



# Traiteur la Lucques

Madame, monsieur,

Installé sur Béziers Hérault et ses alentours, la Lucques traiteur se met à votre disposition ainsi que son équipe de cuisine et d'un maître d'hôtel et coordinatrice de réceptions pour accomplir votre mariage.

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 repas d'exception de ne vous soucier de rien.

Nappages, serviettes, couverts, verrerie, glaçons, sceau à glaçons, personnels...

Nos cocktails et vins d'honneur, 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 ou la complexité de la gastronomie.

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

Vous trouverez au sein de ce document :

- Vins d'honneurs
- Menus de mariage
- Buffet froid ou chaud (voir notre site)
- Plateau animateur
- Menus enfant
- Open bar pour la fin de soirée
- Brunch du lendemain

Tous les menus peuvent être revus à votre convenance, vous pouvez également consulter notre site internet où se trouve de nombreux plats et menus afin d'affiner votre choix.

Après accord et d'une éventuelle dégustation, une visite des lieux vous sera demandée ainsi qu'un accord de contrat liant nos deux parties et ceci afin de réserver au sein de notre entreprise la date de votre réception..

---

Traiteur la Lucques – 11 route de Béziers – 34410 Sauvian –

[www.traiteurlalucques.com](http://www.traiteurlalucques.com) - Tel : 04 34 45 66 06

**Siret N°81439161100013**

SARL au capital de 60000€

---



## **Cocktails 8€** (hors boisson) *8 pièces/personne*

*Service inclus*

*Nappage des tables tissé blanc, serviettes cocktails, minis cuillères, minis fourchettes, verres à eau, flutes, planche, plancha, seaux à glaçons, glaçons*

### **Pièces servies froides**

Mini navette « mousse de canard »  
Cuillère de mousse de sardines au piment d'Espelette et tomate confite  
Ramequin de tapenade d'olives noires et toast  
Verrine de gaspacho de tomate et ananas  
Palet sablé au paprika et confiture de tomate  
Canapé campagnard

### **Pièces servies chaudes**

Assortiment de feuilletés variés  
Accras de morue



## **Cocktails 12€** (hors boisson)

*10 pièces/personne dont 2 ateliers*

*Service inclus*

*Nappage des tables tissé blanc, serviettes cocktails, minis cuillères, minis fourchettes, verres à eau, flutes, planche, plancha, seaux à glaçons, glaçons*

### **Pièces servies froides**

Mini navette « mousse de canard »

Cuillère de mousse de sardines au piment d'Espelette et tomate confite

Ramequin de tapenade d'olives noires et toast

Verrine de gaspacho de tomate et ananas

Palet sablé au paprika et confiture de tomate

Mini club sandwich au thon

#### **Canapés Tentation :**

Jambon de pays, terrine de campagne, aux œufs de lumps,  
ail et fines herbes

### **Pièces servies chaudes**

Assortiment de feuilletés variés

### **Ateliers devant les convives**

Saumon fumé par nos soins, mini blinis à la crème ciboulette

Plancha d'émincé de bœuf mariné au paprika doux



## **Cocktails 14€** (hors boisson)

*12 pièces/personne avec 3 ateliers animations*

*Service inclus*

*Nappage des tables tissé blanc, serviettes cocktails, minis cuillères, minis fourchettes, verres à eau, flutes, planche, plancha, seaux à glaçons, glaçons*

### **Pièces servies froides**

Pic de magret de canard fumé, mozzarella et pain d'épices

Mini navette « mousse de canard

Ramequin de tapenade d'olives noires et toast

Verrine de panna cotta de foie gras

Verrine de gaspacho de tomate et ananas

Canapés charcutiers

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

Mini club sandwich au poulet curry

### **atelier**

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

### **Pièces servies chaudes**

Assortiment de feuilleté variés

### **Mini quiche réception**

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

### **Animation plancha**

Emincé de bœuf mariné à l'huile d'olive et paprika  
Crevettes marinées à l'huile d'olive ail et fines herbes



