



« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur. » [Theodore Zeldin](#)

Installé dans la périphérie de Béziers depuis 2012, le traiteur LA LUCQUES se propose d'organiser votre mariage, alliant savoir faire culinaire et produits frais de la région.

Impulsés par des retours d'entière satisfaction, nous mettons à votre disposition notre professionnalisme pour vous surprendre et satisfaire les papilles de vos convives.

Cette brochure vous détaille les menus que notre Chef prépare dans la tradition avec soucis de détail et de perfection.

Contactez nous afin de nous faire part de vos commandes et nous nous ferons un plaisir d'allier vos différents souhaits à notre panel de choix présentés dans cette brochure.



TRAITEUR LA LUCQUES
11, route de Béziers 34410 Sauvian

Contact :

Tel : 04 34 45 66 06 ou GWEN 06 27 33 37 39

Email : lalucques@gmail.com

Siret : N°81439161100013 SARL au capital de 60 000€
www.traiteurlucques.com

« Note aux Futurs Mariés »

Toute l'équipe du traiteur la Lucques se met à votre entière disposition pour réaliser avec soins l'enchantement gastronomique de votre Mariage.

Nos prestations comprennent l'installation du matériel de cuisine ainsi que la mise en place de votre réception afin de vous permettre de profiter pleinement de votre Journée d'exception pour qu'elle reste à jamais gravée dans votre mémoire et votre cœur.

Afin de vous émerveiller grâce à un nouveau style de réception mis en scène par nos ateliers d'animation, le Traiteur La Lucques saura associer couleurs, produits frais régionaux, saveurs subtiles et originalité pour un résultat qui émerveillera vos convives.

Alliance parfaite de l'art de la gastronomie au prestige de votre réception.

Les cocktails, buffets et tables de réceptions seront dressés somptueusement par notre maître d'hôtel soucieux d'harmoniser au mieux la décoration de votre lieu.

Veuillez découvrir ci-dessous nos cocktails, vins d'honneur, buffets froids /chauds et les repas assis qui feront opérer la magie gustative de cette Journée inoubliable.

Tous nos menus peuvent être revus à votre convenance.

Notez que vous pouvez également consulter notre site www.traiteurlalucques.com

Après accord, dégustation et visite du lieu de réception, nous vous proposons de nous lier à vous par contrat afin que nous puissions tout organiser et être fin prêt pour la date fixée.

Dès là, toute l'équipe du Traiteur La Lucques mettra un point d'honneur à faire de votre Mariage la Journée délicieuse, unique, parfaite et inoubliable dont vous avez toujours rêvé.

Choisissez votre Vin d'honneur en fonction de la durée de votre réception :

- Cocktail d'1 heure, comptez 10 à 12 canapés par personne
- Cocktail de 2 heures, comptez 12 à 15 pièces |pers.
- Cocktail dînatoire de 2 à 3 heures, destiné à remplacer un repas, prévoyez environ 20 pièces par convive

Laissez-vous séduire
par nos différents
cocktails...



COCKTAILS « Emotion » à 13€TTC



(Hors boissons) Service inclus

10 pièces par personne dont 1 atelier

Nappage des tables tissés blanc, serviettes cocktails, mini cuillères, mini fourchettes, verres à eau, flutes, plancha, seaux à glaçons, glaçons



Pièces servies froides

Mini navette à la mousse de canard au Porto

Mini cake à la feta et aubergines

Ramequin de tapenade d'olives noires et toasts grillés

Verrine de gaspacho de tomate et ananas

Palet sablé au paprika en croute de pavot bleu et confiture de tomate

Mini club sandwich au jambon de Paris

Mini blinis au saumon fumé maison et crème à la ciboulette



Pièces servies chaudes

Assortiment de feuilletés variés

Assortiment de mini quiches et pizzas



Atelier devant les convives

Plancha de chorizo saucisse

COCKTAILS « Joie » 15€TTC



(Hors boissons) Service inclus

12 pièces par personne dont 3 ateliers animation

Nappage des tables tissés blanc, serviettes cocktails, mini cuillères, mini fourchettes, verres à eau, flutes, plancha, seaux à glaçons, glaçons



