

Lydian Traiteur



LYDIAN TRAITEUR



BIEN MANGER C'EST NOTRE MÉTIER

Nos formules Mariages

Lydian Traiteur

NOS VINS D'HONNEURS

DRESSAGE, SERVICE ET DÉCORATION DU VIN
D'HONNEUR COMPRIS DANS LE TARIF AFFICHÉ

**VIN D'HONNEUR
TRADITION
8 PIÈCES/PERS
1 ATELIER
16€**

- Mini burger, canard, chutney de saison
- Mini pizza aux saveurs italienne
- Mini Pain moelleux Thon piquillos
- Panna Cotta Foie gras
- Verrine romesco
- Pic tomate magret, tomme catalane
- Mini tartelette de saison
- Briochette Chèvre
Tomate confites
- Atelier tartinable
2 choix possible

**Nous pouvons également
vous proposer d'autres
ateliers culinaires en
supplément
sur demande**

**VIN D'HONNEUR
PRESTIGE
12 PIÈCES/PERS
1 ATELIERS
22€**

- Mini burger, canard, chutney de saison
- Mini pizza aux saveurs italienne
- mini Pain moelleux Thon piquillos
- Panna Cotta Foie gras
- verrine romesco
- Pic tomate magret, tomme catalane
- Mini tartelette de saison
- Briochette Chèvre
Tomate confites
- Mini cake aux olives, mascarpone aux pavots
- Assortiment de gaspacho andalous
- Blinis mousse de crevettes
- tataki de thon au sésame
- Atelier tartinable
2 choix possible

Lydian Traiteur

NOS FORMULES BUFFETS

BUFFET TRADITION

TARIF 30€/PERS

INSTALLATION DU BUFFET COMPRIS

- 2 salades composées aux choix
- Mesclun de salades
- Panier de légumes croquants
- Planche de charcuterie catalane
- Mini burger, canard, chutney de figes
- Mini pizza aux saveurs italiennes
- Mini pain moelleux thon Piquillos
- 2 viandes froides aux choix
- Planche de fromages
- 5 mignardises de desserts à définir

BUFFET PRESTIGE

TARIF 42€/PERS

INSTALLATION ET SERVICE DU BUFFET COMPRIS

- 2 salades composées aux choix
- Mesclun de salades
- Panier de légumes croquants
- Planche de charcuterie catalane
- Mini burger, canard, chutney de figes
- Mini pizza aux saveurs italiennes
- Mini pain moelleux thon Piquillos
- Atelier tartinable 2 choix possible
- 2 plats chauds aux choix
- 3 garnitures chaudes aux choix
- Planche de fromages
- 5 mignardises de desserts à définir

Lydian Traiteur

NOS COCKTAILS DINATOIRES

COCKTAIL TRADITION

35€/PERS

19 PIÈCES /PERS

2 ATELIERS

INSTALLATION DU COCKTAIL COMPRIS

- **Atelier fontaine à boissons**
sangria rouge ou blanche, punch maison, citronnade
- Verrine cappuccino de petits pois
- Mini burger canard, chutney de figues
- Verrine panna cotta de foie gras
- Mini pizza aux saveurs italiennes
- Ceviche de poissons selon arrivage
- Mini pain moelleux thon Piquillos
- Pic tomate, magret, tomme catalane
- Mini tartelette de saison
- Briochette chèvre, tomate confite
- Mini cake aux olives
- Gravlax de saumon
- Assortiment de gaspacho andalous
- Bruchetta avocat saumon

- **Atelier Tartinable**
(2 choix possible)