## **Cocktails 16€** (hors boisson)

*14 pièces/personne avec 3 ateliers animations*

*Service inclus*

*Nappage des tables tissé blanc, serviettes cocktails, minis cuillères, minis fourchettes, verres à eau, flutes, planche, plancha, seaux à glaçons, glaçons*

### **Pièces servies froides**

Pic de magret de canard fumé, mozzarella et pain d'épices

Mini navette « mousse de canard

Ramequin de tapenade d'olives noires et toast

Verrine de panna cotta de foie gras

Verrine de gaspacho de tomate et ananas

Canapés charcutiers

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

Mini club sandwich au poulet curry

### **atelier**

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

### **Pièces servies chaudes**

Assortiment de feuilleté variés

Accras de morue

Chouquette au fromage

### **Mini quiche réception**

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

### **Animation plancha**

Emincé de bœuf mariné à l'huile d'olive et paprika  
Crevettes marinées à l'huile d'olive ail et fines herbes



## **Vin d'honneur prestige 22.00 €**

### **18 pièces / personnes avec 3 ateliers**

**Pour 80 personnes / 1440 pièces**

*Service inclus*

*Nappage des tables tissu blanc, serviettes cocktails, minis cuillères, minis fourchettes, verres à eau, flutes, planche, plancha, seaux à glaçons, glaçons*

### **Pièces servies froides**

#### **Atelier animation :**

Saumon fumé par nos soins, mini blinis à la crème ciboulette

Duo de navettes à la mousse ail et fines herbes et mousse de canard

Verrine de perles marine au surimi et œufs de truite

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

Ramequin de tapenade d'olive noire et pain grillé

Verrine de gaspacho de tomate

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

Verrine de panna cotta de foie gras et poudre de pain d'épices

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

Panier de légumes croquants et son anchoïade

### **Pièces servies chaudes**

#### **Atelier animation wok :**

Raviole de fins champignons poché dans un bouillon de poule à la coriandre fraîche

#### **Atelier animation plancha :**

Mini brochette de bœuf mariné au paprika

Tempura de crevette sauce aigre douce

Mini nem de légumes croquants

Mini quiche réception

Mini risotto aux 3 fromages (mascarpone, bleu, parmesan)

Assortiment de petits fours salés

Yakitori de poulet « miel et soja »

---

Traiteur la Lucques – 11 route de Béziers – 34410 Sauvian –

[www.traiteurlalucques.com](http://www.traiteurlalucques.com) - Tel : 04 34 45 66 06

**Siret N°81439161100013**

SARL au capital de 60000€

---



## **Le Physalies 35.00€**

**Service inclus** (hors boisson)

**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, glaçons, café, pain**

### **Mise bouche**

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

*ou*

*mini crème brûlée à la tomate confite et parmesan*

\*\*\*

### **Plats chaud**

**Moelleux de poulet soufflé et rôti aux graines de sésame, sauce aux parfums des sous bois, Pommes noisette confites, mousseline de carotte et choux fleur**

*Ou*

**Pavé de bœuf et pommes darphins aux éclats de champignons et jus de viande à l' échalote confite, tomate rôti aux herbes des garrigues**

*ou*

**Filet de cabillaud en croûte d'herbes fraîche, sauce au mille saveurs écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et ciboulette, tonnelet de courgettes garnie de carottes au cumin**

*ou*

**Palet de veau au vin de St Chinian, pommes de terre confites aux éclats d'olive, fagot de haricots verts**

\*\*\*

### **Fromages**

#### **Plateau du berger**

*(camembert fermier, fourme d'Ambert St Nectaire)*

\*\*\*

#### **Dessert des mariés**

#### **Farandole de Pâtisseries (assortiment de 4 pâtisseries)**

*Parfum au choix :*

*Chocolatier, Fraisier, Framboisier, citron meringué, Caramel poire, Pêche façon melba, Coco Framboise, Citron/praliné, croustillant aux 2 chocolats, entremet mangue/passion, ....*

