

# Brochure Spéciale Entreprise



**Traiteur Événementiel**

**GePe liryC**

0474/26.37.18

Philippe

0484/16.12.66

Renaud

*Ouverture de commerce, cocktail d'entreprise,  
remise de prix...*

*De la verrine au canapé chaud, en passant par  
le mini sandwich...*

*Avec ou sans service...*

*C'est vous qui choisissez !*

**Traiteur Événementiel**

**GePe liryC**

## Cocktail dînatoire (1,50 € / pièce)

### **Les verrines**

- *Cocktail de crevettes grises et son guacamole (+1 €)*
- *Saumon fumé et sa chantilly à l'aneth*
- *Omelette aux fines herbes et chorizo doux*
- *Hareng à la mayonnaise, betteraves rouges et Granny Smith*
- *Taboulé de nos forêts*

### **Les wraps**

- *Bœuf (Carpaccio de bœuf, roquette, copeaux de parmesan , tomates séchées, huile de truffe )*
- *Thon (salade de thon, mayonnaise, œufs durs, échalote, ciboulette, roquette)*
- *Dagobert (jambon, fromage, tartare maison, roquette, tomates séchées)*
- *Saumon (saumon fumé, fromage frais aux fines herbes, roquette, poivrons grillés)*

### **Les toasts**

- *Foie gras (Foie gras de canard, abricots au Monbazillac et sa gelée de Porto rouge) (+1 €)*
- *Saumon (saumon fumé, œufs de lompe)*
- *Fromage (fromage aux fines herbes)*

### **Divers**

- *Crevettes roses (feuilles d'endive, crevettes roses, crème fouettée à l'aneth et piment d'Espelette)*
- *Mousse de jambon (tronçon de concombre farci à la mousse de jambon)*
- *Bruschetta (dés de tomate, basilic, ail)*
- *Ananas garni (de brochettes de fruits et fromage)*
- *Gaspacho (de tomate, poivron et concombre maison)*
- *Plateau de crudités (chou fleur, carottes, céleri, trilogie de tomates, radis) sauce cocktail*

### **Les chauds**

- *Cassolette de scampi (du chef, aneth ou piquant)*
- *Potage (Dubarry, poivrons & Boursin ou potiron et huile de noisette) accompagné de son chips de jambon fumé*
- *Barquette de paëlla*
- *Mini pizza*
- *Raclette (baguette, fromage à raclette, oignons, lardons)*
- *Fondu au fromage / aux crevettes grises ==> (+ 1 €)*
- *Cornet de frites*
- *Bouchée à la reine ou au petit gris*
- *Gougère au fromage*
- *Mini quiche aux poireaux et écrevisses*

**Traiteur Événementiel**

**GePe liryC**

1/2 sandwich garni (1,50 € / pièce) ou 1/2 wrap (1,75 € / pièce)

- Américain;
- Thon mayonnaise;
- Thon piquant;
- Scampis à l'aneth;
- Scampis à l'ail;
- Fromage frais;
- Poulet curry;
- Poireaux au jambon;
- Rosbeef moutarde de Meaux;
- Carpaccio de boeuf;
- Brie, noix et sirop de Liège;
- Saumon fumé.



**Nous pouvons vous fournir les boissons**

**Formule 1**

*La brume liryC*

*(apéritif fruité et pétillant, servi dans des coupes fumantes)*

**Durée:** 2h00 (8 € / personne)

**Formule 2**

*Le crémant d'Alsace brut*

*(élaboré selon la méthode traditionnelle)*

**Durée:** 2h00 (12 € / personne)

**Formule soft**

*Eaux, Coca, Jus d'orange, Orangeade*

**Durée:** 2h00 (6 € / personne)

**Formule 3**

*Champagne « Marquis de Villon »*

*(Brut ou demi sec et rosé)*

**Durée:** 2h00 (20€ / personne)

Nous pouvons également mettre à votre disposition du personnel de salle qualifié.

**Traiteur Événementiel**

**GePe liryC**

*Nous vous remercions pour la confiance  
que vous témoignez au  
Traiteur Événementiel  
GePe liryC*

**Traiteur Événementiel**  
**GePe liryC**