

L

&

# *La Château de la Cour Senlisse*



*Audrey Antunes*

alliance du goût et de la réception



FR  
78.356.002  
CE



Pacte national  
de lutte contre  
le gaspillage  
alimentaire



# *L*e mariage by Lars Traiteur

## **Notre Maison**

*Artisans Traiteurs depuis 42 ans et Traiteurs de France; nous sommes à votre écoute!*

*Disponibles pour construire avec vous la réception de votre choix, avec souplesse et adaptabilité.*

*Vous bénéficierez, en outre, de tous les avantages d'une entreprise engagée, depuis des années, dans la rigueur et la qualité (agrément CE depuis 1996), et mettant en pratique les obligations des derniers textes en vigueur (traçabilité, démarche HACCP...).*

*Nos plans de contrôle, notre démarche qualité ainsi que notre certification "Qualitraiteur" (via le Bureau Veritas), vous apporteront la sécurité et la fiabilité d'une entreprise moderne, à la mesure de vos attentes, pour que votre journée soit Unique!*



# L'unique

**À partir de 106€ par personne TTC (dont 17€ de charges)**  
**(base 150 personnes)**

**Le cocktail 10 pièces (assortiment de pièces froides, chaudes et sphères) :**

*Blinis de tarama d'oursin à la ciboulette - Brochette de foie gras de canard, pomme et pruneau  
- Crock chou provençal - Finger de saumon sur pain noir - Croque en sel d'olive Kalamata -  
Pickles de girolle - Pincée mexicaine  
Croque volaille graine de moutarde - Mini pita pipérade mozzarella basilic  
Douceur grecque crémeux au basilic - Tartare de saumon*



**Le dîner (Entrée, plat, fromage et dessert) :**

**Salade de saison et fromages fermiers AOC (servis à l'assiette OU au buffet)**

**Exemples d'entrées (sélection selon notre carte 2019, parmi 7 choix possibles)**

*Opéra de foie gras de canard glacé de tomate verte  
Délice de tourteau et crevettes en millefeuille  
Tiramisu du potager et son coulis de pesto  
Relish de cabillaud au coulis safrané  
Vegan pop (sans produit d'origine animale ni gluten)*



**La Cascade d'entremets en robe de lumière**



**Exemples de plats chauds (sélection selon notre carte 2019, parmi 7 choix possibles)**

*Noix de veau braisée aux trois condiments  
Cuisse de canette au poivre Sichuan,  
Souris d'agneau et son jus épicé  
Boeuf Wellington Angus chips de vitelotte  
Daurade royale sur riz venere, brunoise de condiments  
Poke Bowl veggie (sans produit d'origine animale ni gluten)*



**INCLUS (dans le prix mentionné) :**

*Pains, café, thé et glaçons à discrétion  
Soft pour toute la réception (eaux minérales plates et gazeuses en verre, sodas, jus  
Buffets nappés blancs, décorations volumes et fleurs fraîches pour les buffets,  
Arts de la table (nappage, serviettes coton blanc, porcelaine, verrerie, couverts)  
Transport, logistique, matériels de service et de réchauffage  
Service de 14h à 1h du matin (**TTC charges incluses**)*



**EN OPTIONS (non inclus dans le prix mentionné) :**

*Les vins, le champagne, les alcools forts (mais nous avons des partenaires grossistes!)  
Décoration des tables (fleurs, menus, bougies...)  
Coût heure supplémentaire de nuit : 25€ (hors charges sociales et hors TVA)*



# L'idylle

**À partir de 124€ par personne TTC (dont 17€ de charges)**  
**(base 150 personnes)**

**Le cocktail 10 pièces (assortiment de pièces froides, chaudes et verrines) :**

*Crakers de foie gras de canard - Thon juste snacké - Conchiglie de légumes crème truffée -  
- Gambas en verdure - Tomato litchi aux grenades - Pincée de grison, figue et Comté -  
Réglette de courge infusion de crevette - Tête de Moine façon verger - Blinis de Saint-Jacques  
en carpaccio au citron vert  
Gigolette de caille - Mini pain bagnat thon  
Tartare de magret de canard pomme kiwi - Ceviche de poisson*