*ou*

#### **Dessert au choix :**

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

**foret noire** : Mousse chocolat noir, compotée de cerises, copeaux de chocolat noir et cacao

**Opéra** : Crème au beurre café, ganache chocolat noir, biscuit opéra imbibé café

**Poire caramel** : Mousse caramel et dés de poire, caramel

**Croquant 3 chocolats** : Duo mousse chocolat blanc et chocolat lait, feuillantine chocolat, velours chocolat

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

---

Traiteur la Lucques – 11 route de Béziers – 34410 Sauvian –

[www.traiteurlalucques.com](http://www.traiteurlalucques.com) - Tel : 04 34 45 66 06

Siret N°81439161100013

SARL au capital de 60000€

---



## **LE JONQUILLE**

**Menu 42.00€**

**Service inclus** (hors boisson)

**Nappage des tables tissu blanc, serviettes tissu, assiettes blanches, couverts, verre à vin, verre à eau, flutes, salières, poivrière, corbeilles à pain, seaux à glaçons, glaçons**

### **Mise bouche**

*Velouté de homard son dés de foie gras, crème salée ciboulette*

*ou*

*Verrine de salade périgourdine*

### **Entrée froide**

*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*

*Aumônière aux deux saumons en tartare et fumé, crème de ciboulette sur pain nordique*

*Ou*

*Assiette terre et mer : foie gras mi cuit et son blinis au saumon fumé, crème aromatisée à la framboise*

*ou*

### **Entrée Chaude**

*Conchiglioni d'écrevisses à la fondue de poireaux et parmesan, coulis de crustacés*

*ou*

*Pavé de cabillaud en croûte d'herbes fraîches, velouté crémeux aux mille saveurs*

*ou*

*Vol au vent de cèpes et pétoncle au velouté de champagne, tuile de coppa*

*Ou*

*Brochette de gambas au parfum de Zarzuela*

**\*\*\***

### **Douceur Glacée et « Parfumée »**

*Trou languedocien*

**\*\*\***

---

Traiteur la Lucques – 11 route de Béziers – 34410 Sauvian –

[www.traiteurlalucques.com](http://www.traiteurlalucques.com) - Tel : 04 34 45 66 06

**Siret N°81439161100013**

SARL au capital de 60000€

---



### **Plat chaud et accompagnement**

**Tournedos de filet de bœuf** au vin de St Chinian, échalote confite et galette de pommes de terre aux éclats de champignons, dariole de céleri et carottes au cumin

ou

**Magret de canard** juste sauté, Sauce aux parfums des sous bois Pommes confite aux éclats d'olives, fagot de haricots verts

ou

**Filet mignon de porc en habit de lard fumé**, farci au cantal, sauce aux figues moelleuses  
Pomme de terre Arly, petits légumes à la coriandre

ou

**Fondant de pintadeau soufflé** au croustillant de sésame, sauce aux morilles,  
gratin de pommes de terre et tomate rôtie aux herbes

\*\*\*

### **Plateau de fromages et salade verte**

Camembert fermier, St Nectaire, fourme d'Ambert

ou

Brie farci aux pistaches et son mesclun

\*\*\*

### **Dessert**

#### ***Farandole de gourmandises***

1 Mini framboisier, 1 Verrine mangue/passion,  
1 mini Crème Brûlée à la Vanille de Bourbon, 1 salade de fruits frais

\*\*\*

**Café** et ses douceurs

\*\*\*

**2 pains**



## LE MYOSOTIS

**Menu 48.00 €**

**Service inclus** (hors boisson)

**Nappage des tables tissu blanc, serviettes tissu, assiettes blanches, couverts, verre à vin, verre à eau, flutes, salières, poivrière, corbeilles à pain, seaux à glaçons, glaçons.**

\*\*\*

### Mise en bouche

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

*ou*

*Petites de brochette de poulet au tandoori*

*ou*

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

\*\*\*

### Entrée Froide

*à choisir dans notre sélection*

**-Rencontre** d'un Marin et d'un Volailleur

*(Foie Gras, Saumon Fumé Maison, Langoustine, Magret fumé, Verdurette Croquante)*

**-Aumônière** aux deux saumons, fumé et mariné façon gravlax, crème d'aneth

**-Pressé de Légumes Grillés** aux Senteurs d'Huile d'Olive, filet de rouget, tapenade d'olive noire & Balsamique, Salade de Roquette

