

Laurent Cienat

TRAITEUR SUR MESURE

NOTRE PHILOSOPHIE



Travailler avec Laurent CIEUTAT TRAITEUR, c'est choisir une fiabilité et un professionnalisme afin de mettre tout en œuvre pour que vous, votre famille et vos amis profitent de ce moment unique ! Nous sommes à votre écoute afin de créer l'événement qui vous ressemble

Laurent Cieutat
TRAITEUR SUR MESURE



SEMINAIRES D'ENTREPRISE

A votre écoute pour toutes vos prestations de séminaire à organiser par nos soins ou en répondant à un appel d'offre, notre équipe saura répondre présent à chacune de vos attentes

Pour la logistique :

Notre équipe commerciale est à votre écoute pour comprendre vos attentes et y répondre. Nous saurons à la fois être les organisateurs de vos événements et le partenaire d'agence événementielle

Pour la cuisine :

- Le patron est un chef !!! Cuisiner de cœur et de métier, je suis à votre écoute
- La chef de cuisine, son équipe et moi-même, sauront être à votre écoute pour satisfaire vos envies
- Notre laboratoire et notre cuisine vous garantissent une qualité organoleptique et hygiénique sans failles

Notre équipe de salle :

- Toujours unis par la passion, notre équipe, soudée depuis plus de 10 ans, aura à cœur de vous offrir un service de grande qualité, répondant à vos attentes

Notre offre peut comprendre :

- La fourniture du matériel de cuisine
- La brigade de cuisiniers
- L'encadrement du service
- Le matériel divers de service de la ou **des prestations choisies**
- La vaisselle et les arts de la table nécessaires aux prestations **assurées par nos soins**
- L'habillage et la décoration des buffets



ANIMATIONS AUTOUR DE L'APÉRITIF

- **Plancha et flambage - 2 pièces/pers**

Gambas décortiquées, grillées à la plancha, puis flambées devant vos convives, zeste de citron

- **Buffet élégant de nos belles charcuteries Ariégeoises**

Présentation et découpe de jambon, de coppa, de saucisson, de chorizo sur différents pains artisanaux

- **Accord fromages et vins**

2 pièces et 2 verres de vin (4cl) /pers
Dégustation de fromages affinés par Lucie et de vins sélectionnés pour un parfait accord

- **Le wok de légumes - 2 pièces/pers**

Julienne de légumes bio, sautés au wok devant vos convives, assaisonnement au gingembre et soja

- **Le wok de pétoncles et de légumes**

Magie de la préparation devant soi ! Entre saveur, odeur et visuel, cette préparation minute devant vos invités les réglera
2 pièces/pers

- **Découpe de saumon fumé au bois de hêtre 2 pièces/pers**

Blinis et crème citron vert
(50 personnes minimum)

- **Le bar à huîtres 2 pièces/pers**

Servies avec pain de seigle, vinaigre à l'échalote et beurre

- **Marché des foies gras créations - 2 pièces/pers**

Dégustez nos foies gras créations gastronomiques
Mi cuit, aux poires, aux épices ...
Découpe devant les invités

- **Découpe de jambon Pata Negra - 2 pièces/pers**

Le jambon sur la griffe
Collection de beurres fins - tartare de tomate
(100 personnes minimum)



ANIMATIONS CULINAIRES

- Brochette de noix de Saint-Jacques et gambas – 1 pièce/pers

Devant vos yeux, ces brochettes seront flambées au Ricard

- Brochette de bœuf au carvi et paprika 1 pièce/pers

Bœuf mariné pour le rendre tendre et juteux, grillé sur place, herbes fraîches

- Roti de bœuf à la découpe

Dégustation d'un bœuf race à viande et de plusieurs sauces pour un parfait accord, posé sur un pain complet

- Rôti de porcelet à la fleur de sel

Magnifique gigot de porcelet rôti, arrosé au Flambadou, puis tranché devant vos convives en fines lamelles. A déguster avec une sélection de sels et de poivres de grande qualité

- L'atelier des Hamburgers maison

Autour d'un pain artisanal, confectionné par notre boulanger, découvrez nos hamburgers maison, préparés devant vous, avec de nombreux accompagnements possibles... Commandez au chef !

