



CONTACT

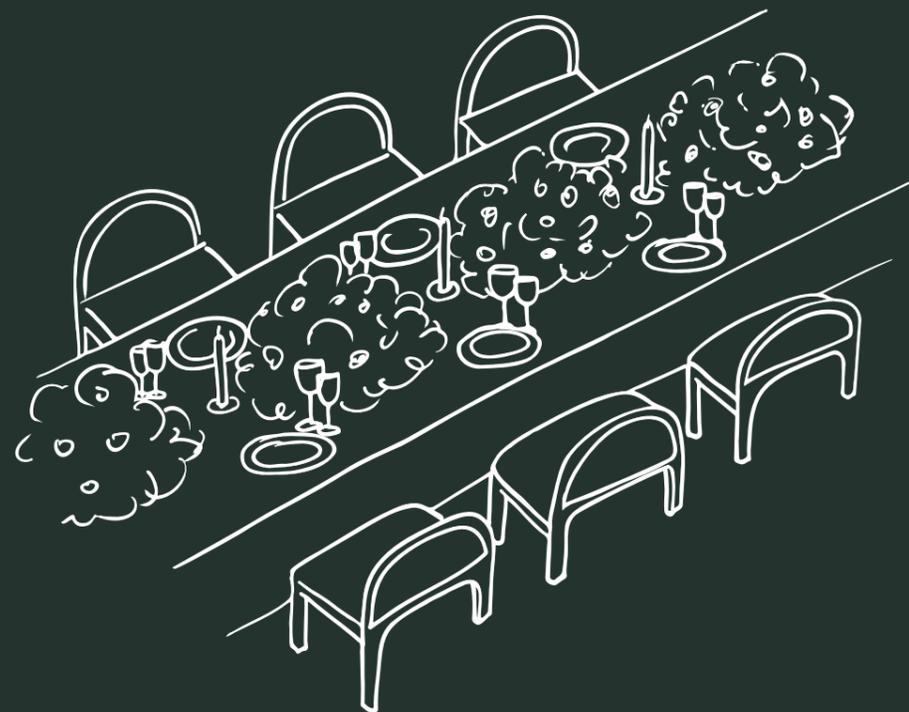
01 47 21 02 02 - commercial@maisonlapierre.fr

Joignable du lundi au vendredi de 9h à 18h

 maisonlapierre.fr

SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM

 [maisonlapierretraiteur](https://www.instagram.com/maisonlapierretraiteur)



AU MENU



PETIT DEJEUNER & PAUSES

p. 5



FINGER FOOD

p. 6



PLATEAUX REPAS

p. 7



BUFFET FROID

p. 8



BUFFET CHAUD

p. 9



COCKTAIL

p. 10-11



AFTERWORK

p. 12



BRUNCH

p. 13



ANIMATIONS CULINAIRES

p. 14



SERVICES & PRESTATIONS

p. 14



BOISSONS

p. 15

Notre carte est susceptible d'évoluer en fonction des saisons.



PETIT DÉJEUNER & PAUSES

OFFRE POUR 10 PERSONNES MINIMUM

Les prix sont indiqués par personne, en H.T. & hors frais de livraison

LE PETIT-DÉJEUNER ————— 2,80€ / Personne

4 mini viennoiseries :

Croissant, Pain au chocolat, Pain aux raisins, Chouquette

LA PAUSE SUCRÉE ————— 7,30€ / Personne

1 Brochette de fruits frais

2 Choux Nuage (chouquette garnie d'une crème diplomate légère)

2 Macarons (vanille, chocolat, café, pistache, framboise, citron)

LA PAUSE GOURMANDE ————— 8,10€ / Personne

1 Cookie chocolat

2 Fours moelleux (Financier et Cake aux agrumes)

1 Timbaline (Fromage blanc Ou Compote de pommes)

LES BOISSONS

LES VITAMINÉES +1,45€/Personne

2 Jus de fruits Granini

Orange, pomme, pamplemousse ou multifruit
(Gobelet + Serviette)

