

# LEVEAUX TRAITEUR

## ORGANISATEUR DE RECEPTIONS

*Madame, Monsieur,*

*Suite à votre demande, c'est avec plaisir que je vous adresse les différentes prestations de la maison LEVEAUX pour vos réceptions.*

*Les documents joints sont des suggestions, si vous désirez plus de renseignements, je reste à votre disposition pour tout complément d'informations.*

*Veillez agréer, Madame et Monsieur l'expression de mes sentiments distingués.*

*Olivier LEVEAUX*

# LEVEAUX TRAITEUR

## ORGANISATEUR DE RECEPTIONS

Tarif 2009 prix ttc

### POUR VOS APERITIFS ET COCKTAILS

Pain surprise (charcuterie et fromage).....23 €	Canapés varies..... 0.60 €
Pain surprise mixte..... 26 €	Micro lait (mousse de foie, rillettes, jambon). 0.60 €
Pain surprise fraîcheur..... 28 €	Mini brioche (crabe et saumon fumé,)..... 0.90 €
Pain surprise (saumon fumé et parme).....32 €	Mini chaud pizza, quiche, fruit de mer..... 0.70 €
Pain surprise brioché au crabe ou saumon, 36 €	Cuillère à zakouski..... 0.80 €
Pain surprise brioché au foie gras .....38 €	Mini faluche assortie .....0.80 €

Verre gourmand 2.20 €

Petite cassolette froide 2.30 €

(Salade périgourdine, saumon mariné, gambas, salade fête ...)

Petite cassolette chaude. 2.30 €

(Filet de sole Bercy, saint jacques petits légumes, beignet de gambas, saumon frais)

Mignardise à 1 €

### FORMULE COCKTAIL ET BUFFET DINATOIRE SANS SERVICE

<u>n°1 Pour 100 Pers à 3.50 €</u>	<u>N°2 Pour 100 Pers à 4.60 €</u>	<u>N°3 Pour 100 Pers à 5.65 €</u>
<i>6 pièces par convive</i>	<i>8 pièces par convive</i>	<i>10 pièces par convive</i>
<i>2 pains surprises classique 100 minis laits 100 minis faluches 100 arlequins 100 canapés 100 mignardises</i>	<i>3 pains surprises classique 100 cuillérées à zakouskis 150 minis laits 100 minis faluches 150 canapés 150 mignardises</i>	<i>2 pains surprises classiques 100 cuillérées à zakouskis 100 minis laits 100 arlequins 100 minis faluches 100 minis chauds 200 canapés 200 mignardises</i>
<u><i>N°4 100 pers à 9.60 €</i></u>	<u><i>N°5 100 pers à 14.20 €</i></u>	
<i>14 pièces par convive</i>	<i>16 pièces par convive</i>	
<i>100 cuillérées à zakouskis 2 pains surprises classique 2 pains surprises saumon fumé et jambon de parme 100 micro laits 100 arlequins 200 minis chauds 200 canapés 100 minis brioches 100 minis faluches 100 brochettes de viandes et légumes 200 mignardises</i>	<i>100 verres gourmands 100 cassolettes froides et chaudes 100 cuillérées à zakouskis 2 pains surprises mixtes 1 pains surprises saumon fumé et parme 1 pain brioché crabe 100 micro laits 200 minis chauds 200 canapés 100 minis brioches 100 minis faluches 100 brochettes de viandes et légumes 300 mignardises</i>	

# LEVEAUX TRAITEUR

## ORGANISATEUR DE RECEPTIONS

Tarif 2009 prix ttc  
FORMULE COCKTAIL ET BUFFET DINATOIRE AVEC SERVICE

<u><i>n°6 Pour 100 Pers à 7 €</i></u>	<u><i>N°7 Pour 100 Pers à 8 €</i></u>	<u><i>N°8 Pour 100 Pers à 9.40 €</i></u>
<i>6 pièces par convive</i>	<i>8 pièces par convive</i>	<i>10 pièces par convive</i>
<i>2 pains surprises classique 100 minis laits 100 minis faluches 100 arlequins 100 canapés 100 mignardises</i>	<i>3 pains surprises classique 100 cuillérées à zakouskis 150 minis laits 100 minis faluches 150 canapés 150 mignardises</i>	<i>2 pains surprises classiques 100 cuillérées à zakouskis 100 minis laits 100 arlequins 100 minis faluches 100 minis chauds 200 canapés 200 mignardises</i>
<u><i>N°9 100 pers à 13.50 €</i></u>		<u><i>N°10 100 pers à 18.30 €</i></u>
<i>14 pièces par convive</i>		<i>16 pièces par convive</i>
<i>100 cuillérées à zakouskis 2 pains surprises classique 2 pains surprises saumon fumé et jambon de parme 100 micro laits 100 arlequins 200 minis chauds 200 canapés 100 minis brioches 100 minis faluches 100 brochettes de viandes et légumes 200 mignardises</i>		<i>100 verres gourmands 100 cassolettes froides et chaudes 100 cuillérées à zakouskis 2 pains surprises mixtes 1 pains surprises saumon fumé et parme 1 pain brioché crabe 100 micro laits 200 minis chauds 200 canapés 100 minis brioches 100 minis faluches 100 brochettes de viandes et légumes 300 mignardises</i>

