Lecocq
Traiteurs de France

Vin d’honneur et repas à table

NOTRE HISTOIRE

L’histoire de la maison Lecocq Traiteur débute en 1966 sous l’impulsion de Robert Lecocq.

Avant-gardiste pour son époque, ses buffets deviennent les plus prisés de la métropole Lilloise. Depuis, la maison s’est agrandie, les outils se sont modernisés & la passion est restée intacte.

Les équipes ont sû incarner l’identité de la maison Lecocq et s’en approprier les valeurs. Face aux exigences du marché, la maison Lecocq a su se renouveler et s’adapter en proposant de multiples prestations culinaires, sur mesure, au gré des envies de ses clients.

LES TRAITEURS DE FRANCE — MEMBRE

La maison Lecocq est membre fondateur de l’organisation Traiteur de France depuis 1996. Ce réseau, qui fédère 36 Traiteurs Organisateurs de Réception, est au cœur de l’innovation culinaire, de l’art de recevoir et de l’événement responsable.

L’objectif est d’échanger, d’anticiper les changements et les évolutions, de mettre en œuvre des outils communs pour communiquer et faire valoir leur différence pour faire avancer le métier de Traiteur Organisateur de Réception (TOR).

Dossier suivi par Aurélie Bieske– 03 20 69 01 82 – aurelie.bieske@lecocq.fr

Cocktail vin d'honneur (6 pièces)

Les pièces froides
(6 pièces)

Crostini de fusette veggie
cheese crème, tomate confite et copeaux de parmesan

Sphère de Foie Gras, bille de framboise sur un biscuit au spéculos

Cube de saumon façon gravelax grillé, sauce salsa

Mini cornet, crème roquette, légumes à l'estragon

Club Indien
Poulet curry et tomate, carotte et roquette

Le crakers
Wasabi, carpaccio de boeuf, sésames multicolores

Il est possible de modifier ce cocktail en l'agrémentant de pièces sucrées

Le service

1 Maître d'hôtel pour 40 convives
Base 2 heures de cocktail
Au-delà du forfait, 40 € TTC de l'heure par serveur seront à prévoir

Le matériel

Nous prévoyons des Buffets hauts avec un nappage en tissu blanc ou gris.
Verres à pied ou à soft, carafe à jus de fruits en verre et seau à champagne en inox.
Pour rafraichir vos boissons, nous disposons de bac à rafraichir et de seau à glace.
Les serviettes en papier « Lecocq » seront à disposition de vos convives.

Cout par personne : 15,30€ par personne soit 1 530,00€TTC pour 100 convives

Photo non contractuelle

Dossier suivi par Aurélie Bieske– 03 20 69 01 82 – aurelie.bieske@lecocq.fr

Ateliers culinaires

Présenté sur des buffets et animés par un chef Lecocq, ces ateliers constituent une vraie animation pour vos invités

Photo non contractuelle

Les Animations froides *

Tartare de pastèque, soupe de melon, Mascarpone à la menthe

Ceviche de Rouget sur un tartare de tomates anciennes
Vinaigrette aux agrumes et piment doux, tuile au parmesan

Tartare de flétan et pépinettes, chips de chorizo, vinaigrette piquillos

Jambon de Serrano, fruits secs et condiments

Gelée de melon au porto, émulsion de jambon et crispy de pain

Tataki de bœuf, duo de courgettes en pickles et graine de sésame

Focaccia xxl avec caviar d'aubergines, légumes croquants et en pickles

Les Animations chaudes *

Mini Burger de Bœuf à la plancha

Wok de gambas ou de volaille
Accompagné de nouilles sautées

Saint Jacques snackée à la plancha
Risotto au parmesan

Brochette de Foie gras de canard flambé
Sur pain d'épices tiédi à la pierrade

Pour animer les ateliers

1 chef cuisinier réalise environ 200 pièces

***Le cout varie en fonction de l'animation – nous contacter pour plus d'informations**

Dossier suivi par Aurélie Bieske– 03 20 69 01 82 – aurelie.bieske@lecocq.fr

Votre Menu

Photo non contractuelle

L'entrée à définir

Carpaccio de dorades aux deux citrons
Sur un sablé breton et ses légumes croquants

Soupe fraiche de melon et ses légumes printaniers

Le tartare de merlan
Brunoise de concombre en gelée, coulis de poivron jaune, petite fraîcheur de légumes

Le plat à définir

Magret de canard, sauce aux cerises
Tatin de pomme de terre, tagliatelle de courgette et jeune carotte

Le suprême de volaille des Hauts de France
purée de petit pois mentholée, jus de volaille réduit au bacon

Viennoise de bar au paprika et piment doux,
Purée de fèves au mascarpone, Choux romanesco et carottes sanguines, Beurre blanc au Noilly prat

Plateau de fromages assortis (en option)

Buffet des pâtisseries

Assortiment d'entremets, verrines, sorbets, paniers de fruits, mignardises, bonbonnières de nougat, meringues guimauve….