Pièces servies froides

En coque de citron, crabe/céleri et mayonnaise de homard pour une écrevisse

Petit pain brioché à la mousse de canard parfumé au porto

Ramequin de tapenade d'olives noires et toast grillés à discrétion

Verrine de panna cotta de foie gras et tremblant de Muscat

Mini cuillère de noix de St Jacques et mousse de carottes au cumin

Mini club sandwich au poulet curry

Croustille de rouget et caviar d'aubergine et basilic

Atelier animation

Saumon fumé par nos soins et tranché minute sur mini blinis à la crème ciboulette

Ou

Découpe de jambon Serrano et pan con tomate



Pièces servies chaudes

Assortiment de feuilletés variés

Mini quiche réception

Quiche Lorraine, tartelette pizza, tartelette saucisse, tartelette saumon brocolis, tartelette aux 3 fromages

Atelier Animation Plancha

Emincé de bœuf mariné à l'huile d'olive et paprika

Petites seiches à l'huile d'olive « ail et fines herbes »

COCKTAIL « Passion » à 17€TTC



(Hors boissons) Service inclus

15 pièces par personne dont 4 ateliers

Nappage des tables tissés blanc, serviettes cocktails, mini cuillères, mini fourchettes, verres à eau, flutes, plancha, seaux à glaçons, glaçons



Pièces servies froides

Planche de différents pics : Magret fumé par nos soins et chèvre, tomate et mozzarella, légumes confits, oignons/emmental

Mini navette à la mousse de canard parfumé au Porto

Ramequin de tapenade d'olives noires et toasts grillés

En coque de citron, crabe/céleri et mayonnaise de homard pour une écrevisse

Panna cotta de foie gras de canard et tremblant de muscat de Frontignan

Dans un œuf toqué, brouillade de brandade de morue et tomate confite

Dans sa coquille, tartare d'huitre et saumon gravlax, pomme granny smith et fenouil

Atelier animation

Saumon fumé par nos soins et tranché minute sur mini blinis à la crème ciboulette



Pièces servies chaudes

Assortiment de feuilletés variés

Accras de morue

Assortiment de minis nems et samossas

Mini quiche réception

Quiche Lorraine, tartelette pizza, tartelette saucisse, tartelette saumon brocolis, tartelette aux 3 fromages

Atelier Animation Plancha

Emincé de bœuf mariné à l'huile d'olive et paprika

Petites brochettes de saucisses de Toulouse et Chorizo

Petites seiches à l'huile d'olive « ail et fines herbes »

Inclus dans les cocktails à 24€ et 30€ qui suivent:

Des animations culinaires et scéniques.

Notre valeur ajoutée !



La TRANCHEUSE ITALIENNE

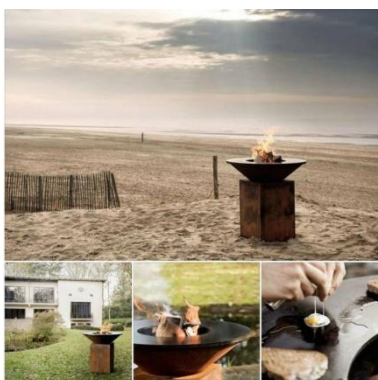
Résultats élégants pour ravir les papilles du plus fin des gourmets.



Le chic !

LA PLANCHA SUEDOISE

Unique et enchanteuse. Un superbe et délicat design défiant la monotonie de la plancha traditionnelle pour un résultat tout en saveur grâce à sa cuisson au feu de bois.



Un must !

COCKTAIL Tendresse à 24€TTC



(Hors boissons) Service inclus

17 pièces par personne dont 5 ateliers

Nappage des tables tissés blanc, serviettes cocktails, mini cuillères, mini fourchettes, verres à eau, flutes, plancha, seaux à glaçons, glaçons

Pièces servies froides

Atelier animation : Saumon fumé par nos soins mini blinis à la crème ciboulette

Mahi-mahi de dorade coryphène en tartare, au lait de coco et citron vert

Ramequin de tapenade d'olives noires et toasts grillés

Zakouski de noix de St jacques à la mousse de carottes au cumin

Palet sablé au paprika en croute de pavot et confiture de tomate

Panier de légumes croquants et son anchoïade

Mini cake parmesan, poivrons et mascarpone

Assortiment de verrines : Gaspacho de tomate, panna cotta de foie gras, perles marines aux œufs de truites