*Le prix de chaque cocktail comprend la mise en place du buffet, le juponage le nappage in tissé, Serviettes papier, décoration du buffet, 100 flûtes, 30 verres à whisky, bassine, pain de glace et deux serveurs durant 5 heures*

*En ce qui concerne les boissons, elles vous seront facturées selon consommations Nous vous*

*proposons: Champagne Laurent Perrier à 42 € TTC*

*Champagne louis Raymond à 22 € TTC*

*Bouvet ladubay saumure à 12 € TTC*

*Cuvee Laurent blanc de blanc 4.60 € TTC*

*Bordeaux A O C Terres Douces à 6 € TTC*

*Whisky JandB a 21 € TTC Jus d'orange pur jus à 3.80 € TTC*

*Perrier et eau minérale à 2 € TTC*

89, rue du LAZARO 59700 MARCQ EN BAROEUL Tél.:03 20 72 37 99 fax:03 20 45 90 65  
 SITE INTERNET : [leveaux-traiteur-59.com](http://leveaux-traiteur-59.com) mail : [oleveaux@free.fr](mailto:oleveaux@free.fr)

# LEVEAUX TRAITEUR

## ORGANISATEUR DE RECEPTIONS

*Tarif 2009 prix TTC*  
**BUFFET DINATOIRE A 22.50 €**

**(19 PIECES PAR PERSONNE POUR 100 CONVIVES)**

**100 VERRES GOURMANDS**

**100 CASSOLETTES CHAUDES**

*(Saumon beurre blanc, filet de sole dieppoise, saint jacques petits légumes, beignet de gambas)*

**100 CASSOLETTES FROIDES**

*(Salade périgourdine, saumon fumé et rose, gambas à l'ail et à l'indienne, crevettes)*

**100 CUILLERES ZAKOUSKI**

*Crevette grises et jambon melon, oeuf de caille, saumon fumé et rose, crudités, fromage, tarama, foie gras et langue Lucullus*

**100 MINIS FALUCHES**

**3 PAINS SURPRISES CLASSIQUES**

*(Charcuterie et fromage)*

**3 PAINS SURPRISES**

*(Saumon fumé et jambon de parme)*

**100 MINIS LAITS**

*(Mousse de foie gras, jambon salade tomate, rillettes)*

**100 MINIES BRIOCHES**

*(Crabe et saumon fumé)*

**100 MINIS CHAUDS**

*(Ris de veau, quiche, pizza, flamiche, maroilles, saucisse feuilletée, croque monsieur, pruneau au lard et feuilleté de fruits de mer et d'escargots)*

**150 CANAPES VARIÉS**

*(saumon fumé, oeuf de lumps, asperges, crevettes, mousse de poisson, chèvre, fromage, crème de foie, rillettes, roquefort, oeuf de caille, tarama )*

**100 MINIS CHAUD FROID DE POULET ET CANARD A L 'ORANGE**

**100 BROCHETTES DE VIANDES ET LEGUMES**

**400 MIGNARDISES**

*(baba au rhum, gland choux praliné, salembo, religieuse, tartelettes aux fruits, merveilleux, opéra*

*Le prix du cocktail comprend la mise en place du buffet, le juponage, le nappage in tissé,*

*Serviettes papier, décoration du buffet, 200 flûtes, 80 verres à whisky, bassine, pain de glace et trois serveurs durant 5 heures*

**En ce qui concerne les boissons, elles vous seront facturées selon consommations Nous vous proposons: Champagne Laurent Perrier à 42 € TTC**