- **Assortiment de fromages**

- **5 mignardises de desserts à définir selon vos goûts**

COCKTAIL PRESTIGE

46€/PERS

25 PIÈCES/PERS

3 ATELIERS

INSTALLATION ET SERVICE DU COCKTAIL COMPRIS

- **Atelier fontaine à boissons**
sangria rouge ou blanche, punch maison, citronnade
- Verrine cappuccino de petits pois
- Mini burger canard, chutney de figues
- Verrine panna cotta de foie gras
- Mini pizza aux saveurs italiennes
- Ceviche de poissons selon arrivage
- Mini pain moelleux thon Piquillos
- Pic tomate, magret, tomme catalane
- Mini tartelette de saison
- Briochette chèvre, tomate confite
- Mini cake aux olives
- Gravlax de saumon
- Assortiment de gaspacho andalous
- Bruchetta avocat saumon

- **Atelier Tartinable**
(2 choix possible)
- **Atelier Planxa**
(6 pièces chaudes aux choix)

- **Assortiment de fromages**

- **5 mignardises de desserts à définir selon vos goûts**



Lydian Traiteur

NOS ATELIERS

ATELIER JAMBON SERRANO

DÉCOUPE DEVANT VOS CONVIVES,
SERVI AVEC PAN TOMATE

ATELIER FONTAINES À BOISSONS

PUNCH, SANGRIA BLANCHE OU ROUGE, MOJITO,
CITRONNADE

ATELIER PLANCHA

A DÉFINIR SELON VOS ENVIES

ATELIER HUITRES

OUVERTURE DES HUITRES DE NOS COTES
DEVANT VOS CONVIVES



Lydian Traiteur

**FORMULE MARINE
A PARTIR DE
32€/PERS
PLAT**

1 PLAT AUX CHOIX

FROMAGE

FROMAGE AUX CHOIX

DESSERT

DESSERT AUX CHOIX

CAFÉ

MENU SERVI À TABLE



Lydian Traiteur

FORMULE AZUR A PARTIR DE 44€/PERS

ENTREE

1 ENTRÉE AUX CHOIX

PLAT

1 PLAT AUX CHOIX

FROMAGE

FROMAGES AUX CHOIX

DESSERT

DESSERTS AUX CHOIX

CAFÉ

MENU SERVI À TABLE



Lydian Traiteur

FORMULE ALIZÉES A PARTIR DE 60€/PERS

ENTREE

1 ENTRÉE AUX CHOIX

POISSON

1 POISSON AUX CHOIX

VIANDE

1 VIANDE AUX CHOIX

TROU OCCITAN

FROMAGE

FROMAGES AUX CHOIX

DESSERT

DESSERTS AUX CHOIX

CAFÉ

MENU SERVI À TABLE

Lydian Traiteur

NOS ENTRÉES

Saumon en deux façons

Tartare de saumon pommes vertes et cacahuètes, Saumon mariné Salicornes

Terrine de foie gras maison mi-cuit, chutney de figues

Croustillant de gambas aux pavots sauce chimichurri

Assiette gourmande

Mesclun, magret séché, foie gras maison, compotée d'oignons et toast

Carpaccio de St jacques, yuzu et salicornes

NOS POISSONS

Millefeuille de loup, risotto de saison, bisque de crustacé

Ballotine de lotte bardée, mousseline de panais, crémeux aux foie gras

Pavé de cabillaud poêlé, caviar d'Avruga, sauce champagne

NOS VIANDES

Jambonnette de pintadeau rôti, Matafan de pomme de terre, jus corsé au romarin

Tournedos de magret de canard, pomme de terre grenaille, sauce aux cèpes et bolets

Médailon de veau roti, jus banyuls, gratin dauphinois

Lydian Traiteur

Trou Occitan
Sorbet aux choix, muscat de St Jean
de Minervois

FROMAGE

Assiette de fromages affiné

Croustillant de brie, cerise
amarena

DESSERT

Mignardises de desserts
5 mignardises aux choix

Gâteau des mariés (2 choix
possible)

Pièce montée (2 choux/pers)

Weeding cake(en supplément
6€/pers)

**LES CHOIX DES MIGNARDISES ET
DESSERTS SONT À FINALISER SELON
VOS GOUTS**