez
- 1 x Saucisse
- Demi brochettes d'onglet de boeuf marinées
- Demi Brochettes de Dinde & Poivron marinées
- Salade Campagnarde (pomme de terre, lardons, échalote, persil)
- Salade de pâtes au Pesto & tomate
- Salade Parisienne (céleri, jambon, emmental, mayonnaise)

**Sauces cocktail, ketchup, mayonnaise et moutarde fournis**

**Livraison (20 Km aller/retour) inclus**  
**Service non inclus**



# LES PLATS UNIQUES

À partir de 20 personnes

- **Couscous** (1 merguez, agneau, 1 cuisse de poulet, légumes, semoule et jus de cuisson)  
**11.00€/personne**
- **Paella** (Riz parfumé, 1 cuisse de Poulet, Chorizo, Gambas, Poivrons, Petits pois, Moules)  
**12.00€/personne**
- **Choucroute** (saucisse de Frankfort et de Morteau, Jarret, choux cuisiné, pommes de terre)  
**12.90€/personne**
- **Cassoulet** (1/2 cuisse de Canard, saucisse de Toulouse, Jarret, haricots blanc cuisinés)  
**13.10€/personne**
- **Marmite du pêcheur** (moules, crevettes, cabillaud, lotte et saumon) et ses légumes  
**12.00€/personne**
- **Blanquette de la mer et ses légumes** (cabillaud, saumon et poulpe)  
**12.00€/personne**
- **Blanquette de veau et ses légumes**  
**12.00€/personne**
- **Lasagnes bolognaise avec salade**  
**8.00€/personne**
- **Confit de canard aux lingots de Soisson en sauce tomate**  
**12.00€/personne**

# LE LENDEMAIN

À partir de 20 personnes

Livraison la veille sur le lieu de la réception  
La chaîne du froid est à maintenir par vos soins !  
Livraison, service, vaisselle, nappage et boissons NON INCLUS

## A la bonne franquette

17,85€/pers

### LES VIANDES

- Plateau de Charcuteries (*saucisson sec, saucisson à l'ail, chiffonnade de jambon de Bayonne, pâté de foie*)
- Rôti de dinde à la Provençale
- Cuisse de Poulet aux épices douces



### LES ACCOMPAGNEMENTS

- Carotte râpées
- Taboulé
- Salade Parisienne (*Céleri branche, emmental, jambon, mayonnaise*)
- Salade Campagnarde (*pomme de terre, œufs dur, lardons, persil, vinaigrette*)



### LE FROMAGE

Roue de Brie

### LE DESSERT

- Assortiment de cookies



## Le Brunch

23,50€/pers

### LES SUCRÉS

- Assortiments de mini viennoiseries
- Corbeille de fruits frais & fromage blanc
- Brioche tranchée
- Baguettes viennoises



### LES SALÉS

- Bagel au saumon fumé & avocat
- Plateau de Charcuteries (*Saucisson sec, Saucisson à l'ail, Andouille, Chiffonnade de jambon sec et de jambon blanc*)
- Salade Composée Campagnarde
- Salade de Fusili au Pesto & Tomate
- Plateau de Fromages



### LES ACCOMPAGNEMENTS

- Pain de Campagne tranché
- Confitures
- Beurre
- Miel
- Nutella®



**OPTION\* Vaisselle** : Kit Vaisselle Jetable Kraft & Bambou (1 kit couverts avec serviette, 2 assiettes bambou, 2 gobelets kraft) **2.50 €/pers**

**OPTION\* Boissons** (sous réserve de prendre l'option de service)  
Café, Thé, Jus d'Orange, Chocolat chaud, Lait, Eau plate & gazeuse **2.90 €/pers**

**OPTION\* Service** : **Sur Devis**



# LES BOISSONS

## NOS FORFAITS SOFT

- **Cocktail** : Eau minérale plate et gazeuse St-Amand, Jus d'Orange, Coca-cola, Jus de pomme (*servies à discrétion, bouteilles en verres et consignées*)
- **Repas** : Eau minérale plate et gazeuse (*posées sur table*)

