



L

LAURENT LAPIERRE

*Créateur de Sensations*

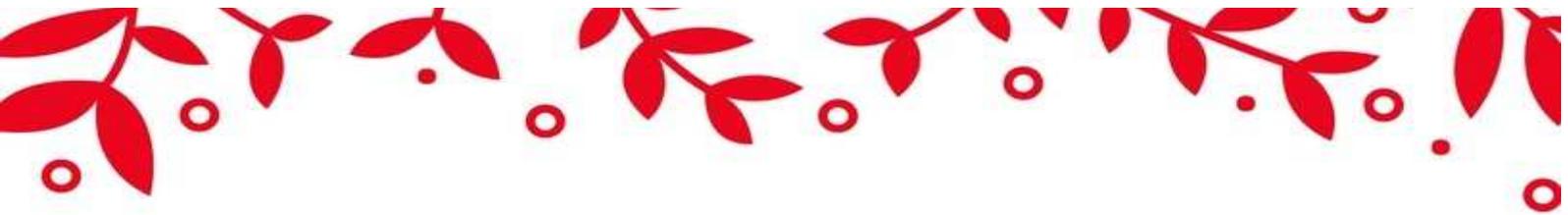
*Bonheurs culinaires*

*Pour les fêtes*

2017



[www.laurent-lapierre.fr](http://www.laurent-lapierre.fr) / E-mail : [laurent@laurent-lapierre.fr](mailto:laurent@laurent-lapierre.fr)  
[www.facebook.com/LaurentLapierreTraiteur/](https://www.facebook.com/LaurentLapierreTraiteur/) [www.instagram.com/laurentlapierretraiteur/](https://www.instagram.com/laurentlapierretraiteur/)  
Traiteur Nanterre : Tél. 01 47 21 02 02 Fax : 01 47 24 47 38  
Boutique Neuilly sur seine : 01 46 24 67 19



<b>Plateau de canapés Tradition</b> (48 pièces) .....	50.00 €
<b>Demi Plateau de canapés Tradition</b> (24 pièces) .....	26.50 €
<b>Le petit Tradition</b> (12 pièces) .....	14.00 €

- Chèvre, ciboulette
- Mozzarella, pesto
- Saumon, mascarpone citronné
- Œuf de caille, tomate cerise
- Concombre, cœur de palmier
- Asperge, tomate confite parmesan
- Dôme de mousson canard, abricot
- Tarama maison, bille de groseille

<b>Pain surprise à l'ancienne</b> Dans un beau pain au levain, (50 mini sandwiches)....	54.00 €
<b>Le petit surprise</b> (environ 20 mini sandwiches).....	25.00 €

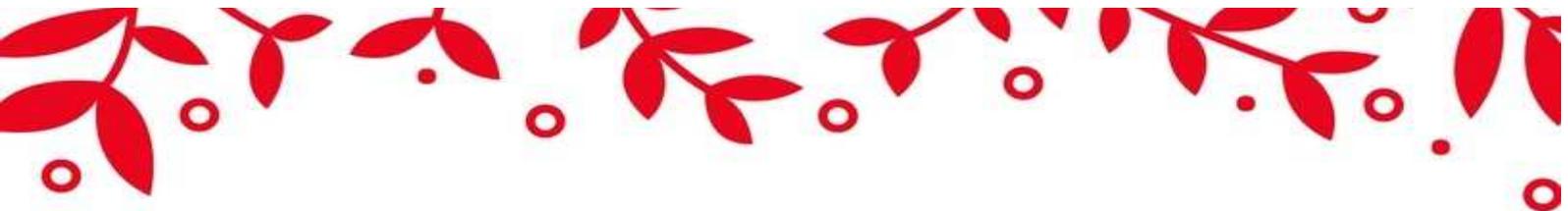
- Saumon fumé, mascarpone au citron et safran et brunoise de tomates
- Jambon de Parme, purée de tomates confites, roquette et copeaux de parmesan
- Fromages assortis et éclats de noix

<b>Petits fours salés chauds</b> (le KG, soit environ 70 pièces) .....	55.00 €/kg
--	------------

- Pissaladière
- Bouchée à la reine,
- Pruneau bacon,
- Allumettes pavot,
- Saucisses feuilletées
- Croque-Monsieur
- quiche lorraine
- quiche 4 fromages
- quiche poireau, chèvre
- quiche saumon
- samossa
- Roulé feuilleté au saumon

<b>Brioche mousseline</b> (36 mini sandwiches)	
- Garnie saumon fumé.....	47.00 €
- Garnie au foie gras.....	59.00 €

<b>La petite mousseline</b> (18 mini sandwiches)	
- Garnie saumon fumé.....	24.00 €
- Garnie au foie gras.....	30.00 €