**Terrine de Foie Gras de Canard** « Mi-Cuit » figues et miel

*Chutney de pommes et poire à la sauge, fine baguette aux raisins et noisettes*

*ou*

### Entrée Chaude

*à choisir dans notre sélection*

**-Médailon de Homard** Rôti sur une Tarte Fine à la fondue de poireaux, Mesclun de Jeunes Pousses, Émulsion de crustacé (1/2 homard / personne)

**-Tresse de sole et saumon**, jus coques et palourdes

**-Aumônière de noix** de St Jacques aux petits légumes croquant, coulis de crustacés

**-Rôti de Filet de Sandre** à l'Aneth, Beurre au Citron Vert

**-Filet de Turbot** à l'Effluve marinière, Risotto **Milanais** & Barquette Provençale

**-Gondole** croustillante de Noix de St Jacques Piquées à la Vanille Bourbon, Beurre Blanc  
*Riz noire vénéré comme un risotto & Barquette Provençale*

### Douceur Glacée et « Parfumée »

**Trou languedocien** ou Granité aux Pommes

\*\*\*

---

Traiteur la Lucques – 11 route de Béziers – 34410 Sauvian –

[www.traiteurlalucques.com](http://www.traiteurlalucques.com) - Tel : 04 34 45 66 06

Siret N°81439161100013

SARL au capital de 60000€

---



### **Plat Principal**

à choisir dans notre sélection

- Tournedos** de Filet de Bœuf, Sauce morilles, Pomme de terre farci comme une Arly et ciboulette & Barquette Provençale
- **Éventail** de Magret de Canard, Sauce Poivrade aux Myrtilles, Pomme Dauphinoise & Barquette Provençale
- Tournedos de canard**, son escalope de foie gras poêlée, jus de viande à l'esprit de truffes  
Ecrasé de pommes de terre aux éclats d'olives, trilogie de légumes moelleux
- Pavé** de Veau au velouté de tomate et olives vertes « Lucques », Galette de Pommes de Terre & Barquette Provençal
- Tendresse** de « Quatre Mignons » (Bœuf, Veau, Agneau et Canard) aux Saveurs des Sous-bois, Galette de Pommes de Terre & Barquette Provençale
- Rôti** de filet de canette à la poudre de dragées, coulis miel/orange, Gratin dauphinois et dariole de choux fleur et carottes

\*\*\*

### **Fromage** à choisir dans notre sélection

- Tonnelet** de roquefort en croûte de noix, poire confite au vin rouge de Corbière
- Brie** farci aux pistaches et son mesclun
- Plateau** de Fromages Affinés & Salade (camembert au lait cru, Fourme d'Ambert, Cantal)

### **Dessert**

à choisir dans notre sélection

Cascade de choux, 4 Choux par Personne + décor en nougatine

### **Farandole de Pâtisseries**

Parfum au choix :

Chocolatier, Fraisier, Framboisier, citron meringué, Caramel poire, Pêche façon melba, Coco Framboise,

Citron/praliné, croustillant aux 2 chocolats, entremet mangue/passion, ....

(10 Portions \ Gâteau)

### **Symphonie de dessert**

1 Mini framboisier, 1 verrine mangue/passion,

1 mini Crème Brûlée à la Catalane, 1 Verrine de salade de fruits frais

+

Pièce Montée 2 Macarons par Personne

\*\*\*

Café

---

Traiteur la Lucques – 11 route de Béziers – 34410 Sauvian –

[www.traiteurlalucques.com](http://www.traiteurlalucques.com) - Tel : 04 34 45 66 06

Siret N°81439161100013

SARL au capital de 60000€

---



## Menu enfant à 10€

Jambon blanc et macédoine de légumes frais

Ou

Assiette de crudités fraîches

\*\*\*\*

Steak haché frais

Ou

Cuisse de Poulet rôti fraîche

et

Pommes darphins

\*\*\*

Salade de fruits frais

ou

Dessert des Mariés



## Plat + dessert à 8€

Steak haché frais

Ou

Cuisse de Poulet rôti fraîche

et

Pommes darphins

\*\*\*

Salade de fruits frais

ou

Dessert des Mariés

---

Traiteur la Lucques – 11 route de Béziers – 34410 Sauvian –

[www.traiteurlalucques.com](http://www.traiteurlalucques.com) - Tel : 04 34 45 66 06