Assortiment de club sandwich : Poulet curry, thon mayonnaise, jambon de Paris

Pièces servies chaudes

Atelier animation Wok : Raviole de foie gras de canard poché dans un bouillon de poule à la coriandre fraîche

Mini nems maison

Mini quiche réception

Assortiment de petits fours salés

Yakitori de poulet sauce soja

Atelier Animation Plancha Mini brochette de bœuf mariné au paprika

Mini brochette chorizo/saucisse

Duo de Crevette et seiche snackées « ail et fines herbes »

COCKTAIL « Amour» dînatoire à 30€TTC



(Hors boissons) Service inclus

26 pièces par personne dont 7 ateliers

Nappage des tables tissés blanc, serviettes cocktails, mini cuillères, mini fourchettes, verres à eau, flutes, plancha, seaux à glaçons, glaçons

Pièces servies froides

Atelier animation froide: Découpe de Saumon fumé par nos soins sur mini blinis à la crème ciboulette
Découpe de jambon Serrano et pain grillé à la tomate

Petit sablé au Paprika en croute de pavot bleu et confiture de tomate
Petit pain brioché à la mousse de canard au Porto
Mahi-mahi de dorade coryphène en tartare, au lait de coco et citron vert
Dans sa coquilles, brouillade d'œuf à la brandade de morue et tomate confite
Dans sa coquille, tartare d'huîtres au fenouil et pomme Granny Smith
Petit palet de foie gras sur pain d'épices
Zakouski de noix de St jacques à la mousse de carottes au cumin
Panier de légumes croquants et son anchoïade
Petit sandwich comme une sensation de salade César

Assortiment de verrines : Gaspacho de tomate, panna cotta de foie gras, perles marines aux œufs de truites

Assortiment de club sandwich : Poulet curry, thon mayonnaise, jambon de Paris

Pièces servies chaudes

Animation Wok : Wok de Raviole de foie gras de canard poché dans un bouillon de poule à la coriandre fraîche

Mini Cheese burger
Mini quiche réception
Crevettes panées Panko
Yakitori de poulet sauce soja

Atelier Animation Plancha : Mini brochette de bœuf mariné au paprika
Mini brochette chorizo/saucisse
St jacques piqués à la vanille de Bourbon
Petites seiches ail et fines herbes



Fromage

Pic de Brie farci à la crème pistache

Dessert

Fontaine au chocolat et brochette de fruits frais
Cascade de Macarons assortis
Pièce montée 2 choux par personne

Laissez-vous
émerveiller par nos
différents menus
hauts en saveur ...



Le Physalies 40€

Service inclus (Hors boissons)



Nappage des tables tissu blanc, serviettes tissu, assiettes blanches, couverts, verres à vin, verres à eau, flutes, salières, poivrières, corbeilles à pain, seaux à glaçons, café, pain



Mise en bouche

Fins légumes du soleil et saumon fumé par nos soins pour un œuf de caille

Ou

Marbré de foie gras de canard et miroir de porto



Plat chaud

Suprême de volaille farcie au foie gras, Sauce aux parfums des sous bois

ou

Dos de cabillaud en écailles de courgettes, sauce aux mille saveurs

ou

Tranche de gigot d'agneau de sept heures son jus corsé au romarin

Ou

Dans le cœur de Rumsteck sauce au vin de St Chinian

Garniture :

Gâteau de pommes de terre aux éclats de champignons
et jus de viande à l'échalote confite, tomate rôtie aux herbes des garrigues



Fromages

Plateau du berger

(Camembert fermier, fourme d'Ambert, Cantal entre deux)



Dessert des mariés

1 gâteau à choisir :

Duo de mangue et passion : mousse mangue et mousse passion au coulis de fruits rouges

Chocolat amer : Mousse au chocolat, biscuit chocolat amer, velours chocolat noir

Et

Pièce montée (2 choux par personne)

Le Jonquille 46,00€



Service inclus (Hors boissons)

Nappage des tables tissu blanc, serviettes tissu, assiettes blanches, couverts, verres à vin, verres à eau, flutes, salières, poivrières, corbeilles à pain, seaux à glaçons, café, pain