### ***Cassolettes et verrines\****

Cassolette de gambas .....	2.10 €
Cassolette d'œuf de caille dans son jus de betterave .....	2.10 €
Cassolette de noix de St Jacques fumée, alfalfa de poireaux .....	3.00 €
Verrine d'avocat et saumon fumé .....	2.60 €
Verrine de homard aux parfums d'agrumes.....	6.00 €
Cuillère baby tomate, tarama blanc maison, bille de groseille.....	2.10 €

### ***Mini brochettes\****

Mini brochette de tomate cerise et mozzarella.....	1.40 €
Mini brochette de chiffonnade de jambon cru et figue .....	1.56 €
Mini brochette antipasti (aubergines et courgettes grillées).....	1.60 €
Mini brochette de saumon fumé.....	1.60 €
Bayadère de Comté 18 mois et jambon torchon, perle de raisin.....	2.20 €

### ***Navettes\****

Vides.....	0.50 €
Volaille cressonnette .....	1.56 €
Chèvre et betteraves .....	1.56 €
Mascarpone et fines herbes .....	1.56 €
Tarama.....	1.56 €
Saumon fumé.....	1.56 €

### ***Pièces fraîcheur\****

Eclair au chèvre frais et brisures de noix .....	1.45 €
Mini bagna tomate, mozzarella et basilic.....	1.95 €
Agate de tomate cerise, chèvre frais et ciboulette.....	1.85 €
Cornet de viande de grison, mascarpone aux herbes et copeaux de parmesan .....	2.00 €
Petite gelée cassante de carotte jaune, sur son palet de carotte violette.....	2.30 €
Toast feuilleté, mascarpone fines herbes et saumon fumé.....	1.85 €
Palet de polenta aux herbes, tarama blanc.....	1.85 €

***\*Minimum de commande de 10 pièces identiques***

## NOS MENUS

### **Menu à 36.00 €**

Foie gras de canard mi- cuit au naturel, chutney de figue et toast grillé

Ou

Terrine de saumon aux brunoises multicolores et chlorophylle, crème de fines herbes

\*\*\*

Coquille St Jacques Normande

Ou

Vol au vent de champignons et son crémeux de cèpes

\*\*\*

Moelleux de dinde fermière cuit au smoker,  
duxelles de champignons de Paris et marrons cuits au bouillon de poule,  
gratin dauphinois

Ou

Dos de lieu jaune mariné en croûte d'herbes, risotto crémeux de céleri  
et pommes duchesse

\*\*\*

Bûche ou entremet de la nouvelle année « parfum au choix »

### **Menu à 49.50 €**

Foie gras de canard truffé maison,  
confiture d'oignons au cassis et mini briochin

Ou

Terrine de homard aux petits légumes et son coulis de crustacés

\*\*\*

Langoustine en Kadaif et son coulis de langoustine

Ou

Tourtière Périgourdine « canard, cèpes et foie gras »

\*\*\*

Filet de bœuf en croûte, jus réduit, poêlée de champignons  
et petites pommes grenailles rôties au thym frais

Ou

Turban de filet de sole, gargouillou de légumes confits, crémeux de cèpes

\*\*\*

Bûche ou entremet de la nouvelle année « parfum au choix »



## Les Entrées

€ TTC/pers

### Nos foies gras maison (origine Sud-Ouest)

- Foie gras de canard mi cuit au naturel, en terrine 23.00 € les 100gr
- Foie gras de canard mi cuit au naturel (70gr),  
Chutney de figue 16.10 €
- Foie gras de canard mi cuit truffé maison, en terrine 38.00 € les 100gr
- Foie gras de canard mi cuit truffé maison (70gr),  
Confiture d'oignons au cassis et mini briochin 26.60 €

### Nos saumons

- Saumon fumé à la coupe 8.50 € les 100gr
- Saumon fumé au bois de hêtre et baies de genièvre,  
Accompagné de tranches de pain de mie parées à blanc,  
et crème mascarpone montée au citron et safran 7.50 €
- Saumon grav-lax, mariné aux herbes et citron vert 7.50 €
- Coquille de saumon sur son lit de macédoine fraîche 6.70 €  
Petite pointe de mascarpone citronnée

### Nos terrines

- Terrine de saumon aux brunoises multicolores et chlorophylle, crème de ciboulette 7.50 €
- Terrine de Saint Jacques safranée crème de fines herbes 9.50 €
- Terrine de homard aux petits légumes et son coulis de crustacés 9.50 €

### Nos entrées chaudes,

- Coquille St Jacques Normande 13.00 €  
Trois belles noix de St Jacques, médaillons de quenelle cuite au fumet de sole,  
escalopes de champignons de Paris, velouté de poisson lié et crème fermière,  
fine chapelure de pain de mie, fleuron de feuilletage pur beurre et coquille de beurre
- Langoustines en Kadaif et son coulis de langoustine 15.00€  
Trois belles langoustines délicatement lovées dans leur écrin de cheveux d'ange,  
« Kadaif et herbes fraîches » cuites à l'huile d'olive,  
servies accompagnées d'une crème de langoustine

