

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.



Cocktails



Automne-hiver

Service commercial
39, rue Fessart
92100 Boulogne-Billancourt
Tél : 01.41.31.44.08



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 Saint Germain 11,45 €

8 pièces / pers à

Canapé Tapenade, tomate confite et chèvre	1 p.
Baby Chou Crème d'artichaut	1 p.
Bouchée délice Crème citronnée et oeufs de saumon Feta et basilic	2 p.
Grignoti Mousse de girolles et filaments de Serrano	1 p.
Triangle cocktail pain de mie Magret de canard fumé, roquette, fromage aux herbes	1 p.
Pétale de courgette Taboulé aux légumes du soleil	1 p.
Mini fromage cocktail	1 p.

Cocktail déjeunatoire Chambord 24,15 €

18 pièces / pers à

Canapé Crème d'artichaut, écrevisse à l'huile de truffe	1 p.
Baby Chou Tapenade	1 p.
Mini brochette Poulet au poivre, datte et câpre	2 p.
Triangle cocktail pain bagnat Thon, concombre, tomate et menthe	1 p.
Petit farçi Hoummos et effiloché de rouget	1 p.
Bouchée délice Crème citronnée et crevette	2 p.
Navette garnie Brésaola, mousse au curry et épinards	1 p.
Triangle cocktail pain de mie Rôti de boeuf, graine de moutarde et roquette	2 p.
Verrine Crème de brocolis au chorizo et tartare de radis	1 p.
Mini fromage cocktail	1 p.
Petite douceur Petits fours sucrés, mini macarons et petits canelés	5 p.

Cocktail dînatoire Versailles 31,90 €

22 pièces / pers à

Canapé Jambon de Parme et figue Saumon fumé, pomelos et gingembre	2 p.
Baby Chou Mousse de canard	1 p.
Triangle cocktail pain de mie Poulet, tomate, salade verte et sauce curry	1 p.
Pic brochette Tortilla de rouget aux cèpes	1 p.
Pétale de courgette Crème de champignons	1 p.
Tacos cocktail Légumes grillés	1 p.
Navette garnie Saumon fumé, pomme et raisin	1 p.
Mini verrine Lentilles, canard fumé et cranberries	1 p.
Petit farçi Tapenade et copeaux de parmesan	1 p.
Triangle cocktail pain bagnat Aubergines grillées, tomates confites, mozzarella, parmesan et roquette Thon, concombre, tomate et feuille de menthe	2 p.
Bouchée délice Crème citronnée et crevette	1 p.
Grignoti Mirepoix de pétoncles	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.