Mesclun de saison et fromages fermiers AOC (servis au plateau)

**Le dîner (Entrée, plat, fromage et dessert) :**

La pièce montée en robe de lumière et les gourmandises demi-taille »

**Exemples d'entrées (sélection selon notre carte 2019, parmi 7 choix possibles)**

*Macaron de foie gras de canard chutney de mangue  
Ceviche de bar aux poires coulis de yuzu  
Polenta de saint jacques coulis d'herbes  
Finger de homard aux agrumes (supplément)  
Asia Vegan (sans produit d'origine animale ni gluten)*



**Exemples de plats chauds (sélection selon notre carte 2019, parmi 7 choix possibles)**

*Filet de boeuf jus corsé  
Quasi de veau à la vanille, légumes rôtis  
Duo d'agneau réduction au thym  
Filet de canette aux agrumes  
Filet de bar sauce Pad Thai  
Vegan Top (sans produit d'origine animale ni gluten)*



**INCLUS (dans le prix mentionné) :**

*Pains, café, thé et glaçons à discrétion  
Soft pour toute la réception (eaux minérales plates et gazeuses en verre, sodas, jus  
Buffets nappés blancs, décorations volumes et fleurs fraîches pour les buffets,  
Arts de la table (nappage, serviettes coton blanc, porcelaine, verrerie, couverts)  
Transport, logistique, matériels de service et de réchauffage  
Service de 14h à 1h du matin (**TTC charges incluses**)*



**EN OPTIONS (non inclus dans le prix mentionné) :**

*Les vins, le champagne, les alcools forts (mais nous avons des partenaires grossistes!)  
Décoration des tables (fleurs, menus, bougies...)  
Coût heure supplémentaire de nuit : 25€ (hors charges sociales et hors TVA)*



# *L*e livre d'Or

« Le service était parfait, le personnel souriant et attentif tout en restant discret, que ce soit pendant le cocktail, le dîner ou la soirée dansante.  
Le dîner était délicieux (mais nous le savions déjà ! ;- ) bravo aux cuisiniers ), et c'était très agréable pour nous d'être servis rapidement sur la table d'honneur, pour pouvoir passer au niveau de chaque table saluer les invités par la suite pendant que eux mêmes étaient servis... »

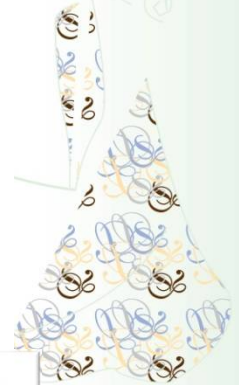
( 30 juin 2018 )

« Nous tenions à vous remercier pour votre organisation et votre aide pour notre mariage. Vous avez grandement participé à la réussite de cette journée. Tout le monde était ravi du repas. Et nous, au delà du repas, nous tenions à vous dire bravo pour votre professionnalisme. Nous nous sommes totalement laissé porter tout au long de la journée et il n'y a eu aucun faux pas, c'était vraiment parfait.  
Dès notre première rencontre avec vous, c'est votre assurance qui nous a convaincu. Nous avons senti que nous pouvions compter sur vous. Nous vous recommanderons sans problème et repasserons par vous dès que nous aurons une fête à organiser... »

(28 avril 2018 )

« Vous avez formidablement bien construit et suivi notre projet, la mise en place et le déroulement de la journée ont été parfaitement orchestrés par Jean pierre, Frédéric et leur équipe. Ce fut un jour inoubliable, dans un décor de rêve, et malgré les petites surprises climatiques! Tous mes invités sont enchantés, ils ont apprécié la gastronomie de LARS et m ont félicité ! ... »

(1<sup>er</sup> septembre 2018)



Audrey Antunes 01 30 52 89 36  
[audrey.antunes@larstraiteur.com](mailto:audrey.antunes@larstraiteur.com)

2 rue Amédée Gordini, 78114  
Magny les hameaux

