

Exemples de Buffets Froids

A personnaliser

A partir de 50 personnes

Devis gratuit sur demande

Menu « Eco »

11 Euros

Rôti de porc (100 g.)
Poulet rôti (1/8)

Macédoine
Taboulé
Carottes râpées
Betteraves rouges

Plateau de charcuterie
(Salami, mortadelle, saucisson, pâté)

Menu « Classique »

17 Euros

Terrine de poisson
Œufs mimosa / Macédoine
Salade pâtes au surimi

Rôti de porc (80 g.)
(cœur, 20 ans, ...)
Panier de poulet en gelée (1/8)

Pommes de terre picardes
Carottes râpées
Betteraves rouges
Salade de tomates / haricots verts

Assortiment de charcuterie
(Salami, mortadelle, saucisson, jambon cru)
(Papillon, cœur, 20 ans, ...)

Condiments et sauces avec tous les menus

Assiette de fromage à partir de 2.00 Euros

Plateau de fromages à partir de 3.50 Euros

Assortiment de desserts à partir de 3.50 Euros

Dessert personnalisé à partir de 4.50 Euros

Menu « Base »

14 Euros

Terrine de poisson
Œufs mimosa / Macédoine

Rôti de porc (120 g.)
Poulet rôti (1/8)

Pommes de terre provençales
Carottes râpées
Betteraves rouges
Céleri rémoulade

Menu « Tradition »

22 Euros

Tomate au thon
Portion de saumon (70 g.)
Salade de riz aux crevettes et champignons noirs

Rôti de bœuf (75 g.)
Rôti de porc (75 g.)
(cœur, paon, 50 ans, ...)
Panier de poulet en gelée (1/8)

Pommes de terre piémontaises
Carottes à l'ananas
Céleri à l'ancienne aux noix
Salade de tomates / haricots verts
Taboulé maison en pastèque
(selon saison)

Salade aux 5 légumes
Salade coleslaw
Salade d'agrumes (Florida)
Salade de germes (Chinoise)

Eventail de melon
(selon saison)

(4 à 6 salades au choix)

Assortiment de charcuterie
(Salami, mortadelle, saucisson, jambon cru)
(Papillon, manège, cœur, paon, 50 ans, ...)

Jambon à l'os braisé
(supplément de 2.20 Euros)

Salade mélangée offerte

Laurent Charpentier
Restaurateur – Traiteur
LCS
Restauration
RCS ARRAS
450 061 932
Un Savoir Faire à Votre Portée
06 22 51 56 89
Laurent Charpentier Service - 11, rue de Sully - 02190 Torquesne
Ou
lesrestauration@orange.fr

**Exemples de
Repas Froids Complet
à 28.00 Euros**

Verrine de saumon
Jambon braisé
Marquise de rôti de bœuf

Laurent Charpantier

Restaurateur - Traiteur

Assortiment de terrines de lapin
Terrine à l'échalote
Terrine à la Jenlain

Carottes râpées en Coque d'ananas
Salade de Vitelotte aux endives
Salade Chinoise au riz trois saveurs
Salade Florida
Melons assortis

Roue de fromages affinés

Salade verte

Trio chocolat
Framboisier en Missel

Buffet de fruits

RCS ARRAS
450 061 932

Organisateur de vos événements

Un Savoir Faire à Votre Portée

06 22 51 56 89

Laurent Charpantier Service - 11, rue de Sailly - 62490 Tortequesne
lesrestauration@orange.fr

Réservation et règlement :

- ¼ du montant du repas à la confirmation
(non remboursable en cas d'annulations à moins de 30 jours avant l'événement)
- ½ du montant du repas 15 jours avant l'événement,
- le solde du repas et le service, le jour de la prestation.