Le service

Un maître d'hôtel pour 25 convives pour un service de 20h00 à 4h00 du matin
Un cuisinier pour 40 convives
Au-delà des forfaits, 40 € TTC de l'heure par serveur ou cuisinier seront à prévoir

Cout du Menu par personne: 86,50€ par personne soit 8650€ TTC pour 100 convives

Dossier suivi par Aurélie Bieske– 03 20 69 01 82 – aurelie.bieske@lecocq.fr

Cocktail animé et repas sans entrée

NOTRE DEMARCHE RSE

Depuis 1996, Lecocq Traiteur est membre fondateur du réseau Traiteurs de France qui fédère 36 Traiteurs Organisateurs de Réception, indépendants sur tout le territoire français. Lecocq Traiteur a déjà initié une démarche RSE grâce au label Qualitraiteur V2 et a souhaité suivre l'impulsion donnée par le réseau des Traiteurs de France pour structurer et valoriser sa démarche de développement durable en **s'engageant dans la certification ISO 20121**. Les adhérents du réseau partagent dans une vision commune tous les mêmes valeurs de professionnalisme, d'innovation et d'engagement responsable. L'objectif est d'échanger, d'anticiper les changements et les évolutions, de mettre en œuvre des outils communs pour communiquer et faire valoir leur différence pour faire avancer le métier de Traiteur Organisateur de Réception *(TOR)*.

Cette politique intègre de façon transversale, **le devoir d'inclusion** *(actions auprès des publics)*, **le devoir de vigilance** *(maîtrise des situations d'urgence en événement)*, **d'intégrité** *(traitement des attentes des parties intéressées)* et **de transparence** *(information régulière de nos parties intéressées tout au long du projet)*.

Dossier suivi par Aurélie Bieske– 03 20 69 01 82 – aurelie.bieske@lecocq.fr

Cocktail suivi de votre diner

Les pièces froides
(8 pièces)

Gravlax de saumon, purée de betterave et fleur de pensée sur un biscuit breton

Sablé Breton, rosace de tomate et basilic

Pince d'ananas, gambas à la menthe

Bavarois de petit pois au Get 27 sur un sablé au parmesan

Mini cornet, crème roquette, légumes à l'estragon

Cube club indien
Poulet curry et tomate, carotte et roquette

Bavarois de petit pois au get 27 sur un sablé au parmesan

Sphère de Foie Gras, bille de framboise sur un biscuit au spéculos

Crouton façon pissaladière
Crouton de fusettes aux céréales, tapenade d'olives, pousse de poireaux

Les animations
Présenté sur des buffets et animés par un chef Lecocq, ces ateliers constituent une vraie animation pour vos invités
2 Ateliers proposés correspondant à 4 pièces par personne

Atelier Jambon de Serrano, fruits secs et condiments

Atelier Huitres fines claires avec condiments

Photo non contractuelle

Dossier suivi par Aurélie Bieske– 03 20 69 01 82 – aurelie.bieske@lecocq.fr

Votre Menu « classique »

Photo non contractuelle

Le plat à définir

Magret de canard, sauce aux cerises
Tatin de pomme de terre, tagliatelle de courgette et jeune carotte

Le suprême de volaille des Hauts de France
purée de petit pois mentholée, jus de volaille réduit au bacon

Viennoise de bar au paprika et piment doux,
Purée de fèves au mascarpone, Choux romanesco et carottes sanguines, Beurre blanc au Noilly prat

Plateau de fromages assortis

(en option)

Buffet des pâtisseries

Assortiment d'entremets, verrines, sorbets, paniers de fruits, mignardises, bonbonnières de nougat, meringues guimauve….