- Carré de porc fermier de montagne, cuit à la rôtissoire

Puis découpé autour de l'os par nos soins, piqué, grillé, arrosé d'un jus légèrement corsé, hummmm....

- L'atelier fromages et herbes sauvages comestibles

Découpe de véritable tome de fromages, mesclun et roquette, fleurs sauvages comestibles

- Des envies, une idée : exigez ! nous saurons vous combler !!!

Laurent Cieutat
TRAITEUR SUR MESURE



COCKTAILS APÉRITIFS

Au choix :



- Jambon de pays extra Finger, basilic et fromage frais
- Gambas à l'ail, aioli extra maison
- Queue de gambas et ananas à la Thaï
- Verrine avocat crevette tomates cerises
- Dos de saumon, concombre et aneth
- Navette au thon et roquette à l'huile de noisette
- Club sandwich au poulet et tapenade, salade croquante
- Wrap au jambon de pays et fromage frais
- Gaspacho de tomate et de mozzarella, copeaux de jambon de pays
- Pain surprise, tapenade, rillettes de poisson, jambon-beurre, tomate-parmesan (mini 40 personnes)
- Crème de chorizo extra fine, toast de pain noir
- Mini bagel's rillettes de poisson maison et paprika, fines herbes
- Cuillère de saumon au soja et choux vert
- Gaspacho de tomate, chiffonnade de jambon
- Gaspacho de poivrons doux, parmesan
- Bâtonnets de légumes à croquer et à napper de sauce – ciboulette, ail et fines herbes, mayonnaise (mini 10 personnes)



COCKTAIL APÉRITIF

Au choix :



- Crème de potimarron aux copeaux de châtaignes et foie gras
- Foie gras, magret fumé et herbes fraîches
- Roll BBQ poulet, bacon grillé, cheddar fondu
- Brochette jambon d'ici et kiwi d'ailleurs
- Sur plancha – charcuteries 100 % ariégeoises : jambon de pays, coppa, saucisson, chorizo (mini 20 personnes)
- Tartare de saumon sur blinis, zeste de citron vert
- Brochette de filet mignon de porc, laqué réduction pomme, champignons et lard
- Pique de gambas, réduction au citron et paprika
- Mini légumes, aux sels d'agrumes maison
- Tartare de daurade, avocat citronné
- En version Russe crème de fromage blanc, œuf de saumon vodka
- Salade japonaise algues et choux blanc au soja
- Avocat crevette et tomates cerises
- Comme une mini salade César
- Effiloché de porcelet et foie gras, crème de cèpes
- Crevette en chemise de pomme de terre
- Wok de légumes au gingembre



COCKTAIL APÉRITIF

Au choix :



- Tatin de volaille rôtie à l'estragon et pleurotes
- Caviar de bœuf, crème infusée à la truffe
- Saint-Jacques, brunoise de fenouil et jambon de pays
- Langoustine, crème de panais, chips de betterave
- Sashimi de saumon
- Bouché vapeur japonaise
- Macaron salé au foie gras et pommes caramélisées
- Pata Negra sur toast façon con tomate
- Toast de foie gras fermier aux sels d'agrumes maison
- Comme un tartare de bœuf, champignons, huile de truffe et tuile de parmesan
- Veau en médaillon, billes de cacao amer et poivre de Sichuan
- ½ noix de Saint-Jacques rôtie crème homardier
- Gigot d'agneau rôti au thym frais, ail confit
- Effeillé de cabillaud, lit de poireaux au beurre cristaux de sel
- Cube d'entrecôte au sel de Guérande et poivre d'Andalousie
- 1 huître de Bouzigues, vinaigrette échalotte (mini 12 ou 24 personnes) selon période
- Mirepoix de seiche et de chorizo, légumes croquants



COCKTAIL DESSERT

- Cake au citron vert
- Mini crêpe à la mousseline vanille
- Pavlova chiboust noisette et pistache
- Mini choux maison, crème chocolat
- Mini choux maison, crème vanille
- Mini choux maison, crème café
- Mini tarte tatin
- Verrine de fromage blanc, pommes caramélisées et coulis caramel maison
- Crème catalane maison, brisure caramel
- Crème chocolat maison et poires pochées
- Panna cotta au chocolat
- Gaspacho de poire au romarin et thym
- Crumble aux pommes
- Mini gaufre au sucre glace