**Champagne louis Raymond à 22 € TTC**

**Bouvet ladubay saumure à 12 € TTC**

**Cuvee Laurent blanc de blanc 4.60 € TTC**

**Bordeaux A O C Terres Douces à 6 € TTC**

**Whisky JandB a 21 € TTC Jus d'orange pur jus à 3.80 € TTC Perrier et eau minérale à 2 €**



# LEVEAUX TRAITEUR

## ORGANISATEUR DE RECEPTIONS

Tarif 2009 prix TTC

LES BUFFETS

Une entrée et cinq viandes ou deux entrées et trois viandes

<p style="text-align: center;"><b>12 € TTC</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Œuf à la russe</i> <i>Œuf en gelée au saumon fumé</i> <i>Tomate aux crevettes</i> <i>Cornet Argenteuil</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Rôti de porc à la broche</i> <i>Langue de boeuf sauce verte</i> <i>Poulet en chaud froid ou en gelée</i> <i>Saucisson</i> <i>Terrine maison</i> <i>Salades composées</i> <i>Riz carotte, haricots verts, céleris</i> <i>tomates, pomme de terre</i></p>	<p style="text-align: center;"><b>14 € TTC</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Avocat au crabe</i> <i>Truite en gelée</i> <i>Saumon rose en Bellevue</i> <i>Cornet Argenteuil</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Rôti de boeuf</i> <i>Rôti de porc a la broche</i> <i>Langue de boeuf sauce verte</i> <i>Poulet en chaud froid ou en gelée</i> <i>Saucisson</i> <i>Terrine maison</i> <i>Filet de dinde fumé</i> <i>Salades composées Riz, carotte, tomates, pomme</i> <i>de terre ,haricots verts, céleris</i></p>
<p style="text-align: center;"><b>20 € TTC</b></p> <p style="text-align: center;"><i>première entrée</i> <i>Terrine des deux saints</i> <i>Où</i> <i>Terrine de ris de veau</i> <i>En deuxième entrée</i> <i>Saumon en Bellevue</i> <i>Tomate aux crevettes roses</i> <i>Cornet Argenteuil</i> <i>Avocat au crabe</i> <i>Truite en gelée</i> <i>Oeuf à la russe</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Gigot d'agneau</i> <i>Jambon u l'os</i> <i>Poulet en chaud froid ou en gelée</i> <i>Rôti de bœuf</i> <i>Rôti de porc a la broche</i> <i>Langue de boeuf</i> <i>Terrine maison</i> <i>Salades composées</i> <i>Riz, carotte, tomates, pomme de terre, haricots</i> <i>verts et taboulé</i></p>	<p style="text-align: center;"><b>32 € TTC</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Demie langouste en Bellevue</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Saumon rose en Bellevue Terrine des deux</i> <i>saints</i> <i>Saumon fumé</i> <i>anguille fumée</i> <i>Flétan fumé</i> <i>Bar u la parisienne</i> <i>Tomate aux crevettes roses</i> <i>Oeuf en gelée au saumon fumé</i> <i>Cornet Argenteuil</i> <i>Avocat au crabe</i> <i>Gigot d'agneau</i> <i>Jambon u l'os</i> <i>Poulet en chaud froid ou en gelée</i> <i>Rôti de bœuf</i> <i>Rôti de porc a la broche</i> <i>Langue de boeuf</i> <i>Terrine maison</i> <i>Salades composées</i> <i>Riz, carotte, tomates, pomme de terre, haricots</i> <i>verts et taboulé</i></p>

# LEVEAUX TRAITEUR

## ORGANISATEUR DE RECEPTIONS

*LES BUFFETS AVEC FROMAGE ET DESSERT*  
*Une entrée et cinq viandes ou deux entrées et trois viandes*

*19 € TTC*

*Œuf à la russe*  
*Œuf en gelée au saumon fumé*  
*Tomate aux crevettes*  
*Cornet Argenteuil*

*Rôti de porc à la broche*  
*Langue de boeuf sauce verte*  
*Poulet en chaud froid ou en gelée*  
*Saucisson*  
*Terrine maison*  
*Salades composées*  
*Riz, carotte, haricots verts, céleris*  
*tomates, pomme de terre*

*21 € TTC*

*Avocat au crabe*  
*Truite en gelée*  
*Saumon rose en Bellevue*  
*Cornet Argenteuil*

*Rôti de boeuf*  
*Rôti de porc à la broche*  
*Langue de boeuf sauce verte*  
*Poulet en chaud froid ou en gelée*  
*Saucisson*  
*Terrine maison*  
*Filet de dinde fumé*  
*Salades composées*  
*Riz, carotte, tomates, pomme de terre*  
*haricots verts, céleris*

*27 € TTC*

*première entrée*  
*Terrine des deux saints*  
*Où*

*Terrine de ris de veau*  
*En deuxième entrée*  
*Saumon en Bellevue*  
*Tomate aux crevettes roses*

*Cornet Argenteuil*  
*Avocat au crabe*  
*Truite en gelée*  
*Oeuf à la russe*  
*Gigot d'agneau*  
*Jambon à l'os*  
*Poulet en chaud froid ou en gelée*  
*Rôti de bœuf                      Rôti de porc à la broche*  
*Langue de boeuf*  
*Terrine maison*  
*Salades composées*  
*Riz, carotte, tomates, pomme de terre, haricots*  
*verts et taboulé*