### Nos tourtes et feuilletées

- Vol au vent de champignons et sauce cèpes 4.80 €
- Bouchée à la reine aux ris de veau, 7.00 €  
Champignons de Paris, quenelle de volaille, blanc de poulet et sauce suprême
- Tourtière Périgourdine (individuelle) 6.80 €  
Farce de porc fermier enrichie au cognac, confit du sud-ouest, cèpes de Bordeaux,  
foie gras, truffe d'été, jus de veau corsé, le tout en croute sablée pur beurre
- Tourtière Périgourdine (4/6 personnes) 28.00 €

## Les Plats Garnis

*Prix / pers*

### Nos poissons

- **Dos de lieu en croûte d'herbes,** 12.00 €  
*risotto de céleri et pommes duchesse*
- **Saumon Label Rouge grillé** 14.00 €  
*crème de marrons et butternut*
- **Turban de filet de sole** 32.00 €  
*Gargouillou de légumes confits, sauce cèpes*

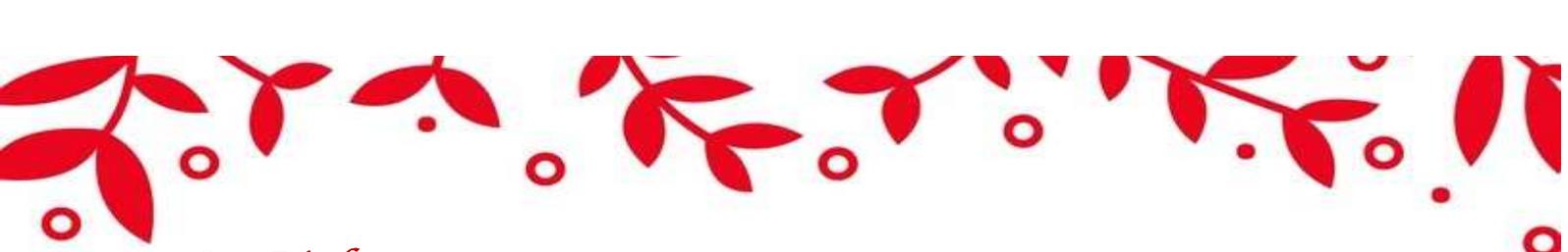
### Nos viandes

- **Moelleux de dinde aux saveurs fumées,** 17.00 €  
*farci d'un crémeux de champignons et marrons confits, gratin dauphinois*
- **Confit d'agneau de 7h, cuit en cocotte** 17.00 €  
*tomates grillées et houles de légumes multicolores*
- **Filet de bœuf en croute, jus réduit,** 25.00 €  
*jus réduit, poêlée de champignons et petites pommes grenailles rôties au thym frais*

### Nos garnitures

- Fettuccinis de légumes et pâtes fraîches** 4.50 €
- Gratin dauphinois** 4.50 €
- Risotto crémeux de céleri** 5.50 €
- Pommes duchesse** 5.50 €
- Crème de marrons et butternut** 5.50 €
- Pommes dauphines** 6.50 €
- Poêlée de champignons et petites pommes grenailles** 6.50 €
- Gargouillou de légumes confits** 6.50 €





**Les Bûches ⇒ 6.50 €/personne – Taille ⇒ 4 ou 6 personnes**

**(pour Noël uniquement)**

**Bonaparte**

Meringue chocolat, mousse fondante chocolat

**Royal**

Biscuit chocolat aux amandes, praliné croustillant et mousse chocolat

**Macaron framboise**

Véritable macaron, crème diplomate vanille, framboises fraîches

**Framboisier**

Biscuit léger aux amandes et pavot, crème diplomate vanille et framboises fraîches

**Sainte Marie de Neuilly**

Biscuit pistache Muscovado, crème légère citron, fraise Mara des bois

**Château**

Biscuit cake aux carottes et noix, mousse fromage blanc, gelée d'abricots du Roussillon

**Marron - Mûre**

Biscuit chocolat, bavaroise aux marrons, fine gelée de mûre et brisures de marrons

**Bûche et bûchette café Illy, chocolat, vanille des îles et éclats de marrons glacés, praliné et nougatine crouillante**