- Fromage de chez Lucie
- Macaron vanille framboise
- Macaron café
- Verrine de tiramisu spéculoos et fruits rouges
- Croustillant chocolat, ganache chocolat, romarin
- Financier et crème fruits passion
- Le véritable canelé
- Le Divin : crème vanille, rhum ancien, biscuit cuillère, mousse chocolat Valrhona
- Le Royal, sur fond de pâte croustillante, mousse chocolat et coulis chocolat
- Tuile maison à la pistache et amandes
- Madeleine maison aux zestes de citron vert
- Tarte au citron déstructurée



NOTRE SELECTION

BUFFETS & COCKTAILS

Possibilité de servir ce buffet à l'assiette en froid

BUFFET CAMPAGNARD

L'idée de ce buffet est toute simple : de très très bons produits, bien présentés, sans chichi. Pour un moment entre amis, pour discuter de table en table, pour un anniversaire, une soirée musicale en plein air ... Un buffet économique qui offre convivialité et simplicité dans le bon goût ...

Plateaux de charcuteries 100% Ariégeoises

Plateaux de viandes froides et ses sauces d'accompagnements

Plateaux de fromages 100% sélectionnés par nos soins ou Plateaux de desserts

Une collection de très bons pains

1 bouteille de vin de Corbières sélectionnée par notre ami Paul Œnologue (pour 7 personnes)





COKTAIL Bon esprit 10 Pièces

- Sur plancha, collection de saucisson 100% Ariégeois
- Bâtonnets de légumes à croquer et à napper de sauce : ciboulette, ail et fines herbes, mayonnaise.
- Tartare de saumon sur blinis, zestes de citron
- Pain surprise à la tapenade, rillettes de poisson, jambon-beurre, tomate-parmesan
- Brochette de filet mignon de porc, champignons et lard
- Navette au thon et roquette à l'huile de noisette
- Club sandwich au poulet et tapenade, salade croquante
- Wrap au jambon de pays et fromage frais
- Crème chocolat maison et poires pochées
- Verrine de tiramisu spéculoos et fruits rouges

COKTAIL Plaisir 12 Pièces

- Sur plancha – charcuteries 100 % ariégeoises : jambon de pays, coppa, saucisson, chorizo
- Tartare de saumon sur blinlis, zeste de citron
- Wrap au jambon de pays et fromage frais
- Caviar de bœuf, crème infusée à la truffe
- Crevette en chemise de pomme de terre
- Bouchée vapeur japonaise
- Foie gras, magret fumé et herbes fraîches
- Cube d'entrecôte au sel de Guérande et poivre d'Andalousie
- Crème de potimarron aux copeaux de châtaignes et foie gras
- Croustillant chocolat, ganache chocolat romarin
- Crème catalane maison, brisures caramel
- Verrine de tiramisu spéculoos et fruits rouges





COKTAIL Végan / Végétarien 11 pièces

- Bâtonnets de légumes à croquer et à napper de sauce – ciboulette, ail et fines herbes, mayonnaise
- Crème de potimarron aux copeaux de châtaignes et foie gras
- Bouchée vapeur japonaise aux légumes
- Pain surprise à la tapenade, crème de Houmous, tomate-parmesan
- Club sandwich à la tapenade, tomate, roquette et huile d'olive
- Salade japonaise algues et choux blanc au soja
- Mini légumes à l'anglaise, sels d'agrumes maison et fines herbes
- Avocat et tomates cerises sur gelée de citron doux
- Mini quiche aux légumes bio
- Croustillant chocolat, ganache chocolat romarin
- Crème catalane maison, brisures caramel
- Verrine de tiramisu spéculoos et fruits rouges