*39 € TTC*

*Demie langouste en Bellevue*

*Saumon rose en Bellevue Terrine des deux saints*  
*Saumon fumé*  
*anguille fumée*  
*Flétan fumé*  
*Bar à la parisienne*  
*Tomate aux crevettes roses*  
*Oeuf en gelée au saumon fumé*  
*Cornet Argenteuil*  
*Avocat au crabe*  
*Gigot d'agneau*  
*Jambon à l'os*  
*Poulet en chaud froid ou en gelée*  
*Rôti de bœuf                      Rôti de porc à la broche*  
*Langue de boeuf*  
*Terrine maison*  
*Salades composées*  
*Riz, carotte, tomates, pomme de terre, haricots*  
*verts et taboulé*

*Buffet de fromage (5 sortes) I petit pain campagne et pain au noix*  
*Buffet dessert (pour les quatre buffets)*

89, rue du LAZARO 59700 MARCQ EN BAROEUL Tél.:03 20 72 37 99 fax:03 20 45 90 65  
 SITE INTERNET : [leveaux-traiteur-59.com](http://leveaux-traiteur-59.com) mail : [oleveaux@free.fr](mailto:oleveaux@free.fr)

# LEVEAUX TRAITEUR

## ORGANISATEUR DE RECEPTIONS

Tarif 2009 prix TTC

### LES BUFFETS AVEC SERVICE MATERIEL ET BOISSONS

33 € TTC

*Œuf à la russe  
Œuf en gelée au saumon fumé  
Tomate aux crevettes  
Cornet Argenteuil*

*Rôti de porc à la broche  
Langue de boeuf sauce verte  
Poulet en chaud froid ou en gelée  
Saucisson  
Terrine maison  
Salades composées  
Riz carotte, haricots verts, céleris  
tomates, pomme de terre*

34.80 € TTC

*Avocat au crabe  
Truite en gelée  
Saumon rose en Bellevue  
Cornet Argenteuil*

*Rôti de boeuf  
Rôti de porc à la broche  
Langue de boeuf sauce verte  
Poulet en chaud froid ou en gelée  
Saucisson  
Terrine maison  
Filet de dinde fumé  
Salades composées  
Riz, carotte, tomates, pomme de terre  
haricots verts, céleris*

*Buffet de fromage (5 sortes)  
1 petit pain, pain campagne et pain au noix  
\*\*\*\*\*  
Buffet dessert*

*LES BOISSONS : 1 l d'eau minérale  
Bordeaux blanc 1/5  
Bordeaux rouge 1/3  
Café*

*LE MATERIEL: nappage et serviette intissé, vaisselle, verrerie, couvert et table pour le buffet  
LE SERVICE: 1 serveur pour 25 convives durant 12 H*

#### NON COMPRIS

*Table ronde 10 cts ou autre et chaise blanche 3.5 € par cts ou chaise confort 4.6 € par cts  
Nappe et serviette tissus 1.8 par cts  
POMPE A BIÈRE 160 € FUT DE 50 L*

# LEVEAUX TRAITEUR

## ORGANISATEUR DE RECEPTIONS

Tarif 2009 prix TTC

### LES BUFFETS AVEC SERVICE MATERIEL ET BOISSONS

45 € TTC

*première entrée*  
*Terrine des deux saints*  
*Où*  
*Terrine de ris de veau*  
*En deuxième entrée*  
*Saumon en Bellevue*  
*Tomate aux crevettes roses*  
*Cornet Argenteuil*  
*Avocat au crabe*  
*Truite en gelée*  
*Oeuf à la russe*  
*Gigot d'agneau*  
*Jambon à l'os*  
*Poulet en chaud froid ou en gelée*  
*Rôti de bœuf          Rôti de porc à la broche*  
*Langue de boeuf*  
*Terrine maison*  
*Salades composées*  
*Riz, carotte, tomates, pomme de terre, haricots*  
*verts et taboulé*

55 € TTC

*Demie langouste en Bellevue*  
*Saumon rose en Bellevue*  
*Terrine des deux saints*  
*Saumon fumé*  
*anguille fumée*  
*Flétan fumé*  
*Bar à la parisienne*  
*Tomate aux crevettes roses*  
*Oeuf en gelée au saumon fumé*  
*Cornet Argenteuil*  
*Avocat au crabe*  
*Gigot d'agneau*  
*Jambon à l'os*  
*Poulet en chaud froid ou en gelée*  
*Rôti de bœuf          Rôti de porc à la broche*  
*Langue de boeuf*  
*Terrine maison*  
*Salades composées*  
*Riz, carotte, tomates, pomme de terre, haricots*  
*verts et taboulé*