*\*Forfait Soft inclut jusqu'au départ du personnel*



## RAFRAÎCHISSEMENTS

- **Citronnade** (*Eau, Jus de Citron, Sucre, Citron frais*)
- **Eau Detox** (*Pamplemousse, Concombre, Menthe*)
- **servies en bonbonne** (*sur la base d'un litre pour 5 personnes*)
- **Bar à Sirop** : Limonade et Eau (*Fraise des Bois, Menthe, Pêche, Citron*)
- **Bar à Smoothie** : *Green reviveur, Tropical carotte, Coconut crush, Pineapple heaven, Strawberry fantasy*



## LES COCKTAILS

*\*au verre (25cl) ou en bonbonne*

- **Punch, Sangria** : Orange & autres fruits, Rhum et secret du chef
- **Mojito, Spritz, Gin Tonic**
- **Soupe de Champagne** : Méthode champenoise, framboise, menthe, Cointreau

## LA BIÈRE

Tireuse à bière

- Chimay dorée **de 20 Litres**



*\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

# LA CAVE

## CHAMPAGNE & MÉTHODE

- Méthode 75cl
- Champagne
- **CASCADE DE CHAMPAGNE**  
(Hors flûtes)



*\*Apéritifs traditionnels à la bouteille (nous consulter)*

## LES VINS BLANCS

- CHARDONNAY VDF BOUCHARD
- UBY N°3
- UBY N°4

## LES VINS ROSÉS

- Moment de Plaisir
- Provence ROUET

## LES VINS ROUGES

- Saint-Nicolas MABILEAU
- Chateau GRAND FORT
- Pinot VDF BOUCHARD
- CHINIAN
- Pic Saint-Loup



*\*Les alcools sont facturés à la bouteille selon votre consommation à la limite de 70% de votre commande*

# LES BOISSONS CHAUDES

Avec lait et sucre

- Café
- Assortiment de Thés et Infusions



# LA VAISSELLE

Location de la vaisselle - **Sur devis**  
Mise en place par nos soins - **Sur devis**

## ADULTE

- 2 flûtes (*1 cocktail + 1 dessert*)
- 1 verre à soft
- 1 verre à bière
- 1 verre à eau modèle
- 1 verre à vin rouge
- 1 verre à vin blanc
- 1 couteau à entremet
- 1 fourchette à entremet
- 1 couteau de table
- 1 fourchette de table
- 1 cuillère à entremet
- 1 cuillère à café
- 1 tasse à café
- 1 cuillère à moka
- 4 assiettes au choix

## ENFANT

- 1 verre à soft
- 1 verre à eau
- 1 couteau de table
- 1 fourchette de table
- 1 cuillère à café
- 3 assiettes au choix



# LE MOBILIER

- Tables rectangulaire 180x80cm
- Tables rondes ø120cm, ø150cm, ø180cm
- Mange debout ø80cm
- Chaise rustique
- Chaise Napoléon...

*Nous consulter*

# LE NAPPAGE

- Nappage blanc rectangulaire 280x180cm
- Nappage blanc pour table ronde 240x240cm
- Housse de mange-debout - *blanche ou noire*
- Serviette de table 40x40cm - *plusieurs couleurs disponibles*

*Nous consulter*

# LE MATÉRIEL DE CHAUFFE

- Etuve électrique ventilée
- Plaque induction
- Chauffe-plat et gel
- Remorque frigorifique...

*Nous consulter*

**Livraison et retrait du matériel sur le lieu de réception**  
**Un chèque de caution vous sera demandé pour l'ensemble du matériel**



# LA DÉGUSTATION

*\*Disponible uniquement pour les prestations servies à l'assiette.*

Maison LH Traiteur vous propose une dégustation afin de découvrir la qualité de nos produits et de confirmer vos choix pour votre réception.

- La dégustation est offerte pour 2 personnes dans le cas où le projet est validé.
- En cas de non-confirmation, elle sera facturée **40€ par personne**, payable à l'avance (*par carte, espèces, virement ou chèque*).
- Vous avez la possibilité d'être accompagné de personnes supplémentaires, à votre charge.

Les dégustations sont **à emporter**, avec des instructions de réchauffe fournies pour une mise en valeur optimale des plats.

Composition du menu dégustation :

- 2 amuses-bouches
- 1 entrée
- 1 plat
- 2 accompagnements



## L'ENLÈVEMENT DES DÉCHETS

L'enlèvement des déchets (*bouteilles non consignés et sacs poubelles noir et de tri*) peut être effectué par nos soins au tarif de **1.00 €/personne**.