JUS DE FRUITS Patrick Font +1,95€/Personne

Orange, pomme, abricot

LES PRESSÉES +2,10€/Personne

Jus d'orange pressé maison

LES BOISSONS CHAUDES +4,45€/Personne

2 Thermos (1L) de café Ou thé Nespresso Ou Chocolat chaud

2 Bouteilles d'eau plate

(Agitateur, sucre, gobelet et serviette)

FINGER FOOD

Les prix sont indiqués par personne, en H.T. & hors frais de livraison

LE SNACK

10,00€ / Personne

1 Sandwich baguette Ou 1 Club-sandwich
Poulet/crudités • Thon/crudités •
Saumon/crudités • Tomate/mozzarella/pesto

Ou

1 Quiche

Lorraine • Chèvre poireaux •
Saumon épinard • Fêta courgette

1 Dessert

Cookie Ou Flan

1 Bouteille d'eau Ou 1 Canette de soda

SUR LE POUCE

14,00€ / Personne

2 Mini sandwiches au choix :

Poulet curry
Saumon fumé/mascarpone citronné
Légumes du soleil/parmesan
Pastrami/roquette/moutarde

1 Timbaline de salade composée au choix :

Grecque • Tutti verdi • Haricots verts parmesan
Piémontaise • Carottes râpées

1 Dessert au choix :

Mousse au chocolat
Salade de fruits
Part de tarte

1 Bouteille d'eau Ou 1 Canette de Soda

PLATEAUX REPAS

COMMANDE MINIMUM DE 4 MENUS IDENTIQUES

Découvrez 3 gammes de plateaux 100% éco-responsables. Pour chacune, choisissez votre menu viande, poisson ou végétarien.
À chaque saison une nouvelle carte...

POUR OBTENIR LA CARTE COMPLÈTE, VEUILLEZ CONTACTER LE SERVICE COMMERCIAL.

QUELQUES EXEMPLES CI-DESSOUS.

Gamme Réunion

23,70€/Personne

Bresaola & tomatade aux olives de Provence Ou Rillettes de canard, petits cornichons croquants

Émincé d'un faux-filet de bœuf Ou Suprême de volaille cuit aux épices
Accompagné d'un taboulé oriental à la menthe fraîche

Portion de comté & raisin frais
Petit pain & beurre demi-sel

Éclair au chocolat Ou café

Gamme Healthy

29,70€/Personne

Salade grecque aux olives de Kalamata, féta AOP Ou Baby chou-fleur sauce tahini

Légumes grillés au cumin et houmous Ou Aubergines grillées et concassé de tomate
Accompagné de Fregola Sarda

Portion de camembert & abricot moelleux
Petit pain graines & beurre demi-sel

Graines de chia, lait de coco & coulis de fruits rouges

Gamme Prestige

44,00€/Personne

Ceviche de dorade royale au lait de coco & gingembre, pousses de petits-pois

Turban de filet de sole, bouquet de légumes et polenta

Effeillé de tête de moine, comté, figue séchée
2 petits pains (nature & graines)

Pâtisserie du moment

BUFFET FROID

OFFRE POUR 10 PERSONNES MINIMUM

Les prix sont indiqués par personne, en H.T. & hors frais de livraison

LE BUFFET GOURMAND

20,30€ / Personne

1 Entrée

Terrine de poisson • Terrine de volaille • Œuf mimosa

1 Viande Ou 1 poisson *au choix*

Suprême de volaille rôti aux épices • Rôti de bœuf • 2 Côtelettes de saumon

2 Salades composées

Carottes râpées • Taboulé oriental • Piémontaise • Grecque • Tomate d'antan • Pennes

2 Pains tranchés

1 Dessert *au choix*

Mousse au chocolat Ou Salade de fruits frais

LE BUFFET SIGNATURE

37,90€ / Personne

1 Entrée *au choix*

Avocat mimosa (1/2) • Terrine de St Jacques • Pâté croûte Richelieu

1/2 Part de viande *au choix*

Suprême de volaille rôti aux épices • Rôti de bœuf

1/2 Part de poisson *au choix*

Filet daurade royale en croûte de tomates • Darne de saumon

3 Salades composées *au choix*

Carottes râpées • Taboulé oriental • Piémontaise • Grecque • Tomate d'antan • Pennes