*Buffet de fromage (5 sortes)*  
*1 petit pain, pain campagne et pain au noix*

\*\*\*\*\*

*Buffet dessert*

**LES BOISSONS :** 1 l d'eau minérale

*Bordeaux blanc 1/5*

*Bordeaux rouge 1/3*

*Café*

**LE MATERIEL:** nappage et serviette intissé, vaisselle, verrerie, couvert et table pour le buffet

**LE SERVICE:** 1 serveur pour 25 convives durant 12 H

**NON COMPRIS**

*Table ronde 10 cts ou autre et chaise blanche 3.5 € par cts ou chaise confort 4.6 € par cts*

*Nappe et serviette tissus 1.8 par cts*

**POMPE A BIERE 160 € FUT DE 50 L**

# LEVEAUX TRAITEUR

## ORGANISATEUR DE RECEPTIONS

Tarif 2009 prix TTC  
LES ENTREES FROIDES

Foie gras d'oie frais maison .....11 €  
Foie gras de canard maison..... 10 €  
Duo de foie gras.....10.50 €  
Assiette périgourdine..... 12,20 €  
Langue Lucullus au fois gras.....7 €  
Bûche Lucullus à la mousse de foie...3 €

Terrine de ris de veau au cognac...5.5 €  
Cornet Argenteuil..... 3.50 €  
Chaud-froid de poulet..... 4 €  
Chaud-froid de canard à l'orange.5 €  
Vannerie de charcuterie 5.00 €  
Pâté croûte à l'armagnac 3 €  
Oeuf à la russe 1,20€  
Terrine de pointe d'asperges 6 €  
Assiette maraîchère 4,10 €  
L assiette du charcutier..6 tr 5.5 €

Demie langouste en Bellevue (300gr) 19 €  
Saumon rose en Bellevue label rouge.. ....8 €  
Saumon fumé norvégien (2 tranches) 9.15 €  
Assiette nordique (5 poissons) 15 €  
Truite saumonée en gelée 4.25 €  
Cocktail de crevettes roses. .3.90 €  
Cocktail de crevettes grises 6.85 €  
Cocktail de crabes et crevettes grises 5.00 €  
Tomate aux crevettes roses 3.90 €  
Tomates ostendaise 6.40 €  
Œuf poché en gelé au saumon fumé 3 €  
Coquille de saumon rose 6.50 €  
Avocat au crabe 4.20 €  
Coquille de poisson blanc 3 €  
1/2 Ananas au crabe et crevettes grises 8 €  
Pièce de bar à la Parisienne 13 €  
Filets de sole en chaud-froid 9.80 €  
Médailles de lotte à la Parisienne 9.50 €  
Terrine de lotte aux trois légumes 10 €  
Terrine de deux saints ST Pierre, ST Jacques 7 €  
Salade au panaché de langouste et St Jacques 13 €  
Filet de turbot farci fines herbes 15.00 €

# LEVEAUX TRAITEUR

## ORGANISATEUR DE RECEPTIONS

Tarif 2009 prix TTC  
LES ENTREES CHAUDES

<i>Gratiné de poisson blanc.....</i> 3,50 €	<i>noisettes de lotte sauce homard..</i> 12 €
<i>Coquille Saint Jacques.....</i> 5,35 €	<i>A la dieppoise.....</i> 11.50 €
<i>Coquille de turbot.....</i> 8 €	<i>Bercy.....</i> 11.50 €
<i>Escargots de Bourgogne (la douzaine)</i> 7 €	<i>Brochette de lotte, St Jacques beurre blanc.</i> 12 €
<i>Bouchée de la reine.....</i> 3,90 €	<i>Emincé de St . jacques provençales</i> 11 €
<i>Vol au vent.....</i> 5,50 €	<i>Civet de langouste au banyuls</i> 14,50 €
<i>Oeuf poché florentine.....</i> 3 €	<i>Filet de turbo à la normande</i> 14,50 €
<i>Feuilleté aux fruits de mer .....</i> 5 €	<i>à l'émincé de poireaux....</i> 13,70 €
<i>Crêpe au jambon (ficelle picarde)...</i> 2,50 €	<i>à la dieppoise</i> 14,00 €
<i>Crêpe au saumon fumé norvégien.....</i> 8 €	<i>Escalope de saumon frais à l'oseille.....</i> 10 €
<i>quiche au maroilles, oignon, lorraine,</i> <i>13 € le kg</i>	<i>à la fondue d'en dives.</i> 10 €
<i>Quiche pièce</i> 2.20 €	<i>Pavé de saumon grillé beurre blanc.....</i> 11 €
<i>Pavé de feuilleté au jambon .....</i> 2,50 €	<i>Filets de sole de LA MER DU NORD</i>
<i>Feuilleté d'oeufs brouillés aux asperges .....</i> 5€	<i>Bercy</i> 12 €
<i>Feuilleté de chèvre frais à l'estragon ...</i> 2,80 €	<i>Dieppoise</i> 12 €
<i>Escalope de ris de veau Argenteuil.....</i> 12,50 €	<i>Argenteuil</i> 12 €