Exemples de Repas Chauds

A personnaliser

A partir de 50 personnes

Devis gratuit sur demande

Menu « Oriental »
16.50 Euros

Menu « Classique »
18.50 Euros

Menu « Tradition du nord »
20.00 Euros

Assortiment de Bourraks
Sur lit de salade

Feuilleté de fruits de mer

Potchevlesh

Tajine de poulet aux fruits
secs
et petits légumes
Semoule épicée

Gigotelette de poulet
Sauce cambrésienne
Poêlée de légumes
Riz trois saveurs

Filet mignon de porc
Sauce au maroilles
Pomme de terre au four
Julienne de légumes

Pâtisseries et fruits orientaux

Tomate au chèvre rôti
Sur lit de salade

Assiette de salade au chèvre
et lard grillé

Thé à la menthe

LCS
Restauration

Menu « Gastronomique »
29.00 Euros

Menu « Nord Pas de Calais »
23.50 Euros

Menu « Spécialités »
26.00 Euros

Velouté d'asperges

Soupe arleuquoise
Pavé de saumon sur lit
d'endives

Assiette du pêcheur

Feuilleté de St Jacques
Sauce safranée

Brochette de canard
aux herbes

Ou
Verrine de saumon
sur coulis de tomates
au basilic

Ou

Confit à ma façon

Pavé de veau
à la tome de Cambrai
Riz aux légumes
Rose tomate rostie

Pommes sautées
Légumes provençaux

Magret de canard sauce
fruits rouges

Salade périgourdine

Ou
Jambon à l'os
Sauce Champagne
(supplément de 2.80 Euros)

**Assiette de fromage à partir
de 2.00 Euros**

**Plateau de fromages à partir
de 3.50 Euros**

**Assortiment de desserts à
partir de 3.50 Euros**

**Dessert personnalisé à partir
de 4.50 Euros**

au magret séché
et vinaigrette de framboises

Un Savoir Faire à Votre Portée

06 22 51 56 89

Laurent Charpantier Service - 11, rue de Sailly - 62490 Torquesne

lcsrestauration@orange.fr

Exemples de Menus chauds

Menu à 45 €uros nets

(à partir de 80 adultes)

Menu à 38.00 €uros nets

Crème d'Avocat
 Craquant de Saumon Arlequin
 Spécialités Périgourdines
 Sorbet Mandarine et sa Brochette de Fruits
 Sur un Cocktail Pétillant aux Agrumes
 Tournedos de Veau
 Sauce à la Tomme de Cambrai
 Et sa Garniture
 (Pomme de terre paysanne, Panier de courgette et mini
 ratatouille, Rose tomate persillée)
 Buffet de Fromages
 Salade mélangée
 Assortiment de Pâtisseries et ses coulis
 (Framboisier, Fraisier, Craquant chocolat, Trio chocolat,
 Opéra, Dame Blanche...)

Gaspacho de tomate
 et son sorbet au thym
 Verrine de saumon et St Jacques
 Sur effeuillé de saumon fumé
 Sorbet Poire
 Sur lit de Violette et sa Vodka
 Lapin aux épices et sa sauce miel et gingembre frais
 Riz trois saveurs aux légumes
 Rose de tomate aux herbes
 Roue de Fromages
 (Camembert, Comté, Epoisses, Mimolette 1/2 vieille,
 Cabécous, Babybel, VQR, Tartare, micro-beurre)
 déco fruits de saison
 mesclun de Salade et ses Toasts

Menu enfants de 10 à 15 ans à 19 €uros nets

Contenu identique au menu à 45 €uros
 (Seules les quantités peuvent varier)

Menu enfants jusqu'à 10 ans 10.00 €uros nets

Menu enfants jusqu'à 10 ans (Offert)

Assiette clown
 (thon, macédoine, œuf...)
 Nuggets
 Pommes Noisettes
 Sauces Mayonnaise et Ketchup
 Buffet de Fromages
 Assortiment de Pâtisseries et ses coulis

Assiette clown
 (thon, macédoine, œuf...)
 Nuggets
 Pommes Noisettes
 Sauces Mayonnaise et Ketchup
 Buffet de Fromages

- Fourniture des marchandises
 - Elaboration du repas à la salle mise à
 disposition à partir de 50 adultes,
 - Hors service,
 - Hors dessert, pain et boissons

- Hors Service,
 - Hors pain et boissons

Organisateur de vos événements

Un Savoir Faire à Votre Portée

(Prix nets de TVA, charges URSSAF de mise en œuvre prises en comptes)

(Entreprise Individuelle, TVA non applicable, Article 293 bis du Code Général des Impôts)

Réservation et règlement

Charpantier Service - 11, rue de Saily - 62490 Tortequesne
 - ¼ du montant du repas à la confirmation (non remboursable en cas d'annulations à moins de 30 jours
 avant l'événement)

- ½ du montant du repas 15 jours avant l'événement,
 - le solde du repas et le service, le jour de la prestation.