



Vos réceptions

Printemps • Eté 2017

LIGOT

olivier

Vos réceptions

Vos réceptions



Printemps • Eté 2017

Pour cette nouvelle collection Printemps-Eté, nos équipes ont conjugué la tradition gastronomique et le savoir-faire d'une maison de plus de 85 ans d'existence afin de vous proposer des produits intemporels avec une touche de modernité.

Que ce soit pour un repas de famille, cocktail, buffet ou séminaire professionnel, Ligot Traiteur saura réagir à vos demandes de façon personnalisée afin de répondre à toutes vos envies.

Commandes : dans la mesure du possible et dans le seul but de mieux vous servir, nous vous remercions de bien vouloir valider vos commandes avec un délai de 72 heures.

Livraison : Boulogne 15 € HT, autres : nous consulter. Service commercial : du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00. Boutique : nous avons le plaisir de vous servir du mardi au samedi de 8h30 à 19h30 ainsi que le dimanche matin. Accès : Métro ligne 10 station Boulogne - Jean Jaurès. Autibus n° 123, arrêt Marché Escudier - Jaurès.

Tarifs TTC au 21-03-2017

Nos prix s'entendent avec une TVA à 5,5%. Pour toute prestation de service, la TVA passe à 10%. TVA sur les alcools à 20%.

"Pratiquez une activité physique régulière" www.mangerbouger.fr

Sommaire

Sommaire

■	Les pièces cocktail	p. 02
■	Les entrées	p. 10
■	Les plats	p. 16
■	Les desserts	p. 22
■	Les boissons	p. 24

Les pièces cocktail



Les pièces cocktail froides



Nous vous remercions de bien vouloir valider vos commandes dans un délai de 72 heures.
Minimum de commande: 15 pièces par variété.

Canapés gastronomes

La pièce 1,65 €

- Purée d'artichauts à la tomate confite
- Magret de canard et ananas
- Ecrevisse à l'orange et zeste de citron vert
- Saumon fumé, raifort et zeste de citron vert

Mini blinis

La pièce 1,65 €

- Saumon fumé et pomme Granny Smith
- Radis rose et fromage frais

Ananas cocktail

45 pièces

- Saumon fumé 68,00 €
- Jambon cru 68,00 €

Navettes garnies

La pièce 1,70 €

- Crevette rose, fromage frais et pamplemousse
- Saumon fumé, fromage blanc et feuilles de menthe

Les pièces cocktail froides



Mini cuillères délices

La pièce 1,70 €

- Poivrons grillés et menthe
- Mousse d'asperges et bresaola
- Crème citronnée, tartare de saumon et aneth



Pains surprise

48 pièces

- Saumon fumé, tarama et rillettes de saumon **48,00 €**
- Blanc de volaille à l'indienne au houmous, magret de canard fumé au fromage frais **42,00 €**
- Comté, fourme d'Ambert et miel **42,00 €**

Pains surprise nordique

32 pièces

- Saumont cuit, tzatziki **51,00 €**
- Saumon fumé, crème de raifort et dès de pommes **51,00 €**
- Thon à la sauce curry et carpaccio de tomates **51,00 €**

Mini verrines

La pièce 2,15 €

- Crème de brocolis, chorizo et radis
- Fraîcheur d'asperges vertes, fèves à la coriandre, fromage frais au crabe

Piques brochettes

La pièce 1,65 €

- Tomate cerise, chèvre et magret de canard
- Volaille au thym et poivrons grillé
- Tortilla menthe et chèvre
- Gambas à l'ananas au piment d'Espelette



Bouchées au foie gras maison

La pièce 3,00 € *

- Tartine de pain d'épices aux dix poivres, foie gras de canard et fleur de sel
- Tartine de pain d'épices aux dix poivres, foie gras de canard et chutney de mangue

* Prix susceptible d'être modifié en fonction du cours

Les pièces cocktail froides



Mini bagels

La pièce 1,65 €

- Crème de roquefort et poire
- Ricotta au pesto et tomate confite
- Crème d'artichauts au serrano