### SPECIALITEES

<i>Escalope de ris de veau aux Morilles</i> 12,80 €
<i>Demi-langouste thermidor</i> 19 €
<i>Filets de sole de LA MER DU NORD beurre blanc</i> 13 €
<i>Blanquette de Noix de St Jacques aux petits légumes</i> 12 €
<i>Homard à la crème et brisures de truffe</i> 22 €
<i>Escalope de bar au cresson</i> 14 €
<i>Petit ragoût d'écrevisses au confit d'endives braisées</i> 11 €
<i>Six huîtres chaudes, compote de poireaux au safran et sabayon</i> 11€

# LEVEAUX TRAITEUR

## ORGANISATEUR DE RECEPTIONS

Tarif 2009 prix TTC

### LES PLATS CUISINES DE VOLAILLES

Pigeonneau..... rôti printanière 12,20 €

aux choux rouge et champignons 12,20 €

Pintadeau .....val d'auge 8,40 €

Aux pruneaux 8,40 €

Farci aux airelles 8,40 €

Aux morilles 9,00 €

Poulet de grains.....en waterzoi 9 €

A l'estragon 9 €

Chasseur 9 €

Basquaise 9 €

Sauté aux morilles 10 €

Coq..... au vin 7,60€

à la bière 7,60€

Magret de canard.. au Lou picadou 10 €

Fourré au foie gras 11.5 €

Suprême de pintadeau aux morilles 11 €

pruneaux 10 €

poireaux 10 €

pomme fruit 10 €

Cailles .....aux raisins 8,90 €

farci au foie gras 11 €

Lapin.....à la moutarde 8 €

Chasseur ou aux pruneaux 8 €

Poularde..... sauce suprême 9,15 €

Pave d'autruche..... façon du chef 11 €

sauce marchand de vin 11 €

Aiguillettes de canard au poivre vert 11 €

trois baies 11 €

Caneton..... à l'orange 10.5 €

aux petits navets 10.5 €

aux poivre vert 10.5 €

**TOUTES LES ENTREES DE POISSONS PEUVENT ETRE SERVIES EN PLAT +1.5 €**

### PLATS CUISINES DE VIANDES

Rôti de veau..... orloff 9,10 €

Champignons de Paris 9,10€

Aux cèpes 9,30€

Cote de veau de lait aux girolles 9,50€

Grenadin de veau à la crème d'estragon 10,50€

Poêlé au porto et cerise 10,20 €

Filet de boeuf Rossini 13,00 €

En croûte aux morilles 13,00 €

Couscous ROYALE 8 €

Veau marengo 8 €

Ossobucco napolitain 8.50 €

Goulasch à la Hongroise 6,10€

Langue de boeuf sauce piquante 6 €

Carre d'agneau rôti aux herbes sauce bordelaise 11.20 €

dauphine Fagot de haricots vert navet glacé

Pomme croquettes

Pomme macaire

Pomme noisette

Gratin dauphinois

Pomme nature

Pomme château

Pomme sautée

Carotte à la flamande

Riz nature

Endives baissées

Epinard crème

Choux-fleurs DuBarry

Gratin de courgette

Rôti de porc..... orloff 7 €

A l'ananas 7 €

Filet mignon de porc au poivre vert 9,50 €

Sauter Du Barry 9,50 €

Echalottes confites 9,50 €

Jambon..... Madère et s garniture 6,10€

Jambon de Prague en croûte au porto 11€

Noisettes d'agneau fourrée au foie gras 12.5 €

Aux champignons des bois... 10,90 €

Epaule d'agneau..... farcie 8 €

Navarin d'agneau.. aux petits légumes 7,40 €

Paella ..... 11 €

Carbonades..... à la flamandes 6,10€