Le service

Un maître d'hôtel pour 25 convives pour un service de 18h00 à 04h00 du matin
Un cuisinier pour 40 convives pour un service de 4 heures
Au-delà des forfaits, 40 € TTC de l'heure par serveur ou cuisinier seront à prévoir

Cout du cocktail suivi du diner : 97,50€ par personne soit 9750,00€ TTC pour 100 convives

Dossier suivi par Aurélie Bieske– 03 20 69 01 82 – aurelie.bieske@lecocq.fr

Votre Menu « champêtre »

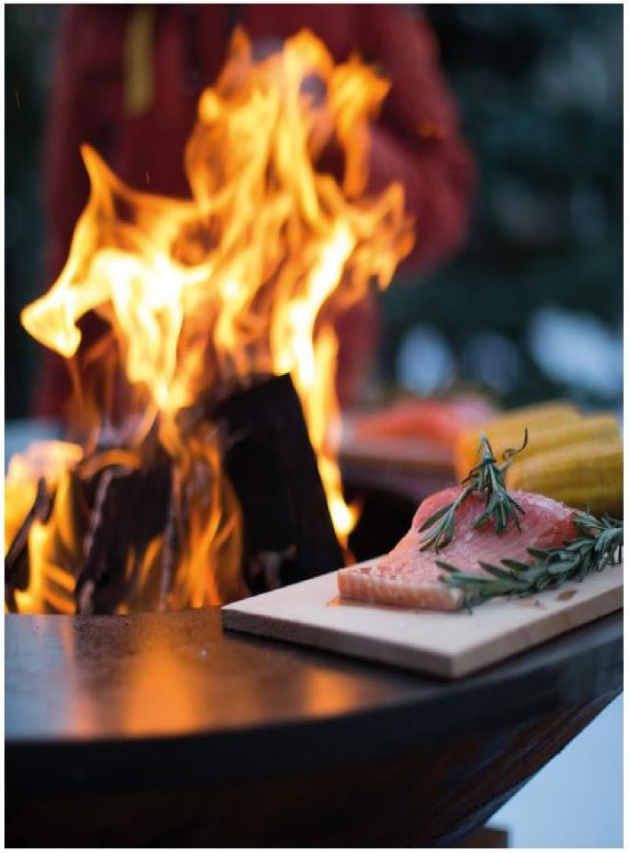


Photo non contractuelle

La pièce du boucher cuite sur l'ofyr
Base : 150g de viande par personne

Pluma de Cochon Duroc de Batallé

et/ou

Bavette Alloyau Aberdeen Angus

et/ou

Coronita de cochon Duroc de Batallé

Ou

Côte de Bœuf (200g par personne)

Il est également de proposer du Poisson (saumon, brochettes de gambas marinés)

Pour accompagner la pièce du boucher

Les légumes à la plancha

Courgettes, maïs, carottes fane de nos producteurs

et

Ecrasé de pomme de terre aux fines herbes ou pomme de terre grenailles au sel de Guérande

Plateau de fromages assortis
(en option)

Buffet des pâtisseries
Assortiment d'entremets, verrines, sorbets, paniers de fruits, mignardises, bonbonnières de nougat, meringues guimauve….

Le service
Un maître d'hôtel pour 25 convives pour un service de 18h00 à 04h00 du matin
Un cuisinier pour 40 convives pour un service de 4 heures
Au-delà des forfaits, 40 € TTC de l'heure par serveur ou cuisinier seront à prévoir

Cout du cocktail suivi du diner : 108,00€ par personne 10 800 € TTC pour 100 convives

Dossier suivi par Aurélie Bieske– 03 20 69 01 82 – aurelie.bieske@lecocq.fr

Inclus dans vos prestations

Les Boissons
le café et le thé sont inclus dans votre repas

L'Art de la table
Verrerie de la gamme « Elégance », vaisselle en porcelaine « Epure » et couverts en inox « Normandie »
Nappage et serviette en coton de couleur blanc

Le Mobilier
Buffets nappés pour l'apéritif et les desserts

Le Matériel
Nous prévoyons le matériel nécessaire pour la cuisine.

Transport et déplacement
Inclus

Dossier suivi par Aurélie Bieske– 03 20 69 01 82 – aurelie.bieske@lecocq.fr

Suggestion et Dégustation

Le fromage :
Le fromage en assiette ou au Buffet
Assortiments de fromages AOC ou di Nord accompagnés de pains spéciaux
Cout de cette option : 4€uros TTc par personne

Quelques idées :
Nous pouvons également vous proposer un Candy Bar, une animation Chamallows, un bar à cocktails, un Open bar ou encore un en-cas sucré ou salé pendant la soirée
N'hésitez pas à nous consulter pour les tarifs