COCKTAIL Elégance

19 pièces

- Toast de foie gras fermier aux sels d'agrumes maison
- Comme un tartare de bœuf, champignons, huile de truffe et tuile de parmesan
- Veau en médaillon, billes de cacao amer et poivre de Sichuan
- Avocat crevette et tomates cerises
- Comme une mini salade César
- Effiloché de porcelet et foie gras, crème de cèpes
- Sur plancha – charcuteries 100 % ariégeoise : jambon de pays, coppa, saucisson, chorizo
- Tartare de saumon sur blinis, zestes de citron vert
- Brochette de filet mignon de porc, laqué réduction pomme, champignons et lard
- Wok julienne de légumes bio au gingembre
- Club sandwich au poulet et tapenade, salade croquante
- Crème de potimarron aux copeaux de châtaignes et foie gras
- Bâtonnets de légumes à croquer et à napper de sauce – ciboulette, ail et fines herbes, mayonnaise
- Déclinaisons de macarons
- Verrine de tiramisu spéculoos et fruits rouges
- Croustillant chocolat, ganache chocolat romarin
- Crème catalane maison, brisures caramel
- Madeleine maison aux zestes de citron vert
- Tarte au citron déstructurée



COCKTAIL EVENEMENT Tenue de soirée

25 pièces

- Caviar de bœuf, crème infusée à la truffe
- Saint-Jacques, brunoise de fenouil et jambon de pays
- Langoustine, crème de panais, chips de betterave
- Sashimi de saumon
- Macaron salé au foie gras et pommes caramélisées
- Pata Negra sur toast façon con tomate
- Toast de foie gras fermier aux sels d'agrumes maison
- Effiloché de porcelet et foie gras, crème de cèpes
- Crevette en chemise de pomme de terre
- Wok de légumes au gingembre
- Tartare de saumon sur blinis, zestes de citron vert
- Brochette de filet mignon de porc, laqué réduction pomme, champignons et lard
- Pique de gambas, réduction au citron et paprika
- Mini légumes aux sels d'agrumes maison
- Tartare de daurade, avocat citronné
- Club sandwich au poulet et tapenade, salade croquante
- Wrap au jambon de pays et fromage frais
- Le Divin : crème vanille, rhum ancien, biscuit cuillère, mousse chocolat Valrhona
- Le Royal, sur fond de pâte croustillante, mousse chocolat et coulis chocolat
- Verrine de tiramisu spéculoos et fruits rouges
- Croustillant chocolat, ganache chocolat romarin
- Verrine de fromage blanc, pommes caramélisées et coulis caramel maison
- Crème catalane maison, brisures caramel
- Crème de chocolat maison et poires pochées
- Panna cotta au chocolat



NOS OPTIONS pour agrémenter vos cocktails



Les fraîcheurs glacées 3 parfums au choix - 2 verres /pers

Différentes boissons fraîches et sans alcool vous seront proposées dans de magnifiques bonbonnes en verre

Thé glacé à la menthe et pêche blanche

Citronnade maison au citron de Sicile

Infusion de fraise et menthe sur une limonade légèrement citronnée



Le stand barbe à papa 1 barbe à papa / pers

Le plaisir de la barbe à papa en version miniature et gourmande en déclinaisons originales pour les amoureux du sucre



Les incontournables crêpes maison 1 crêpe /pers

Présentées sous forme de mini-cônes, elles offriront la douceur réconfortante et la facilité d'être dégustées



Le bar à bonbons à volonté

Des bonbons par milliers pour satisfaire les petits, les tout-petits et les très grands. Présentés dans de jolies bonbonnes et paniers, un grand choix de bonbons sera proposé





NOS OPTIONS



Le coin café et thé « Grands crus »

Dégustez les meilleurs cafés et thés autour d'une pâtisserie ou d'une viennoiserie pour des pauses petits déjeuners et pauses-café



Les alcools d'exception

La passion pour les bons alcools est à la hauteur des nectars qui vous seront proposés. En collaboration avec Mr Paul Delboscq, nous aurons à cœur de vous proposer les meilleurs flacons au meilleur prix



Bar à champagne et à cocktails

Découverte de différents cocktails autour du champagne



Autour des macarons - 3 pièces/pers

Comme un grand tableau gourmand ; présentation d'une collection infinie de macarons



Supplie du chocolat - 3pièces/pers

Des créations originales uniquement autour du chocolat, truffe chocolat noir, Malakoff chocolat au lait, macaron chocolat



REPAS ENTREPRISES et PARTICULIERS

Les **déjeuners d'affaires** ou **repas d'affaires** donnent l'occasion de développer des relations professionnelles, avec des clients ou avec ses collaborateurs, dans un contexte convivial. Pour un séminaire, une réunion, une assemblée générale ou une inauguration, offrez à vos convives un moment de bon goût avec le **déjeuner d'affaires** Laurent Cieutat Traiteur.