Trio de fromages affinés

3 Pains tranchés

1 Dessert *au choix*

Tartelette framboise • Tarte citron

LE MATÉRIEL JETABLE

4,25€ / Personne

2 assiettes en carton + Couverts de service + Kit couverts en bois + serviette en papier



BUFFET CHAUD

OFFRE POUR 10 PERSONNES MINIMUM

Les prix sont indiqués par personne, en H.T. & hors frais de livraison

LE BUFFET GOURMAND

19,15€ / Personne

2 salades composées au choix (200g/ pers)

Carottes râpées • Taboulé oriental • Piémontaise • Grecque • Tomate d'antan • Pennes

1 Viande Ou 1 poisson

Volaille à la crème de champignons • Fricassée de porc au caramel
Saumon rôti sur un lit de concassé de tomates

1 Garniture

Lentilles vertes • Riz basmati • Pâtes fraîches • Pommes de terre sautées

2 Pains tranchés

1 Dessert

Mousse au chocolat Ou Salade de fruits frais

LE BUFFET SIGNATURE

27,90€ / Personne

1 Entrée *au choix*

Aubergine grillée • Tourte salée • Œuf en gelée saumon ou jambon blanc

1/2 Part de viande *au choix*

Curry de volaille • Blanquette de veau • Sauté de bœuf aux carottes

1/2 Part de poisson *au choix*

Curry de lotte • Pavé de rascasse rôtie belle époque

2 Garnitures (150g/ pers) *au choix*

Gratin dauphinois • Gratin de courgettes • Ratatouille • Fettucine aux juliennes de légumes • Riz pilaf

Trio de fromages affinés

3 Pains tranchés

1 Dessert *au choix*

Tartelette framboise • Tarte citron

LE MATÉRIEL JETABLE

6,25€ / Personne

2 assiettes en carton + Couverts de service
Kit couverts en bois + serviette en papier

LE MATÉRIEL DUR (*inclu*)

2 Chaffing Dish (réchaud plats)

LES COCKTAILS

OFFRE POUR 10 PERSONNES MINIMUM

Les prix sont indiqués par personne, en H.T. & hors frais de livraison

L'APÉRITIF

17,00€ / Personne

3 canapés en assortiment *au choix*

Rillettes de saumon, saumon fumé & fève
Chèvre frais, courgette snackée & raisin
Tomate cerise, mozzarella & pesto verde
Volaille, carottes multicolores & parmesan

2 brochettes

Magret fumé & fruit de saison
Vieux comté, raisin noir

1 verrine

Saumon gravlax & lentilles corail

4 petits fours sucrés *au choix*

Éclair : café, chocolat
Chou : praliné, pistache
Tartelettes : chocolat, citron, framboise

LE DINATOIRE

26,80€ / Personne

3 cocktails en assortiment

Millefeuille foie gras, pain d'épices
Cornet de viande des Grisons, mascarpone, parmesan
Coupelle tartare bar & saumon, citron vert

2 brochettes *au choix*

Magret fumé & fruit de saison
Thon mi-cuit, tomate cerise, sésame blanc
Vieux comté, raisin noir

2 verrines *au choix*

Speck, pomme de terre fines herbes
Tartare de tomate, chèvre frais
Crabe, guacamole
Saumon gravlax, lentilles corail

4 petits fours sucrés *au choix*

Éclair : café, chocolat
Chou : praliné, pistache
Tartelettes : chocolat, citron, framboise

LES COCKTAILS

OFFRE POUR 10 PERSONNES MINIMUM

Les prix sont indiqués par personne, en H.T. & hors frais de livraison

LE SIGNATURE

31,40€ / Personne

4 canapés en assortiment *au choix*

Rillettes de saumon, saumon fumé, fève
Chèvre frais, courgette snackée & raisin
Tomate cerise, mozzarella & pesto verde
Volaille, carottes multicolores & parmesan