Nous proposons un menu enfant (-12ans) à 15€uros ttc et un menu prestataire

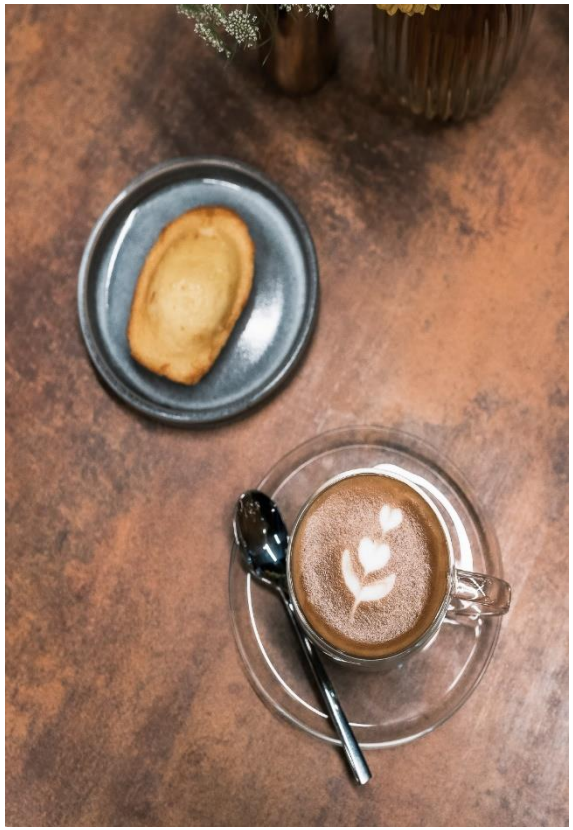
Art de la table :
Le service du plat chaud pourrait être servi sous cloche.
Nous pouvons personnaliser votre table avec un nappage de couleur, des chaises de style ou houssées, de la verrerie cristal ou encore de l'argenterie…

Mobilier :
N'hésitez pas à confirmer le mobilier souhaité avec le domaine

Boissons :
N'hésitez pas à solliciter Guillaume pour le choix des boissons softs et alcoolisées. Il aura le plaisir de vous accompagner sur ce service.

Dégustation
Afin de faire vos choix ou tout simplement afin de vous conforter,
nous vous proposons une dégustation au sein de nos cuisines à Hem.
Vous pourrez ainsi déguster les menus qui vous auront été proposés,
visiter nos locaux et choisir les éléments de décoration de votre soirée.
Cette dégustation facturée 60 € TTC par personne sera déduite de la facture finale.
Elle devra être réglée par virement bancaire avant la date de dégustation, ou au plus tard le jour même.

Votre Brunch du lendemain



Les viennoiseries

2 mini-viennoiseries par personne

mini pain au chocolat,
mini croissant,
mini pain au raisin

Les pièces sucrées

(4 par personnes)

Salade de fruits frais
Carotte cake
Fromage blanc et confiture de framboise pépin
Riz au lait, coulis de framboise ou caramel
Assortiment de macarons
(au café, au chocolat, à la fraise, à la pistache)

Dossier suivi par Aurélie Bieske– 03 20 69 01 82 – aurelie.bieske@lecocq.fr

Votre Brunch du lendemain

Les salades

Salade de pépinettes et tartare de tomate
Cannelloni chèvre, pesto rouge et poudre de pistache
Taboulé au pois chiche et épices
Salade de haricots rouges, maïs et poulet tandoori
Rillette de sardine et piquillos

Les Planches et cakes

Cake au saumon
Cake à la tapenade, confit de légumes grillés
Planche de poissons fumés
Planche de charcuteries en assortiment

Plateau de fromages AOC

Cantal, Camembert au lait cru, Roquefort, Livarot, Maroilles, Selles sur Cher, Saint Nectaire, Saint Maure, Reblochon, Langres, pains spéciaux

Dossier suivi par Aurélie Bieske– 03 20 69 01 82 – aurelie.bieske@lecocq.fr

Récapitulatif budgétaire - Sur la base de 50 personnes

L'art de la table

1 verre à eau et 1 verre à vin , 2 assiettes et 1 jeu de couvert en en inox

tasses et sous tasses à café

Nappage et serviette intissée de couleur blanc, couverts de service

Table apéritif et dessert nappés blanc sur place

tables rondes et chaises ,matériel de remise en température et percolateur sur place

Votre Brunch du lendemain

Livraison du Brunch le samedi (Brunch livré et déposé dans les frigos de la salle du Domaine)

À 27,50€uros ttc par personne soit ttc pour 50 personnes

En option :

Personnel de service pour la livraison, installation, préparation et service du brunch -
(1 Maitre d'hôtel et 1 serveur sur place à 9h – brunch de 11h à 13h – débarrassage de 13h à 14h0)

Supplément de 750€uros ttc

Frais de déplacement compris

Dossier suivi par Aurélie Bieske– 03 20 69 01 82 – aurelie.bieske@lecocq.fr

Lecocq.
Traiteurs de France