Mise en bouche

Sucette chocolat/foie gras

Ou

Velouté de homard et son pic de Gambas

Ou

Opéra de Saumon, crème aux saveurs safranées sur pain noir

Ou

St Jacques et crevette gratinées à la Bretonne

Entrée

Tranche de foie gras de canard « figues et miel » chutney de poire et figues à la sauge

ou

Salade mêlée de mangues et gambas, vinaigrette à l'orange et basilic

ou

Trésor de Noix de St Jacques et cabillaud au cœur coulant de langoustine

ou

Cassolette Océane : Rouget, St jacques et crevette sauce homardine

Douceur Glacée et « arrosée »

Plat chaud et accompagnement

Tournedos de filet de bœuf sauce aux morilles et son échalote confite

Ou

Poitrine de canard sauce aux parfums des sous bois

Ou

Filet mignon de porc en habit de lard fumé, farci au cantal, sauce aux girolles

ou

Fondant de pintadeau soufflé au croustillant de sésame, sauce suprême

Garniture :

Pressé de pommes de terre et dariole de céleri/carottes au cumin

Plateau de fromages

(Camembert fermier, St nectaire, fourme d'Ambert)

Dessert

Farandole de gourmandises :

1 mini tarte au citron meringué, 1 verrine mangue passion, 1 mini fondant au chocolat,

1 salade de fruits frais, mini pomme d'amour

Ou

Pièce montée de macarons et fontaine de chocolat accompagnée de ses brochettes de fruits frais

Ou

Pièce montée 3 choux/pers.

Le Myosotis 52,00€



Service inclus (Hors boissons)

Nappage des tables tissu blanc, serviettes tissu, assiettes blanches, couverts, verres à vin, verres à eau, flutes, salières, poivrières, corbeilles à pain, seaux à glaçons, café, pain

Mise en bouche

Noix de St Jacques piquée à la vanille de bourbon, crème virtuelle de homard

Ou

Mini croustade de ris de veau aux morilles

Ou

Conchiglioni d'écrevisse à la fondue de poireaux, coulis de crustacés et tuile de parmesan

Entrée Froide

Rencontre d'un marin et d'un Volailleur

(Foie gras, saumon fumé maison, langoustine, magret de canard fumé, verdurette croquante)

ou

Pressé de légumes grillés aux senteurs d'huile d'olive, filet de Rouget barbet

et tapenade d'olives noires, salade de roquette

ou

Terrine de foie gras de canard « mi-cuit » figes et miel, chutney de pommes et poires à la sauge,

fine baguette aux raisins et noisettes

Douceur Glacée et « arrosée »

Plat principal

Tournedos de filet de bœuf, sauce aux saveurs de Truffes

ou

Tournedos de canard, son escalope de foie gras poêlées sauce aux Girolles

ou

Pavé moelleux de veau au velouté de tomate et olives verte « Lucques »

Garnitures

Gâteau de pommes de terre aux éclats de cèpes et savarin de courgettes aux pleurotes

Plateau de fromages et salade verte

Tonnelet de Roquefort en croûte de noix et sa bille poire confite au vin rouge de Corbières

Brie farcie aux pistaches et son mesclun

Plateau e fromages affinés (camembert au lait cru, Fourme d'Ambert, Cantal)

Dessert

Pièce montée de choux

+

Fontaine de chocolat accompagnée de ses brochettes de fruits frais et friandises

+

Cascade de macarons assortis

Le Rose 65€



Service inclus (Hors boissons)

Nappage des tables tissu blanc, serviettes tissu, assiettes blanches, couverts, verres à vin, verres à eau, flutes, salières, poivrières, corbeilles à pain, seaux à glaçons, café, pain

1^{ère} entrée

Autour du canard

Foie gras de canard au poivre de Belém, Crème brûler de foie gras, envolée de fin canard fumé pare nos soins, salade potagère aux légumes et canard confit

ou

Autour du crustacé

Médaille de homard aux œufs de saumon, tartare de langoustines au citron vert et lait de coco, Petits choux farci à la chaire de tourteau et perle de citron.

2^{ème} entrée

Escalope de foie gras poêlée aux lentilles vertes du Puy, sucre pétillant chocolat.

Ou

Gondole amoureuse de noix de St Jacques piquées à la vanille de bourbon

Riz noir vénéré comme un risotto, rhum et safran.

