

CHAQUE PLAT, UNE ŒUVRE D'ART



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 m² 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 m².

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 & cœur 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 ✓



Convient aux régimes végétariens

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 | 4€ TTC / personne |
| • Saint-Jacques et sa persillade | 4€ TTC / personne |
| • Poêlée forestière à l'ail des ours  | 3,8€ TTC / personne |

Atelier Plancha

- | | |
|---|---------------------|
| • Filet de Boeuf sauce Béarnaise | 5€ TTC / personne |
| • Tataki de bœuf, purée d'ail noir & oignon crispy | 5,5€ TTC / personne |
| • Tataki de thon, pickles de moutarde, crème de raifort | 4€ TTC / personne |

Atelier Découpe

- | | |
|--|-------------------|
| • Jambon Bellota 36 mois d'affinage sur griffe | 5€ TTC / personne |
| • Saumon gravlax multicolores | 4€ TTC / personne |

Atelier Bar

- | | |
|---|-------------------|
| • Bar à Mozzarella & tomate, assortiments d'huiles d'olives  | 4€ TTC / personne |
| • Bar à Huitres | 4€ TTC / personne |
| • Bar à Caviar | Sur devis |

Atelier Signature

- | | |
|---|---------------------|
| • Meule de Parmesan : Risotto de coquille aux copeaux de truffe  | 5,5€ TTC / personne |
| • Lobe de foie gras poêlé et sa fleur de sel | 4,5€ TTC / personne |



Convient aux régimes végétariens

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 épicé ✓



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, guanciale grillé
- Raviole de Homard & Crevettes, bisque de crevette & duo de courgettes poêlés +3€
- Tartelette aux légumes de saison ✓
- Salade de Lentilles Beluga, légumes rôtis et vinaigrette moutarde et sirop d’érable ✓



Convient aux régimes végétariens

Nos Plats



Porc

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



Volaille

- Ballottine de volaille farcie aux saveurs méditerranéenes, 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 cremeuse, 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 épicee
- 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 affinées **Sur devis**



Nos Desserts

- Gâteaux pâtissiers
- 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 morteaux*)
- 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
- Médailon 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 Jamon 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

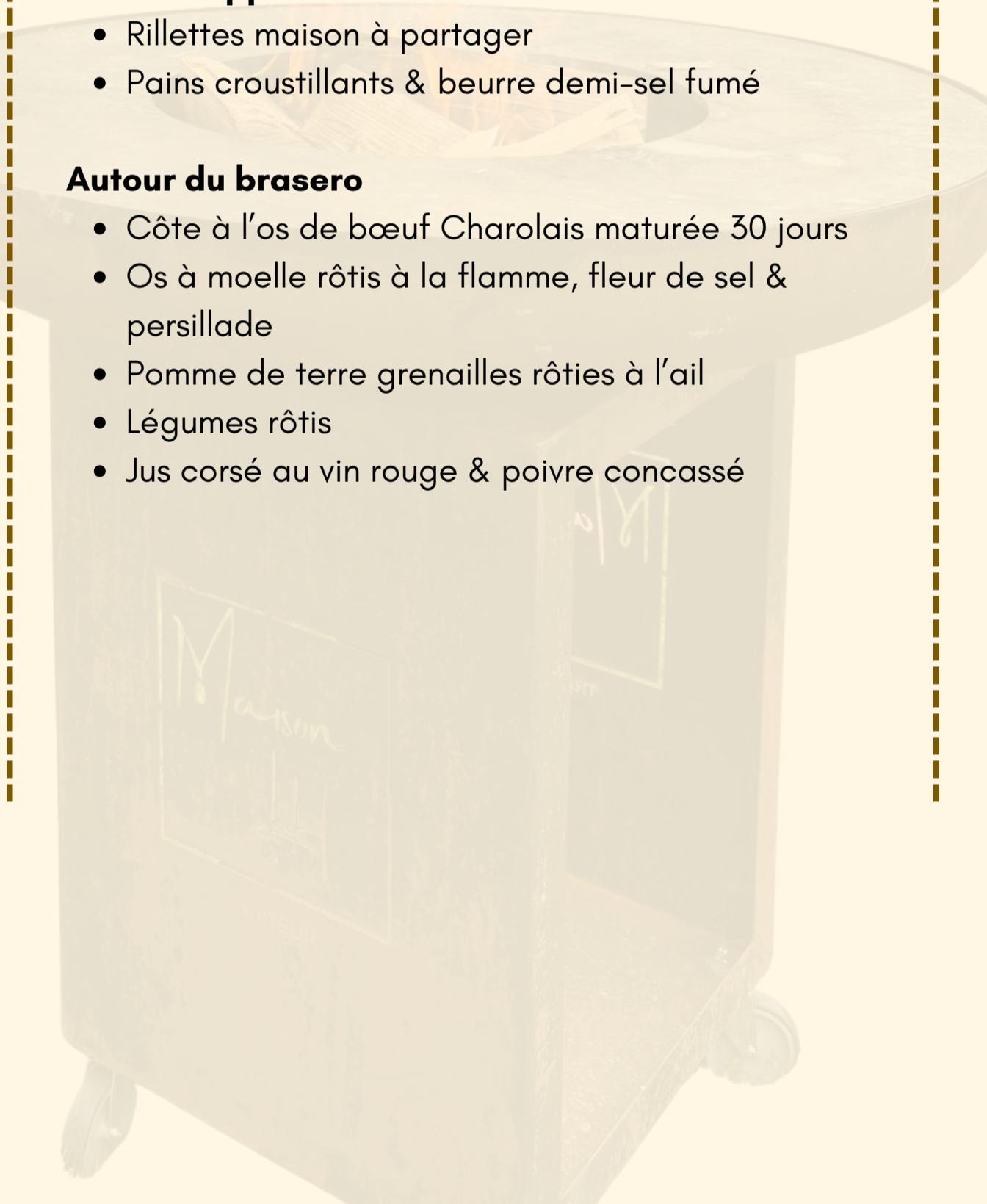
Saveurs de la ferme et esprit convivial

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



À partir de 20 personnes

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 discrédition, 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 reviver, 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**

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



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

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