Une large gamme d'entrées, de plats et de desserts savoureux à base d'ingrédients sélectionnés pour satisfaire tous les appétits. Inspirez vous de notre carte de plateaux-repas pour vous donner une idée de nos créations !

Notre équipe vous conseille et vous confectionne une prestation sur mesure :

- Service à l'assiette, maîtrise des cuissons, matériel, vaisselle et logistique. Rien n'est laissé au hasard pour vous garantir un **déjeuner d'affaires** réussi.

Sur le lieu de votre entreprise ou à l'extérieur, notre équipe de livraison se déplace sur le site de votre choix ou chez nos partenaires. Pour votre **séminaire**, **repas d'affaires** ou **assemblée générale**, nous assurons l'intégralité de votre événement avec professionnalisme.



NOS PLATEAUX REPAS

-10% si pris sur place

Ces menus peuvent être servis à l'assiette, demandez un devis pour les prestations complémentaires

Menu Bureau 14,90€ ht

Salade du Sud-Ouest et jambon de pays
Quiche maison aux légumes et fromages, petite salade

Filet de colin sauce aurore, julienne de légumes au cumin et riz safrané
Poitrine de veau farcie, sauce girolles et pommes de terre grenailles en persillade

Crème choco poire maison, nougatine maison
Verinne de fromage blanc, coulis de caramel maison

Menu Gourmand 17,90€ ht

Salade de lardons et œuf mollet
Salade niçoise, anchois, haricots verts

Filet mignon de porc laqué à la pomme, gratin de pommes de terre, sauce girolles
Aile de raie façon meunière, riz basmati, légumes grillés

Le Royal : gâteau au chocolat, fond croustillant et ganache chocolat noir
Crème catalane maison, brisures de nougatine

Menu Plaisir 19,90€ ht

Tartare de saumon maison, crème de ciboulette, petite salade gourmande, vinaigrette agrumes

Salade César : croustillant de volaille pané, salade, tomates, crudités, pignons de pin, parmesan rapé et sauce César maison

Emincé de veau « extra », ail confit, purée de légumes anciens, jus aux girolles, petits légumes

Filet de daurade, polenta crémeuse à la fleur de thym, sauce Aurore, petits légumes

Tiramisu maison aux spéculoos et coulis de fruits rouges

Fondant au chocolat maison, crème anglaise et nappage sauce caramel maison

Menu Authentique 22,90€ ht

Salade de la ferme : dégustation de nos charcuteries Ariégeoises, salade, gésiers, tomate, toast de foie gras maison

Crème de langoustine, petites Saint-Jacques et gambas à l'ail, sur fond de rissoto

Magret de canard emincé, pommes de terre grenailles aux champignons frais et fines herbes, légumes de saison croquants, noisettes torréfiées et sels d'agrumes maison

Duo de seiches en persillade, crème au safran, riz créole et légumes de saison croquants

Sur un biscuit sablé sucré, crème de chocolat noir, zeste d'orange, brisures de nougatine et dégustation d'une crème au chocolat romarin

Macaron de chez Diant, crème pâtissière à la vanille et framboise

Menu Grands instants 24,90€ ht

Foie gras maison mi-cuit extra, tube de pain d'épice artisanal, réduction balsamique
Carpaccio de thon, petites pousses sauvages à l'huile d'Argan, copeaux de parmesan

Médaille de volaille fermière, farcie au foie gras et trompettes de la mort, sauce aux
cèpes, poêlée de pommes de terre au lard paysan

Médaille de lotte, crème safranée au champagne, filet d'huile d'olive extra d'Italie,
mousseline de panais truffé

Macaron de chez Diant, crème pâtissière à la vanille et framboise
Le Divin : mousse crème vanille, rhum ancien, biscuit cuillère, coulis chocolat
Valrhona