Douceur Glacée et « arrosée »

Plat chaud

Châteaubriand de filet de bœuf au coulis de cèpes

Galette de pommes de terre , poêlée de « lentin des chênes » et tomates grappes rôties

Ou

Sole de pêche à la fine royale de saumon, fumet de sole crémé et coques de Bretagne

Tian de légumes et polenta à l'huile de vanille, cœur coulant de crustacé

Plateau de fromages

Fourme d'Ambert, Brie de Meaux, Cantal entre deux

Dessert

Croustillant pailletine aux deux chocolats, Entremet mangue/passion et Choux pâtissier

ou

Pièce monté 3 choux vanille/chocolat

Laissez-vous
surprendre par nos
buffets pour fins
gourmets ...





Buffet campagnard 25€

(Minimum 80 personnes)

(Hors boissons) hors service à table

Inclus :

dressage du buffet, 2 personnes à disposition pour le buffet froid,

buffet en libre service,

vaisselles, verreries et couverts,

pain et café,

Sauce et condiments : Oignons grelots, cornichons, vinaigrette, mayonnaise, ketchup, sauce cocktail, sauce tartare

Formule enfants (-12 ans) = demi tarif

Entrée

Bouquet de crevettes roses et son duo de saumon mariné gravlax et fumé maison à la crème d'aneth

Rosette Lyonnaise, terrine de campagne, jambon de pays, Pâté de tête, boudin noir.

Terrine océane sauce cocktail

Duo de céleri rémoulade et carottes râpées aux raisins de Corinthe

Carpaccio de tomate et Mozzarella, mariné ail basilic et à l'huile d'olive

Salade Andalouse, salade piémontaise, salade de perles marines

Plat de viandes froides

Tranche de rôti de bœuf cuit sauce barbecue

Rôti de porc cuit aux herbes des garrigues

Gigot d'agneau de 7 heures rôti au thym frais

Condiment et sauce : Cornichons, oignons grelot, sauce tartare, sauce mayonnaise, sauce cocktail, vinaigrette, ketchup

Plateau de Fromages affinés

Camembert au lait cru, Fourme d'Ambert, Buchette de chèvre

Dessert

Pièce Montée 2 choux/ pers.

Ou

Farandole de 2 pâtisseries:

- Framboisier Mousse parfum vanille, framboise mecker, framboises pépin, brisures de pistache
- Mangue passion mousse mangue, mousse passion, coulis de framboise, noix de coco râpée



Buffet Prestige à 37€

(Minimum 80 personnes)
(Hors boissons) hors service à table

Inclus :

dressage du buffet, 2 personnes à disposition pour le buffet chaud, 1 serveur,
vaisselles-verreries et couverts,
pain et café,
buffet en libre service

Sauce et condiments : Oignons grelots, cornichons, vinaigrette, mayonnaise, ketchup, sauce cocktail,
sauce tartare

Formule enfants (-12 ans) = demi tarif

Entrées

Salades

Taboulé oriental au poulet, salade de riz aux fruits de mer, salade de l'Adour aux gésiers confits, salade piémontaise au jambon, duo de céleri rémoulade et carottes râpées aux raisins de Corinthe

Plateau de fines charcuterie

Terrine de campagne, rosette de Lyon, rosace de salami, jambon Serrano, terrine de foie gras de canard aux figues moelleuses

La Mer

Bouquet de crevettes roses et saumon fumé maison, crème d'Aneth
Saumon cuit en Bellevue

Plats Au choix dans notre sélection, viandes froides au buffet ou 1 plat chaud en chaffing dish

Les viandes froides

Pièce de bœuf rôti servi froide, volaille en chaud froid, Gigot d'agneau cuit aux herbes des garrigues et Jambon de porc cuit au torchon

Les viandes chaudes En chaffing dish (1 choix de plat)

- Tajine de poulet mariné aux olives et citons confits blé boulgour et légumes couscous
- Suprême de volailles soufflé bardé au jambon Serrano, douceur au poivre
- Gigot d'agneau de sept heures jus corsé au romarin
- Suprême de pintade soufflé au foie gras, sauce forestière
- Porcelet rôti à la broche sauce à la graine de moutarde
- Tournedos de canard sur bigarade
- Queue de Lotte à l'Américaine riz Pilaf et Tomates rôties aux herbes

Garnitures : gratin dauphinois, tomate provençales

Plateau de fromage et salade aux noix

Fourme d'Ambert, Péardon, St Nectaire, Brie de Meaux

Desserts

Entremet mangue-passion, croustillant pailletine aux deux chocolats, citron meringué, salade de fruits
Ou

Pièce montée (2 choux/pers.) et pièce montée de macarons

Et si le choix reste
trop difficile à faire,
voici la formule
« Bouquet »
qui vous ravira ...