Cassoulet ..... 7 €

Chili à la mexicaine 7 € Pommes

Choucroute garnie 8 €

Flageolets au beurre

Marrons glacés

Compote de pomme

Tomate provençale

Bouquet de brocolis

Pâtes fraîches

Feuilleté d'airelles

Pomme fruit airelles

Flan aux champignons

# LEVEAUX TRAITEUR

## ORGANISATEUR DE RECEPTIONS

Tarif 2009 prix TTC

### LES MENUS

#### MENU A 15.5 Euros

COCKTAIL DE CRABE ET CREVETTES GRISES

Où

FEUILLETE AUX FRUIT DE MER

\*\*\*

CANETON A L'ORANGE

Où

SUPREME DE PINTADE AUX MORILLES ET BLANCS DE POIREAUX

#### MENU A 17.5 Euros

TERRINE DES DEUX SAINTS

Où

LANGUE LUCULLUS DE VALENCIENNE

\*\*\*

AIGUILLETES DE CANETTE AU CIDRE DOUX

Où

GRENADIN DE VEAU DE LAIT AUX MORILLES

#### MENU A 18.50 Euros

SAUMON ROSE LABEL ROUGE EN BELLEVUE

Où

NOISETTE D'AGNEAU FOURREE AU FOIE GRAS

#### MENU A 23 Euros

ASSIETTE PERIGOURDINE

Où

MEDAILLONS DE LOTTE AUX SAVEUR DU TERROIR

Où

DUO DE SOLE ET SAINT JACQUES BEURRE BLANC

Où

ESCALOPE DE RIS DE VEAU ARGENTEUIL

Où

BLANQUETTE DE SAINT-JACQUES AUX PETITS LEGUMES

\*\*\*

CAILLE DESSOSEE FARCIE AU FOIE GRAS

Où

PAVE D'AUTRUCHE MARCHAND DE VIN

Où

CARRE D'AGNEAU ROTI AUX HERBES SAUCE BORDELAISE

#### MENU A 30 Euros

DEMIE LANGOUSTE EN BELLEVUE

Où

DEMIE LANGOUSTE THERMIDOR

\*\*\*

FILET DE BOEUF AUX MORILLES

Où

MAGRET DE CANARD FOURRE AU FOIE GRAS

# LEVEAUX TRAITEUR

## ORGANISATEUR DE RECEPTIONS

Tarif 2009 prix TTC

### LES MENUS AVEC SERVICE ET BOISSONS

#### MENU A 50 Euros

COCKTAIL DE CRABE ET CREVETTES GRISES  
OU FEUILLETE AUX FRUIT DE MER

\*\*\*

CANETON A L'ORANGE  
OU SUPREME DE PINTADE AUX MORILLES ET BLANCS DE POIREAUX

#### MENU A 52.5 Euros

TERRINE DES DEUX SAINTS  
OU LANGUE LUCULLUS DE VALENCIENNE

\*\*\*

AIGUILLETES DE CANETTE AU CIDRE DOUX  
OU GRENADIN DE VEAU DE LAIT AUX MORILLES

#### MENU A 53.50 Euros

SAUMON ROSE LABEL ROUGE EN BELLEVUE

\*\*\*

NOISETTE D'AGNEAU FOURREE AU FOIE GRAS

#### MENU A 58 Euros

ASSIETTE PERIGOURDINE  
OU MEDAILLONS DE LOTTE AUX SAVEUR DU TERROIR  
OU DUO DE SOLE ET SAINT JACQUES BEURRE BLANC  
OU ESCALOPE DE RIS DE VEAU ARGENTEUIL  
OU BLANQUETTE DE SAINT-JACQUES AUX PETITS LEGUMES

\*\*\*

CAILLE DESSOSEE FARCIE AU FOIE GRAS  
OU PAVE D'AUTRUCHE MARCHAND DE VIN  
OU CARRE D'AGNEAU ROTI AUX HERBES SAUCE BORDELAISE

#### MENU A 61 Euros

DEMI-LANGOUSTE EN BELLEVUE  
OU DEMI-LANGOUSTE THERMIDOR

\*\*\*

FILET DE BOEUF AUX MORILLES  
OU MAGRET DE CANARD FOURRE AU FOIE GRAS

*Le prix comprends : PLATEAU DE FROMAGE ET PAIN*

*BUFFET DESSERT AU CHOIX*

*LES BOISSONS : eaux minérale 1/1  
(4 Euros COMPRIS) Bordeaux blanc 1/5  
Bordeaux rouge 1/3  
Café*

*LE MATERIEL : Nappage et serviette intissé  
(8euros COMPRIS) Vaisselles, verrerie, couverts*

