

Notre Philosophie

Nous savons, par expérience, que chaque réception est unique. C'est pourquoi notre équipe commerciale est à votre écoute pour créer un évènement sur mesure correspondant au mieux à vos désirs.

Nos Services

Nous mettons à votre disposition des maîtres d'hôtel expérimentés. Véritables professionnels de la restauration et de l'évènementiel, ils seront les garants du succès de votre réception.

Prêts à déguster, nos produits sont dressés sur de la vaisselle design de qualité. Le partenariat avec notre loueur de matériel vous permettra d'accéder à un large choix de décors à thèmes sur demande.

Ambiance «Black & White» : notre thème couleur à usage unique donnera un aspect chic et tendance à votre réception. Venez le découvrir sur notre site internet : www.ligot-traiteur.com

Nous nous engageons à vous livrer nos produits dans le plus grand respect de la chaîne du froid, à l'aide de nos véhicules frigorifiques.
Participation aux frais de livraison Boulogne-Billancourt : 15€ HT.
Autres destinations : nous consulter.

Service commercial
12, rue des peupliers
92000 Nanterre
Tél : 01.56.83.05.16



ligottraiteur@wanadoo.fr
www.ligot-traiteur.com

Boutique et siège social
11, Boulevard Jean Jaurès
92100 Boulogne-Billancourt
Tél : 01.46.05.92.41



Buffets froids



Automne-hiver

Buffet Rumba

21,00 € par personne

Assortiment de charcuterie (200 g/pers)

Jambon blanc, jambon cru, pâté forestier, saucisson de montagne, coppa, galet au poivre

Salades composées (au choix 220g/pers)

Taboulé aux légumes confits
Choux blanc à l'indienne

Viandes froides (au choix 150g/pers)

Rôti de porc tradition
Escalopines de volaille à la moutarde, thym et romarin

Fromage affiné

Brie
Emmental

Pain

Pain de campagne normand tranché
Pain aux noix tranché

Buffet Salsa

23,00 € par personne

Entrées (au choix)

Tarte fine poire chèvre
Terrine de courgettes et coulis de tomates

Salades composées (au choix 220g/pers)

Salade de lentilles, petits pois, Grenailles, vinaigre de xérès
Salade Italienne

Viandes froides (au choix 150g/pers)

Aiguillettes de boeuf
Escalopines de volaille à l'aigre doux

Fromage affiné

Camembert
Tome de brebis
Comté

Dessert (au choix)

Mousse au chocolat
Salade d'agrumes au miel d'acacia

Pain

Pain de campagne normand tranché
Pain aux noix tranché

Buffet Bossa Nova

24,00 € par personne

Entrées (au choix)

Carpaccio de brésaola, mâche, raisins et parmesan
Mille-feuilles d'omelette aux cèpes

Salades composées (au choix 220g/pers)

Salade de riz, artichauts, haricots verts et tomates cerises
Salade de légumes verts aux fruits secs

Viandes froides (au choix 150g/pers)

Gigot d'agneau aux herbes
Escalopines de volaille à l'indienne

Fromage affiné

Morbier
Chèvre
Brie

Dessert (au choix)

Sablé aux figues
Entremet au chocolat amer

Pain

Pain de campagne normand tranché
Pain aux noix tranché



Les buffets proposés sont des suggestions de compositions.
Minimum de commande : 10 personnes.