Formule « Bouquet » 44.80€



Service inclus (Hors boissons)

Nappage des tables tissu blanc, serviettes tissu, assiettes blanches, couverts, verres à vin, verres à eau, flutes, salières, poivrières, corbeilles à pain, seaux à glaçons, café, pain

COCKTAILS

Pièces servies froides

Petit pain brioché à la mousse de canard au Porto
Ramequin de tapenade d'olives noires et toasts grillés
Verrine de gaspacho de tomate et ananas
Palet sablé au paprika doux en croute de pavot bleu et confiture de tomate
Pan con tomate
Mini club sandwich au jambon de Paris/mayonnaise
Mini blinis à la mousse de saumon fumé par nos soins
Dans sa coquille, brouillade d'œuf toqué à la tomate confite

Pièces servies chaudes

Assortiment de Pizza et quiches Lorraine
Plancha
Saucisse et chorizo

MENU

Mise en Bouche

Cassiolette de noix de St Jacques à la Bretonne
ou
Marbre de foie gras et miroir de porto

Plat chaud

Pavé de cœur de rumsteck sauce au vin de St Chinian
ou
Suprême de pintadeau aux parfums des sous bois

Garniture :

Gâteau de pommes de terre aux cèpes et flan de courgettes au cumin

Assiette de fromages

(Camembert au lait cru et fourme d'Ambert)

Dessert au choix

Opéra : crème au beurre café, ganache chocolat noir, biscuit opéra imbibé café
ou

Poire caramel ; Mousse caramel et dé de poire, caramel
ou

Framboisier : Mousse parfum vanille, framboise Mecker, Framboise pépin, brisure de pistache

Nos sympathiques options
demeurent indispensables
pour vous ravir, vous et vos
convivés...

Services optionnels



Open bar (4 pièces sucrées/personne) 4€/pers.



Fontaine à chocolat 3,50€/pers.



Fontaine à cocktail (hors punch) 100€ pour 100 pers.



Corbeille de fruits frais 80€ pour 100 pers.



Plateau charcuterie 80€ pour 30 pers.



Plateau fromage 80€ pour 30 pers.



Soupe à l'oignons (jetable compris) 3€ par pers.

Les menus enfantins

Menu à 10€



Steak haché frais

Ou

Cuisse de poulet rôti fraîche

Et

Croquette de pomme de terre « maison »



Salade de fruits frais

Ou

Dessert des Mariés

Animateurs rassasiés et la fête peut continuer !

PLATEAU REPAS FROIDS POUR LES ANIMATEURS à 15€



Petit pain, duo sel-poivre, une serviette, un rince doigts, un verre et couverts jetables

Tranche de mousse de canard au Porto

Rôti de bœuf, haricots verts vinaigrette

Camembert

Tarte au citron

Eau minérale

Pain opéra



Assortiment de crudités

Blanc de poulet, pomme de terre à la crème

Fourme d'Ambert

Tarte au chocolat

Eau minérale

Pain opéra

Et pour vous régaler
le lendemain, voici
les suggestions du
Chef La Lucques...



PLATS A THEME DU LENDEMAIN

(MINIMUM 30 PERSONNES)



PAELLA :

8,50€ ttc par personne

Riz, crevettes, moules, poulet, lapin, croustillous, lamelle d'encornet, chorizo, oignons, poivrons verts, poivrons rouges, tomate....

COUSCOUS :

10,00€ ttc par personne

Semoule (100g), légumes (carottes, aubergines, courgettes, pois chiches (150g), poulet (100g), 1 merguez, brochette d'agneau

TAJINE DE POULET CONFIT AU CITRON :

7,50€ ttc par personne

Morceaux de poulet mariné au curcuma, gingembre, ail, citron confit etc.... cuits à l'étouffé Garniture : Semoule couscous et raisins de Corinthe

MACARONADE:

7,50€ ttc par personne

Penne regate, sauce tomate, demi saucisse, paupiette de veau, boulette de bœuf

LOTTE A L AMERICAINE :

12.00€ ttc par personne

Garniture : riz pilaf et demi-tomate provençale