*LE SERVICE : 1 serveur pour 25 convives  
COMPRIS 12 HEURES*

*non compris*

*ARMOIRE CHAUFFANTE 153 Euros*

*TABLE RONDE 10 cts OU AUTRE ET CHAISE BLANCHE 3.5 Euros PAR cts TABLE OVALE 12 cts OU AUTRE ET*

*CHAISE CONFORT 4.6 Euros PAR cts*

*NAPPE ET SERVIETTE TISSUS 1.8 Euros PAR cts*

*POMPE A BIERE 160 Euros FUT 50 L*

# LEVEAUX TRAITEUR

## ORGANISATEUR DE RECEPTIONS

Tarif 2009 prix TTC  
LES MENUS MIXTES AVEC SERVICE ET BOISSONS

MENU A 53 euros TTC

**FOIE GRAS D'OIE FRAIS MAISON**  
**ASSIETTE DU PECHEUR**  
(assortiment de poisson fume, marine, frais et crevette grises)  
**PETITE SALADE FOLLE DE LANGOUSTE**  
**ASSIETTE NORDIQUE**  
**LANGUE LUCULLUS**

\*\*\*\*\*

**EN BUFFET 3 PLATS CHAUDS SERVIS**  
**BAINS MARIES**  
**PINTADEAU AUX MORILLES ET BLANC DE POIREAUX**  
**WATERZOI DE VOLAILLE**  
**CARRE D 'AGNEAU ROTI AUX HERBE SAUCE BORDELAISE**  
**NOIX DE VEAU FACON DU CHEF**  
**MAGRET DE CANARD AUX POMMES FRUIT**  
**CURRY D 'AGNEAU**  
**GRENADIN DE VEAU A LA CREME D ESTRAGON**  
**2 GARNITURES**

\*\*\*\*\*

**PLATEAU DE FROMAGE**  
(1 petit pain par convive, pain de campagne et pain au noix)  
\*\*\*\*\*

**BUFFET DESSERT**

**LES BOISSONS :** eaux minérale 1/1  
(4 Euros COMPRIS ) Bordeaux blanc 1/5  
Bordeaux rouge 1/3  
Café

**LE MATERIEL :** Nappage et serviette intissé  
(5 euros COMPRIS) Vaisselles, verrerie, couverts

**LE SERVICE :** 1 serveur pour 25 convives  
**COMPRIS 12 HEURES**  
non compris

**ARMOIRE CHAUFFANTE 153 Euros**

**TABLE RONDE 10 cts OU AUTRE ET CHAISE BLANCHE 3.5 Euros PAR cts TABLE OVALE 12 cts OU AUTRE ET  
CHAISE CONFORT 4.6 Euros PAR cts  
NAPPE ET SERVIETTE TISSUS 1.8 Euros PAR cts  
POMPE A BIERE 160 Euros FUT 50 L**

# LEVEAUX TRAITEUR

## ORGANISATEUR DE RECEPTIONS

Tarif 2009 prix TTC

### LES DESSERTS

ALIBI ..... : biscuit amande, mousse chocolat blanc framboise  
ROYAL CHOCOLAT: génoise chocolat, mousse chocolat, parfume à l'orange  
coeur de praline feuilleté  
FORET NOIRES ..... : Génoise chocolat, mousse chocolat, griotte, chantilly  
PLAISIR ..... : biscuit amande, mousse chocolat, poires, miel, caramel  
ROSE MARIE ..... : génoise vanille, bavaroise fraise, fraise  
FRAMBOISIER..... :génoise vanille, bavaroise framboise, framboise  
OPERA..... : biscuit amande, crème café, ganache chocolat  
COCKTAIL..... : Biscuit amande, crème légère vanille, fruit rouge  
ZEBRE..... : Biscuit amande, bavaroise chocolat, poire  
ALIZE ..... :biscuit amande,mousse praline,framboise  
TRIO..... :génoise chocolat,mousse chocolat blanc noire et lait  
MERVEILLEUX ..... : DE CHEZ AUX MERVEILLEUX

5 € PAR CONVIVES

**PIECE MONTEE EN CHOUX 5 €**

**TARTE framboise, fraise, pomme, poire, fruits exotique 2.5 Euros**

**TARTELETTES AUX FRUITS 2.5 Euros**

**MIGNARDISES 1 € PIECE**

### LES GLACES

**BERCEAU vanille, socle dijonnaise 20 personnes**

**AGNEAU " " " " " " 10, 12, 16, 20,25 personnes.**

**COLOMBES : " " " " " " 20, 25 personnes**

**DIJONNAISE :praliné,mousse aux noix,meringue**

**PERIGOURDINE:praliné,mousse aux noix,truffes de chocolat, meringue**

**ANTILLAISE :pistache,mousse au chocolat raisin rhum,meringue 6,8,10 personnes**

**OMELETTE NORVEGIENNE : plombières , meringue,génoise .4,8 personnes**

4€ PAR CONVIVES

**TRANCHE: dijonnaise, périgourdine, antillaise**

**TRANCHE:vanille, Café, praliflé, chocolat, framboise.pistache 2.5 €**