



Traiteur la Lucques

Installé sur Béziers et ses alentours dans toute la région de l'Hérault, la Lucques traiteur se met à votre disposition ainsi que son équipe de cuisine et d'une maîtresse d'hôtel et coordinatrice de réceptions pour accomplir toutes vos manifestations.

Mariages, baptêmes, communions, anniversaires, cocktails déjeunatoires ou dîners, buffets froids ou chauds, fêtes de villages, plats régionaux etc... Dans des communes tels que Montpellier, Sète, Béziers, Narbonne, Lamalou les bains ainsi que les salles de réceptions avoisinantes et les bateaux du soleil pour des croisières sur le canal du midi.

Un nouveau laboratoire de 300 m² est en réalisation sur la commune de Sauvian à deux pas de Béziers afin de mettre en œuvre vos souhaits dans les meilleures conditions professionnelles.

Toutes nos manifestations se constituent d'un matériel et d'une mise en place par notre service de salle et de cuisine afin de vous permettre lors de votre fête de ne vous soucier de rien.

Nappages, serviettes, couverts, verres, glaçons, sceau à glaçons, etc...

Nos cocktails, buffets froids et chauds et les repas assis.

Dans un souci d'inventivité aux nouveaux styles de réceptions, le traiteur la Lucques associe couleurs, produits frais et régionaux, saveurs et originalités pour une vision émerveillée de votre réception. Alliant aussi bien la simplicité d'une manifestation que la complexité d'une gastronomie.

Tous nos cocktails, buffets et tables de réceptions sont dressés par notre maîtresse d'hôtel, nos supports sont harmonieux dans un souci de qualité décorative et qualitative.

Tous les menus peuvent être revus à votre convenance.

-Lors du premier contact, si accord en commun, une dégustation peut être mise en œuvre pour les mariés et une visite de la salle pour le repas en prise de rendez vous

-1 cuisinier pour 50 personnes

-1 serveur ou serveuse pour 25 personnes

Si la demande de services supplémentaires se faisait sentir, celui-ci serait facturé 29 € de l'heure TTC supplémentaire après 2 heures du matin.

(Voir contrat signé après rendez vous).

Tous contrats réalisés au delà de 30 km du laboratoire seront facturés 1.50€ du km supplémentaire à partir du 30ème km aller et retour.

Toujours inclus avec nos prestations :

Nappes et serviettes de table, assiettes, couverts, verres à vin, verres à eau, corbeilles de pain, salières, poivrières, sceau à glaçons..

Ustensiles

Livraison et installation

Plats de présentation

Pains et condiments

Service :

Veillez prendre note que notre personnel de service est à votre disposition pour assurer la réussite de votre réception dans la limite de la prestation convenue entre chaque partie. Vous aurez ainsi la tranquillité d'esprit et pourrez profiter pleinement de votre temps avec vos invités. Prévoir 29.00€ supplémentaire charge comprise par heure et par employé de service si toutefois la prestation devait durer au delà de 2 heures du matin.

Nos buffets et repas chauds se composent au minimum comme suit :

80 à 100 gr/ pers

300 gr de viandes et poissons / pers

30 gr de fromages / pers

Dessert portion / pers

Pour choisir votre formule :

-Comptez 50 à 60€ pour un repas assis selon le nombre de plats choisis cuisine et service compris de l'entrée au dessert. Cette formule est la plus chère à savoir qu'il faut prévoir 1 cuisinier pour 50 personnes et 1 serveur pour 25 personnes à 29€ de l'heure.

-Comptez 25 à 40€ pour buffet froid ou chaud pour éviter un nombre trop important de serveurs et cuisiniers. Souvent les jeunes mariés choisissent cette formule pour un budget plus approprié et ce qui permet également une meilleure proximité avec leurs invités. Prévoir un serveur pour 30 à 40 personnes et un cuisinier pour 50 personnes à 25€ de l'heure.

-Comptez 15 à 30€ pour un cocktail dînatoire ou nous vous présentons sur plateaux de présentation, verrines, canapés, bouchés, cuillères ou zakouskis, show cooking (cuisine devant les convives), mignardises sucrées. Comptez un serveur pour 45 personnes à 25€ de l'heure. Comptez 10 pièces de cocktail par heure et par convives.