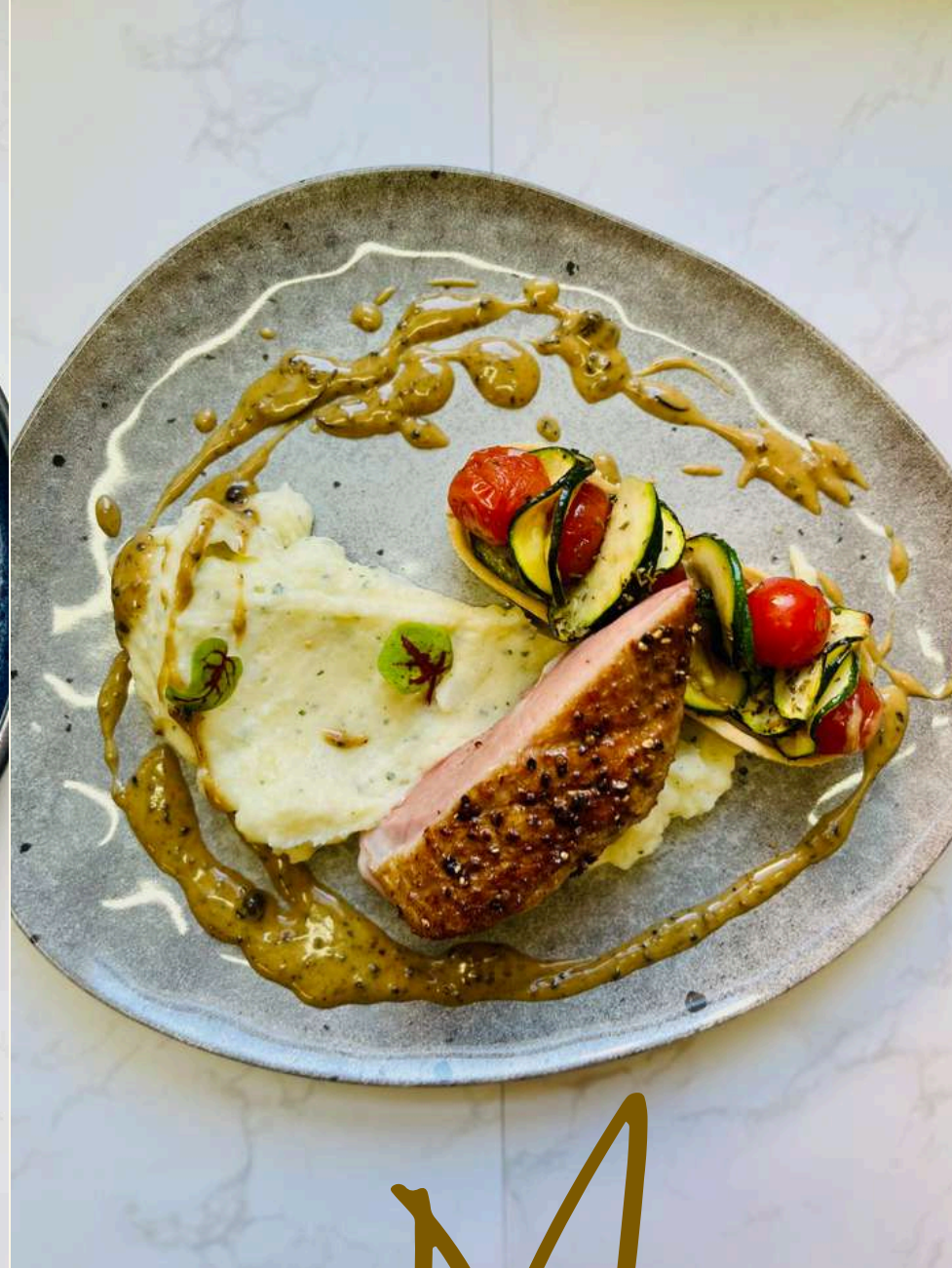
Tous nos prix mentionnés sont TTC (Toutes Taxes Comprises) :

- TVA à 10.00% pour l'ensemble des prestations avec service
- TVA à 20% pour les liquides alcoolisés
- TVA à 5,5% pour les livraisons et plats à emporter









Maison LH  
TRAITEUR