Les extras

Boissons comprises / non comprises

Fromage / pain supplémentaire

Conditions générales de ventes

- 5 km de Mirepoix, pas de minimum de commande
- + de 5 km de Mirepoix, minimum de 5 plateaux repas par commande
- Prévoir un battement de 30 mn sur l'heure de livraison prévue



Entre santé, équilibre, bien-être et saveur, les Poke Bowls ouvrent la voie d'une nouvelle mode

-10% si pris sur place (prix ht)



Salade de quinoa style Poke Bowl 12,90€

Information nutritionnelle

Filet de poulet, ananas, huile d'olive, coriandre hachée, quinoa, avocats coupés en quartiers, tomates cerises coupées en quartier, noix du pays hachées, vinaigrette soja, huile d'olive, citron

Portion : calories 722; protéines 42 g; matières grasses 43 g; glucides 48 g; fibres 12 g; fer 3 mg; calcium 69 mg; sodium 226 mg



Poke Bowl au saumon, mangue et vermicelles de riz 12,90€

Portion : calories 561; protéines 25 g; M.G. 32 g; glucides 41 g; fibres 4 g; fer 1 mg; calcium 55 mg; sodium 878 mg

Vermicelles de riz, filet de saumon frais, mangue, carottes, courgettes, oignons hachés, coriandre hachée, salade d'algues, vinaigrette soja, citron, sésame



Poke Bowl au tofu grillé 12,90€

Portion: calories 435; protéines 22 g; M.G. 32 g; glucides 29 g; fibres 11 g; fer 8 mg; calcium 443 mg; sodium 279 mg

Tofu, tahini (beurre de sésame), yogourt nature 0%, beurre d'arachide crémeux, carotte, radis, concombre, avocats, épinards, graines de sésame, vinaigrette sésame, coriandre, gingembre



Poke Bowl duo thon et saumon 13,90€

Portion : calories 591; protéines 29 g; M.G. 28 g; glucides 52 g; fibres 3 g; fer 2 mg; calcium 84 mg; sodium 819 mg

Riz basmati, thon frais, filet de saumon frais, pousses de légumes, oignon rouge en rondelles, graines de sésame, coriandre, vinaigrette huile d'olive, aneth, citron



LE MARIAGE

Le jour J est arrivé, il célèbre l'instant de l'union de deux personnes qui offrent, s'offrent et partagent leur amour

Chez Laurent Cieutat Traiteur, nous vous offrirons à notre tour l'amour de notre métier, pour faire de ce moment un moment inoubliable

Nos menus s'entendent TTC, hors prestations

Nous restons à votre écoute pour organiser votre mariage selon vos attentes

Le menu Singapour

- Ballotin de saumon fumé à l'œuf poché et zeste de pamplemousse
- Ou Tatin de cèpes et d'échalottes confites, croquant de salade et de lard paysan
- Ou Asperges vertes sur une duxelle mimosa, émulsion et sabayon vin blanc

- Filet de bœuf, sauce cèpes, gratin dauphinois et tian de légumes
- Ou Filet de rouget en cuisson fine au beurre et huile d'olive, julienne de légumes bio
- Ou Médaillon « Ibérique » de cochon sauvage, crème de panais à la truffe, bouquet de tomates cerises confites

Plateau d'exquis fromages sélectionnés par notre amie Lucie (en supplément)

Les pièces sucrées mises en scène

- Le fraisier aux fraises des bois
- Le praliné croquant, noisette et croustillant au riz soufflé
- Le tout chocolat et cacao sur génoise cacao
- Entremet poire et caramel
- La tarte tatin



Chez Laurent Cieutat Traiteur, nous vous offrirons à notre tour l'amour de notre métier,
pour faire de ce moment un moment inoubliable
Nos menus s'entendent TTC, hors prestations

Le menu Bali

Sucette de mousse de foie gras, éclats de pistache
Ou Coquille de Saint-Jacque aux pétoncles sur lit de poireaux au carvi

Carpaccio de Saint-Jacques et saumon, fin badigeon d'une vinaigrette
aux agrumes, baies roses, aneth. Salade folle de jeunes pousses
Ou Tartare de bœuf maison, émulsion à la truffe, tuile de sésame
Ou Création autour du foie gras fermier, cou farci au foie gras, foie gras
maison, sur une tuile miel émulsion de foie gras à la cardamome