Pain pita

La pièce 1,60 €

- Jambon cru, tomate confite et pesto
- Chèvre, miel et épinard
- Tapenade de poivrons et volaille tandoori

Club pain de mie

La pièce 1,75 €

- Ricotta à la tomatade, bresaola et roquette
- Rôti de boeuf, mesclun et basilic



Roulés gourmands

La pièce 1,60 €

- Volaille, mousse de cury et roquette
- Rillettes de thon au pesto rosso et salade verte

Amuse-bouches

La pièce 0,90 €

- Baby chou à la crème de betteraves
- Baby chou à la tapenade d'olives
- Baby chou à la crème de poivrons
- Poivron farci au thon (commande 7 jours à l'avance)
- Poivron farci au fromage (commande 7 jours à l'avance)
- Mini fromage cocktail



Les plateaux à partager 10-12 personnes

- | | |
|---|---------|
| ■ Crudités cocktail (sauce verte, cocktail et fines herbes) | 30,00 € |
| ■ Charcuterie (1,2kg) | 50,00 € |
| ■ Fromage | 35,00 € |
| ■ Antipastis (1kg) | 45,00 € |

Les pièces cocktail chaudes



Petits fours chauds (en assortiment)

La pièce 1,00 €

- Pizza
- Quiche lorraine
- Croque monsieur
- Croissant jambon
- Saucisse déguisée
- Tartelette au saumon
- Allumette au fromage
- Tartelette au poireau
- Tartelette à la tomate confite et mozzarella



Mini brochettes chaudes

La pièce 1,20 €

- Brochette de poulet et poivron
- Brochette de poulet et ananas

Amuse-bouches chauds

La pièce

- Petite saucisse cocktail
- Accra de morue

0,35 €

0,45 €



Mignardises (en assortiment)

Mini tartelettes L'unité 1,10 € aux fruits

- Multi-fruits
- Fraise
- Framboise
- Citron

Mini tartelettes L'unité 1,10 € au chocolat

- Chocolat-pistache
- Caramel
- Vanille infini

Les gourmandises L'unité 1,40 €

- Mini moelleux pistache griotte
- Mini cheesecake
- Mini palet chocolat blanc framboise

Macarons L'unité 1,00 €

- Vanille
- Pistache
- Café
- Framboise
- Citron
- Chocolat

Mini canelés L'unité 1,00 €

- Arômatisés au Grand-Marnier

Mini brochettes de fruits L'unité 1,80 € (minimum de 30 pièces)

- Fruits classiques
- Fruits exotiques

Petits plaisirs L'unité 1,40 €

- Crock chocolat
- Mini tropézienne
- Trésor pistache framboise
- Citric
- Soleil levant

Petites douceurs L'unité 1,10 €

- Mini financier
- Mini moelleux au chocolat
- Mini plaisir

Les entrées





Les entrées 



Entrées froides

La pièce

- Oeuf poché au crabe, quinoa et saumon fumé 6,90 €
- Mousseline d'asperges vertes au parmesan et pétale de bresaola 6,20 €
- Entremet de ricotta aux herbes et poivrons rouges 5,80 €
- Fagot de saumon fumé aux pointes d'asperges 6,20 €
- Ceviche de crevettes à la mangue 6,90 €
- Mille-feuille d'aubergines, poivrons et feta 6,90 €
- Entremet de légumes, bresaola et copeaux de parmesan 5,80 €
- Cocktail de crevettes, gelée d'agrumes, purée d'avocats 6,90 €
- Fond d'artichaut printanier à la mozzarella di bufala 6,90 €
- Mille-crêpe de saumon 5,45 €
- Fraîcheur d'asperges vertes à la tomate, fromage frais au crabe 6,90 €



Terrines de poissons

Le kg

- Terrine de Saint-Jacques
- Terrine de saumon à l'oseille

45,80 €

40,80 €

Terrines de viandes

Le kg

- Terrine de foie de canard et girofle
- Terrine de lapin à l'ancienne
- Terrine de volaille aux petits légumes
- Terrine de canard et cèpes