4 brochettes

Gambas & ananas rôti
Jambon à l'os & ananas rôti
Ste Maure, éclats de pistache
Volaille laquée miel, soja

2 verrines

Tartare de tomate, chèvre frais
Crabe, guacamole

2 cocktails en assortiment *au choix*

Millefeuille foie gras, pain d'épices
Cornet de viande des Grisons mascarpone, parmesan
Coupelle tartare bar & saumon, citron vert

4 petits fours sucrés *au choix*

Éclair : café, chocolat
Chou : praliné, pistache
Tartelettes : chocolat, citron, framboise

LES AFTERWORKS

OFFRE POUR 10 PERSONNES MINIMUM

Les prix sont indiqués par personne, en H.T. & hors frais de livraison

LE CLASSIQUE

18,90€ / Personne

1 Box du Potager

Crudités + sauces

1 Box mixte

Charcuterie & fromage + toasts

40 Tapas en assortiment

Saumon fumé & crème aux herbes fraîches • Tarama au suc de betterave & crevette • Œuf de caille mimosa & pickles de légumes • Avocat, tomate fraîche & pimientos del piquillo • Champignon de saison, mozzarella & pistache • Magret fumé & tapenade d'olives noires • Jambon cru & caviar de tomates

LE PRESTIGE

24,80€ / Personne

30 Mini wrap

Poulet, crudités
Saumon fumé, mascarpone citronnée
Légumes du soleil, parmesan

20 Brochettes

Tomate, mozzarella, pesto de basilic
Vieux comté, raisin noir

20 Choux salés

Saumon fumé & crème ciboulette
Œuf mimosa, tomate cerise & persillade

1 Box mixte

Charcuterie & fromage + toasts

LES BRUNCHS

OFFRE POUR 10 PERSONNES MINIMUM

Les prix sont indiqués par personne, en H.T.
& hors frais de livraison

À PICORER ——— 28,70€ / Personne

LE SUCRÉ

3 Mini viennoiseries

1 Chou nuage

2 Baguettes tradition avec beurre & confiture

1 Mini brochette de fruit frais

LE SALÉ

2 Mini wrap : Poulet, crudités • Saumon fumé, mascarpone citronné • Légumes du soleil, parmesan

1 Brochette vieux comté & raisin

1 Toast saumon & avocat

1 Box mixte (charcuterie & fromage) + toasts

À PARTAGER ——— 31,80€ / Personne

LE SUCRÉ

3 Mini viennoiseries

2 Baguettes tradition avec beurre & confiture

1 Saladier de fruits frais

1 Part de tarte : Poire & chocolat, rhubarbe, cassis

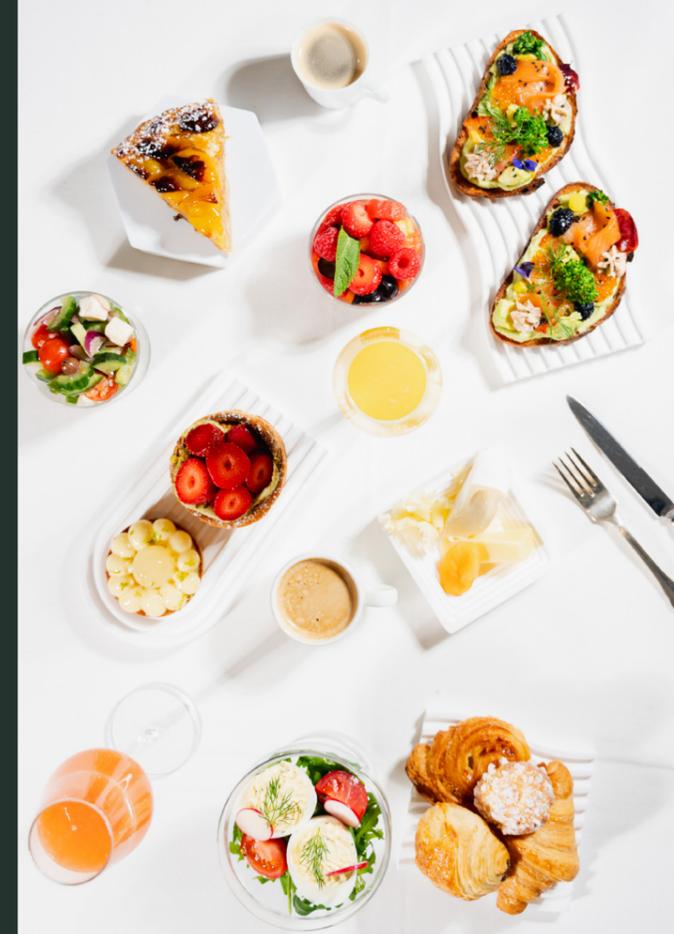
LE SALÉ

2 Salades composées au choix (au kg) : Carottes râpées, Taboulé oriental, Grecque, Tomate d'antan,

1 Œuf mimosa

1 Toast saumon & avocat