Siret N°81439161100013

SARL au capital de 60000€

---



## OPEN BAR

prestation à 4.00€ par personne  
incluant poste café et poste mignardises

### Petits fours chocolats

Carré feuilletine parfum chocolat café, moelleux thé ganache au the, financier griotine, mendiants gianduja noix pistache, mendiants gianduja amande pistache, feuilletine riz, savarin whisky.

**ou**

### Petits fours sucrés

Tartelette au citron, rectangle opéra, tartelette framboise, mini éclair café, mini éclair chocolat carré caramel pomme, tartelette mousse framboise, rectangle chocolat pistache, tartelette chocolat croquantine.

\*\*\*\*

### Ecrin de fruits

Carré framboise, carré cassis, carré chocolat orange, carré chocolat pistache.

**Ou**

### Mini opéra en folie

Pistache chocolat au lait, chocolat café, cassis chocolat blanc, passion framboise, tout chocolat.

\*\*\*\*

### **Verrines**

Verrine de salade fruits

\*\*\*\*

Bouchée cannelé au grand marnier

**Ou**

Madelinettes assorties



## ***Brunch du lendemain***

*11.90€ TTC par personne*

*Mise en place du buffet en jetable (assiettes, couverts, verres)*

*Composition du buffet*

### Salade grecque à la feta

« Concombre, dés de tomate, de poivrons, cubes de fêta, olives noires, sauce vinaigrette à l'huile d'olive, citron et herbes de Provence »

### Assortiment de charcuterie

(Rosette, terrine de campagne, jambon de Pays)  
cornichons

Taboulé maison

Terrine de poissons sauce cocktail

Roti de bœuf froid

poulet rôti froid

Sauce moutarde, ketchup et mayonnaise

Chips artisanales

Le plateau de fromages

(camembert, fourme d'Ambert, emmenthal)

Tarte aux pommes

Salade de fruits frais de saison

pain

---

Traiteur la Lucques – 11 route de Béziers – 34410 Sauvian –

[www.traiteurlalucques.com](http://www.traiteurlalucques.com) - Tel : 04 34 45 66 06

**Siret N°81439161100013**

SARL au capital de 60000€

---



## Plateau repas pour les animateurs

Tous nos plateaux repas sont servis avec un petit pain, un duo sel et poivre, une serviette, un rince doigts, un verre et couverts jetables

10.00€

Terrine de campagne et condiment  
Roti de bœuf, haricots verts vinaigrette  
Camembert  
Tarte au citron  
Eau minérale

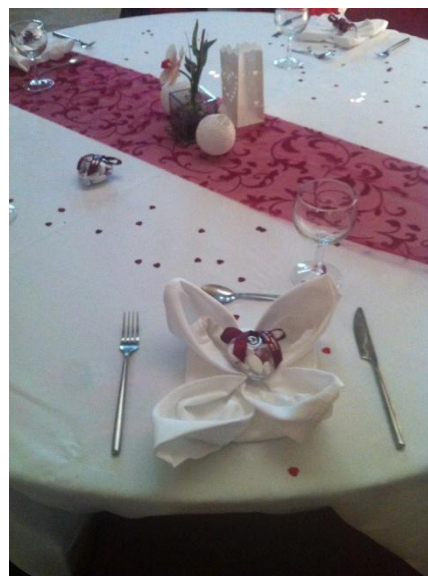
Pain opéra

Ou

Assortiment de crudités  
Blanc de poulet, pommes de terre à la crème  
Fourme d'Ambert  
Tarte au chocolat  
Eau minérale

Pain opéra





---

Traiteur la Lucques – 11 route de Béziers – 34410 Sauvian –  
[www.traiteurlalucques.com](http://www.traiteurlalucques.com) - Tel : 04 34 45 66 06  
Siret N°81439161100013 SARL au capital de 60000€

---