29,80 €

24,35 €

26,75 €

29,80 €

Terrines de légumes

Le kg

- Terrine de courgettes
- Terrine de petits légumes

34,40 €

34,40 €





Saumons fumés

Le kg

- Saumon fumé norvégien
- Saumon fumé irlandais

96,40 €
129,25 €

Foie gras de canard *

Entier au naturel

- À la coupe
- En terrine de porcelaine

Le kg 155,00 €
à partir de 54,40 €

Entier au sauternes et pain d'épices

- À la coupe

Le kg 155,00 €

* Prix susceptible d'être modifié en fonction du cours



Les plats





Les plats ■ ■ ■ ■ ■

Les plats chauds



Viandes cuisinées

La part

- Osso bucco aux olives thym et romarin, linguines au jus 13,90 €
- Sauté de veau aux petits pois et paprika, légumes croquants 13,90 €
- Curry thaï de mignon de porc, riz basmati 12,15 €
- Rougail de boeuf à la tomate, pommes vapeur 12,90 €
- Sauté d'agneau au miel et romarin, flan d'asperges vertes au parmesan 14,10 €
- Confit de gigot d'agneau au thym, écrasé de pommes de terre 14,10 €

Volailles

La part

- Aiguillettes de magret de canard aux épices, pommes safranées 18,60 €
- Emincé de volaille française aux noix de cajou, écrasé de pommes de terre 13,50 €
- Suprême de volaille française au crumble de chorizo sauce aux poivrons, riz pilaf 14,50 €
- Curry de volaille française, riz basmati 13,50 €
- Cuisse de lapin aux citrons confits, tian provençal 14,00 €

Poissons

La part

- Médaillon de lotte au citron et curcuma, riz basmati 22,15 €
- Dorade royale au sésame et tomates confites, écrasé de pommes de terre 17,90 €
- Filet de merlu au citron et échalotes, purée aux herbes 17,40 €
- Cabillaud sauce thaï, courgettes au curcuma 17,90 €
- Cabillaud au coulis de poivrons rouges, riz pilaf 17,90 €

Plats uniques

La part

- Paëlla 11,10 €
- Couscous (poulet, mouton et merguez) 11,10 €
- Langue de veau ravigote et pommes vapeur 11,10 €

Les tartes salées 10-12 parts

La pièce

■ Quiche lorraine	36,00 €
■ Tarte provençale	37,50 €
■ Tarte au poulet, roquette et tomates confites	37,50 €
■ Tarte aux courgettes et fromage de chèvre	37,50 €
■ Tarte au thon, tomates et piment d'Espelette	37,50 €
■ Tarte au saumon et asperges vertes	42,00 €



Les plats froids



Viandes froides

Les 100 grs

- Tranché de ballotine de poulet à l'estragon 2,66 €
- Escalopines de volaille marinées au thym et citron 2,66 €
- Escalopines de volaille massala 2,66 €
- Tranché de bœuf à la sauce aigre douce 3,50 €
- Gigot d'agneau aux senteurs des garrigues 4,33 €
- Magret de canard sauce teriyaki et sésame 4,33 €
- Rôti de porc doré à la broche et aux herbes 3,18 €



Poissons froids

- Turban de trois poissons (saumon, merlan et lotte) 9 pers 69,60 €
- Turban de trois poissons (saumon, merlan et lotte) 12 pers 104,45 €
- Colin à la parisienne (avec garniture) 20 pers 125,00 €
- Saumon Bellevue (avec garniture) 20 pers 135,00 €
- Pavé de cabillaud au Yuzu La part 9,00 €
- Filet de colin à la crème d'artichauts La part 9,00 €