Magret de canard en tranches, sauce porto figue, pommes de terre aux
amandes torréfiées, sel d'agrumes maison
Ou Dos de cabillaud, mirepoix de petit légumes, olives de Lucques et câpres à
queue, crème de polenta, chips verts
Ou Filet de bœuf, crème de foie gras, collection de champignons sauvages,
pommes de terre fondantes à la fleur de thym

Plateau d'exquis fromages sélectionnés par notre amie Lucie (en supplément)

Les pièces sucrées mises en scène

- Le fraisier aux fraises des bois
- Le praliné croquant, noisette et croustillant au riz soufflé
- Le tout chocolat et cacao sur génoise cacao
- Entremet poire et caramel
- La tarte tatin



Chez Laurent Cieutat Traiteur, nous vous offrirons à notre tour l'amour de notre métier, pour faire de ce moment un moment inoubliable
Nos menus s'entendent TTC, hors prestations

Le menu Cuba

Verrine pommes caramélisées, copeaux de foie gras, brisures de pain d'épice

Ou Cuillères de colin poêlé sur julienne de légumes colorés

Duo de gambas et Saint-Jacques parfumées au citron jaune et au poivre de Timut, crème de crustacés au champagne

Ou Le foie gras maison, origine Ariège et canard de race Barbarie, en mi-cuit, présenté sous 3 formes et 3 assaisonnements

Ou Sur une crème de cèpes et noisettes, chiffonnade de jambonneau de porcelet et copeaux de foie gras

Homard grillé au cognac, purée au citron et huile d'olive, julienne de carotte fanes confites au citron

Ou Carré d'agneau des Pyrénées, sauce xocopili, darphin de pommes de terre, émulsion d'ail doux et cèpes entiers

Ou Filet de Saint-Pierre, arrosé d'un beurre caramel, de fleur de sel, d'un tour de poivre de l'Algarve. Mini légumes à la sauge sur une mousseline de légumes anciens

Trou Normand

Plateau d'exquis fromages sélectionnés par notre amie Lucie (en supplément)

Les pièces sucrées mises en scène

- Le fraisier aux fraises des bois
- Le praliné croquant, noisette et croustillant au riz soufflé
- Le tout chocolat et cacao sur génoise cacao
- Entremet poire et caramel
- La tarte tatin



NOS MENUS EN VERSION A LA CARTE

Ainsi vous pouvez composé vous même votre propre menu, selon vos envies, vos attentes. Prix par personne

Les amuses bouches –

- Sucette de mousse de foie gras, éclats de pistache
- Coquille de Saint Jacques aux pétoncles sur lit de poireaux aux carvis
- Verrine pomme caramélisé copeaux de foie gras brisure de pain d'épice
- Cuillères de colin poêlé sur julienne de légume coloré

Les entrées –

- Ballotin de saumon fumé à l'œuf poché et zeste de pamplemousse
- Tatin de cèpes et d'échalottes confites, croquant de salade et de lard paysan
- Asperges vertes sur une duxelles mimosa, Emulsion et sabayon vin blanc
- Carpaccio de Saint Jacques et de saumon, fin badigeon vinaigrette aux agrumes, baies roses, aneth. Salade folle de jeunes pousses
- Tartare de bœuf maison, émulsion à la truffe, tuile de sésame
- Création autour du foie gras fermier, cou farci au foie gras, foie gras maison, sur une tuile miel émulsion de foie gras à la cardamome, salade gourmande
- Duo de gambas et st jacques parfumées au citron jaune et au poivre de timut crème de crustacés au champagne
- Le foie gras Maison, origine Ariège et canard de race Barbarie, en mi-cuit, présenté sous 3 formes et 3 assaisonnements
- Sur une crème de cèpes et noisette, chiffonnade de jambonneau de porcelet et copeaux de foie gras