Biscuit roulade, crème légère au beurre

**Les Entremets ⇒ 6,50 €/personne - Taille ⇒ 4 ou 6 personnes**

**(pour le Nouvel An uniquement)**

**Bonaparte**

**Royal**

**Macaron framboise**

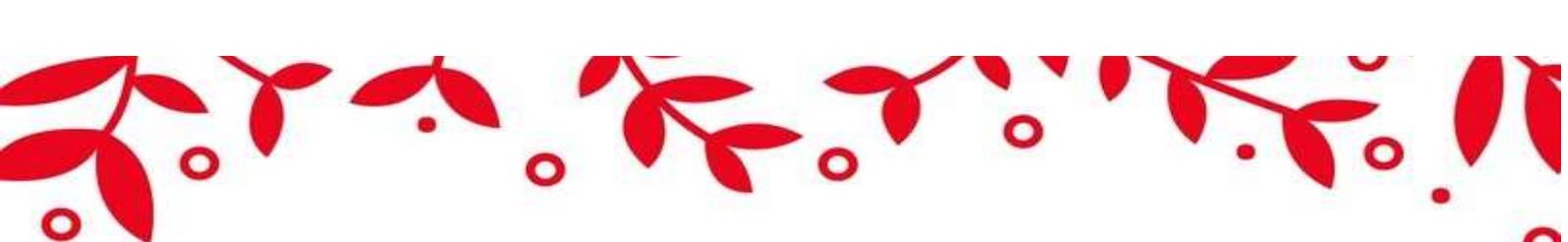
**Sainte Marie de Neuilly**

**Château**

**Charlotte aux fruits rouges**

**Les classiques :**

Opéra, Paris-Brest, Saint Honoré, Framboisier, etc....



**Les Desserts Glacés ⇒ 38 € pièce – Taille unique 6/8 pers.**

**Vacherin**

Glace ou sorbet vanille/chocolat, vanille/fraise ou vanille/framboise, meringue et crème chantilly

**Omelette norvégienne (pour le jour de l'an)**

Classique : Vanille/chocolat, vanille/fraise ou vanille/framboise et meringue légère  
Glace vanille et raisins au vieux rhum brun du Panama

**Les fours sucrés kg ..... 55.00 €**  
Tartelette citron, tartelette fraise, éclair chocolat, macaron framboise, salombo praliné, mini baba au sirop d'agrumes, opéra.

**Plateau de petits fours secs kg ..... 55.00 €**  
Diamants, pavés aux fruits, pavés aux noix, tuiles, damiers, speculoos

**Plateau de fours moelleux kg ..... 80.00 €**  
Mini financiers amande, framboise, citron, chocolat, pistache

**Les macarons assortis kg ..... 55.00 €**  
Vanille, chocolat, pistache, café, framboise, praliné, caramel beurre salé.  
Créations éphémères de macarons selon la saison.  
Pyramide de macarons sur commande

▪ **Marrons glacés kg ..... 115.00 €**

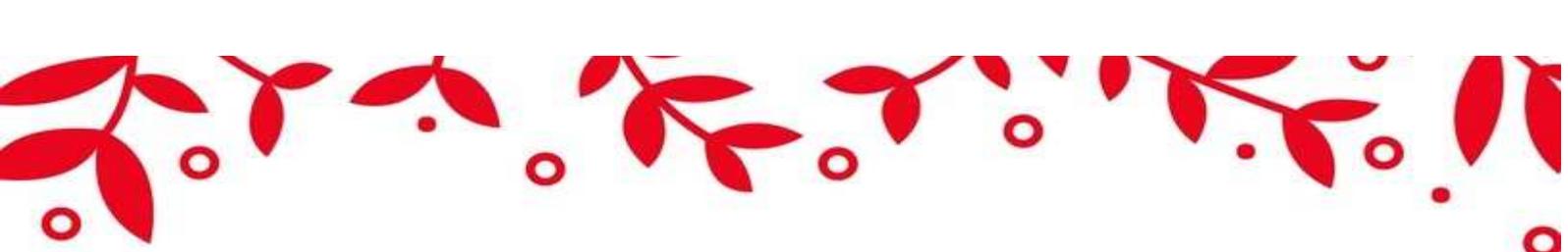
▪ **Ballotins de chocolats gamme Cluizel kg ..... 80.00 €**

▪ **Orangettes kg ..... 76.00 €**

▪ **Pâtes de fruits kg ..... 65.00 €**

**Galette des rois**

**Disponibles dès le 1<sup>er</sup> Janvier à notre boutique de Neuilly**



## Informations pour les commandes et retraits :

### Pour le réveillon de Noël :

Date limite des **commandes** le **22 Décembre à 18h**  
pour une **livraison** ou un **retrait** dans notre boutique

le **23 Décembre** de **9h à 19h**

le **24 Décembre** de **9h à 14h**

### Pour le réveillon du jour de l'an :

Date limite des **commandes** le **29 Décembre à 18h**  
pour une **livraison** ou un **retrait** dans notre boutique

le **30 Décembre** de **9h à 19h**

le **31 Décembre** de **9h à 14h**

