

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



Cocktails



Cocktail apéritif Vénus

8 pièces / pers à **11,45 €**

Canapé Saumon fumé, raifort et zeste d'orange	1 p.
Baby Chou Tapenade de tomates confites	1 p.
Mini brochettes Saumon gravlax et haricots plats Brésaola à l'abricot moelleux	2 p.
Mini verrine Crème d'artichaut, tapenade de poivrons et mirepoix de courgettes	1 p.
Triangle cocktail pain bagnat Salade crétoise	1 p.
Bouchée délice Rillettes de maquereaux et citron vert	1 p.
Mini fromage cocktail	1 p.

Cocktail déjeuner Saturne

18 pièces / pers à **24,40 €**

Canapé Tapenade d'olives noires aux figues, magret de canard	1 p.
Mini blini Brut de tarama	1 p.
Mini brochette Pruneau et lanière de magret de canard	2 p.
Triangle cocktail pain de mie Poulet au curry, salade verte et tomate fraîche	2 p.
Bouchée délice Fromage frais, pesto et baies roses	1 p.
Mini cake En assortiment	1 p.
Navette garnie Crabe miellé et segment de pamplemousse	2 p.
Wrap Crème d'artichaut, jambon cru à la noisette et pignons	1 p.
Grignoti Gambas en taboulé	1 p.
Mini fromage cocktail	1 p.
Petite douceur Petits fours sucrés, mini macarons et petits canelés	5 p.

Cocktail dînatoire Jupiter

22 pièces / pers à **30,70 €**

Canapé Caviar d'aubergine et filet de rouget	1 p.
Mini cake En assortiment	2 p.
Triangle cocktail pain de mie Magret de canard, raisins secs et fromage frais aux fines herbes	2 p.
Mini brochette Volaille, tomate confite et oignon balsamique Mozzarella à la noisette et viande de speck	2 p.
Bouchée délice Tapenade d'olives noires et figues au parmesan	1 p.
Feuille de bananier Saint-jacques au curcuma, ananas coco	2 p.
Navette garnie Brésaola et crème de champignon	1 p.
Triangle de pain bagnat Anchois au curry et épinards crus	1 p.
Mini verrine Tartare aux deux saumons et crème à l'aneth	1 p.
Grignoti Pesto rosso de volaille et caviar d'aubergine	1 p.
Mini fromage cocktail	2 p.
Petite douceur Petits fours sucrés, mini macarons et petits canelés	5 p.
Petite brochette de fruits de saison Brochette classique ou exotique	1 p.

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