Les plats principaux -

- Filet de bœuf, sauce cèpes, gratin dauphinois et tian de légumes
- Filet de rouget en cuisson fine au beurre & huile d'olive, julienne de légumes bio
- Médaillon « Ibérique » de cochon sauvage, crème de panais à la truffe bouquet de tomates cerises confites
- Magret de canard en tranche, Sauce porto figue, Pomme de terre aux amandes torréfiées, sel d'agrumes maison
- Dos de cabillaud, mirepoix de petit légumes, olive de Lucques et capres à queue. Crème de polenta, chip's vert
- Filet de bœuf, crème de foie gras, collection de champignons sauvages, Pomme de terre fondante à la fleur de thym
- Homard grillé au cognac, purée au citron et huile d'olive, Julienne de citron carotte fanes confites
- Carré d'agneau des Pyrénées, sauce xocopeli, darfin de pomme de terre, émulsion d'ail doux et cèpes entiers
- Filet de Saint Pierre, désarêté, arrosé d'un beurre caramel, de fleur de sel, d'un tour de poivre de l'Algarve. Mini légume à la sauge sur une mousseline de légumes anciens

Les fromages -

- Plateau d'exquis fromages sélectionnés par notre amie Lucie (en supplément)
- Brie retravaillé à la crème de truffe, mesclun de salade
- Assiette de fromage

Notre sélection de douceurs Mariage -*

Les pièces sucrées mises en scènes*

- Le fraisier aux fraises des bois
- Le praliné croquant, noisette et croustillant au riz soufflé
- Le tout chocolat & cacao sur génoise cacao
- Entremet poire & caramel
- La tarte tatin
- Cheesecake
- Banoffee
- Macaron vanille ganache chocolat romarin
- Le comptoir des mini cornets sucrés, crème de tiramisu

- Pour accompagner votre buffet découvrez également notre offre « Tableau »



LES PANIERS GOURMANDS

A offrir ou à vous offrir pour les grandes fêtes et tous les moments de fêtes

Pour la création de nos Paniers Gourmands, nous avons voulu vous faire partager la culture et la cuisine du Sud. D'un bout à l'autre des Pyrénées, région magique parmi les régions magiques qui, entre la culture et le goût de la terre, fierté de notre territoire offre tant de merveilles à découvrir.

Notre sélection



LES PLATS PREPARES POUR RECEVOIR A LA MAISON

Une sélection de plats cuisinés en cuisson basse température, pour vous garantir un produit parfaitement cuit à cœur, moelleux, fondant. Ces plats vous sont proposés avec les accompagnements féculents et légumes, également, mis sous vide par nos soins
Une fois chez vous, il ne vous reste plus qu'à suivre la fiche « remise en température » et « conseils de présentation » qui accompagne chaque plat,
Un jeu d'enfant pour une cuisine de chef à la maison

Epater – Régaler - Profiter

Foie gras de canard mi-cuit 99,00€/kg

Plateau de charcuteries taillées et mises en valeur 30,00€/kg

Duo de Saint-Jacques et de gambas, zestes de citron vert 39,00€/kg

Chapon farci au foie gras et trompettes de la mort, sauce aux cèpes, purée onctueuse maison aux truffes 40,00€/kg

Cœur de cabillaud aux zestes d'agrumes, julienne de légumes au gingembre, sauce aux crustacés 32,00€/kg

Magret de canard, pommes de terre grenailles en persillade, sauce girolles 36,00€/kg

En verrine : Tiramisu maison aux spéculoos et coulis de fruits rouge 4,00€/pièce

En verrine : Crème citron onctueuse, palet breton et coulis de fruits exotiques 4,00€/pièce

En verrine : Crème choco poire, éclats de nougatine maison et zestes d'orange 4,00€/pièce



CHEF A DOMICILE

Ne vous occupez de rien, on se charge de tout

Faites-vous bichonner, dorloter
Profitez de vos amis et détendez-vous...
Mieux qu'un SPA...
Une relaxation totale !!!

Notre chef de cuisine, élégant et courtois, saura vous séduire par sa cuisine et ses touches de créativité. Commandez votre menu et on se charge de tout le reste.

Et comme ce moment doit être un moment unique, nous vous proposons de vous apporter la vaisselle en porcelaine, la verrerie en cristal, les couverts en argent et même le nappage et les magnifiques bougeoirs en argent.

Ainsi, votre table sera un régal des papilles et des yeux

A tester absolument !!!