1 Box mixte (charcuterie & fromage) + toasts



ANIMATIONS CULINAIRES

SUR DEVIS - LISTE NON EXHAUSTIVE

LES SALÉES

Burger de bœuf ou de canard rôti (mini)
Kadaïf de langoustine aux herbes fraîches
Œuf parfait selon Hervé This & Pierre Gagnaire
Risotto crémeux en demi Meule de parmesan
Sucette de foie gras, barbe à papa cassis

LES SUCRÉES

Crêpes
Crêpes Suzette
Fontaine de Chocolat
Choux garnis «minute»

NOS SERVICES & PRESTATIONS

SUR DEVIS

Notre service commercial vous accompagne à toutes les étapes de création :

Livraison

Installation de votre réception
Accompagnement par notre brigade de maîtres d'hôtel et chefs
Location de matériel jetable et dur (Nappage, couvert, vaisselle & verrerie)
Eau parfumée, jus de fruits pressés, champagne...
Décoration florale & scénographie de buffet



LES BOISSONS

LES SOFTS

2,50€ / Personne - OFFRE POUR 10 PERSONNES MINIMUM

1 bouteille de jus de fruits Granini - (1L)
(Orange, pomme, pamplemousse, abricot, ananas)
1 bouteille de Coca Cola (Zéro ou original) - (1,5L)
2 bouteilles d'Evian - (1,5L)
1 bouteille de Perrier - (1L)

10 gobelets + serviettes en papier

LES BOISSONS CHAUDES

4,45€ / Personne - OFFRE POUR 10 PERSONNES MINIMUM

2 Thermos (1L) de café ou thé Nespresso
2 Bouteilles d'eau plate Evian - (1,5L)
Agitateur et sucre + gobelet et serviette

LES FESTIFS

PÉTILLANT

Prosecco DOC - Rocca dei forti - 16,00€

ROUGE

Chinon AOP - Château de Vaugaudry 2021/22 - 14,00€
Brouilly AOP - Château des Tours 2022 - 24,00€

BLANC

IGP Côtes de Gascogne - L'Esprit de Joÿ 2022/2023 - 12,00€
Chablis AOC - Château de Fleys 2022/23 - 29,00€

ROSÉ

GP Ile de Beauté - Terra d'Aléria 2023 - 12,00€
Côtes de Provence AOP - Minuty, côté Presqu'île 2023 - 24,00€

BONBONNE D'EAU PARFUMÉE & VIRGIN COCKTAIL (10L)

Zestes de citron & d'orange, botte de menthe fraîche, eau pétillante
à partir de 30,00€

BONBONNE COCKTAIL (10L)

Mojito, Spritz, Spritz St Germain
à partir de 130,00€



CONTACT

01 47 21 02 02 - commercial@maisonlapierre.fr

Joignable du lundi au vendredi de 9h à 18h

 maisonlapierre.fr

SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM

 [maisonlapierretraiteur](https://www.instagram.com/maisonlapierretraiteur)



MAISON LAPIERRE

TRAITEUR