Salades composées

	Prix/kg	La part
■ Salade Méditerranéenne (tomates, concombres, feta, olives et oignons rouges)	19,50 €	4,30 €
■ Salade de riz, crabe et pamplemousse	29,40 €	6,45 €
■ Salade chicken mango curry	24,60 €	5,40 €
■ Taboulé aux agrumes	17,50 €	3,85 €
■ Farfalles au poulet, épinards, tomatade et copeaux de parmesan	20,50 €	4,50 €
■ Salade de penne aux deux saumons	23,00 €	5,18 €
■ Salade César (base mesclun)	23,00 €	5,18 €
■ Salade des Garrigues (courgettes, estragon, tomates confites et pignons)	20,50 €	4,50 €
■ Quinoa aux légumes et jus d'agrumes	17,50 €	3,85 €
■ Salade de riz, asperges vertes, tomates confites et parmesan	19,50 €	4,30 €
■ Mesclun aux poivrons, aubergines grillées et bocconcini	23,00 €	5,10 €
■ Mesclun, fonds d'artichauts, ananas, maïs, écrevisses, vinaigrette au curry et estragon	23,00 €	5,10 €
■ Salade Impériale (nouilles chinoises, fèves, poivrons, carottes et crevettes)	23,00 €	5,10 €
■ Salade Thaï (poulet, crevettes et mangue)	23,00 €	5,10 €



Les desserts





Les desserts individuels

La pièce

■ Tiramisu	4,20 €
■ Tropézienne	3,10 €
■ Tartelette framboise meringuée	3,30 €
■ Tartelette au citron	3,20 €
■ Plaisir coeur de fruits	4,20 €
■ Moka café	3,20 €
■ Palet chocolat blanc framboise	4,20 €

Les desserts collectifs

La pièce

■ Tarte aux poires (10 parts)	38,00 €
■ Tarte aux abricots (10 parts)	38,00 €
■ Entremet poire cassis (12 parts)	48,50 €
■ Entremet fruits de la passion (12 parts)	48,50 €
■ Framboisier (12 parts)	48,50 €
■ Corbeille de fruits de saison (25 fruits)	52,50 €

(Les mignardises sucrées sont disponibles à la page 9)

Les boissons





Soft

■ Vittel	2,53 €
■ San Pellegrino	2,64 €
■ Jus d'orange	3,69 €
■ Jus de pamplemousse	3,69 €
■ Jus multifruits	3,69 €
■ Jus de pomme	3,69 €
■ Coca-Cola	3,69 €
■ Coca-Cola Zéro	3,69 €

Champagne

La bout.75 cl

■ Champagne «Grand cru brut tradition» Récoltant Christian Busin	35,95 €
--	---------

Vins blancs

La bout.75 cl

■ Menetou-Salon	19,95 €
■ Chablis, J.P Ellevin	19,00 €

Vins rosés

La bout.75 cl

■ Coteaux d'Aix en Provence «Château de Vauclaire»	11,40 €
■ Rosé italien «Dell'Estate Delle Venizie»	6,90 €

Vins rouges

La bout.75 cl

■ Irancy, domaine Heimbouger	18,00 €
■ Bourgueil AOC «Domaine du Coudray»	13,15 €
■ Château Roc Saint-Jacques Puisseguin-Saint-Emilion	14,45 €

«L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération»

LIGOT

Olivier

Pour vos petits déjeuners, cocktails (apéritif, déjeuneratoire ou dînatore), repas, buffets froids, buffets chauds, coffrets-repas, goûters, ...

Notre équipe commerciale se tient à votre entière disposition pour tout renseignement complémentaire.

De plus, nous vous proposons du matériel de réception de qualité, en location, ainsi que les services de Maîtres-d'hôtel de métier.

SERVICE COMMERCIAL :

9 Boulevard Jean Jaurès
92100 Boulogne-Billancourt
Tél. : 01 46 04 69 83

BOUTIQUE ET SIÈGE SOCIAL :

11 Boulevard Jean Jaurès
92100 Boulogne-Billancourt
Tél. : 01 46 05 92 41

CONTACT ET SITE INTERNET :

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

SAS au capital de 76 224,50 €
SIRET : 692 029 697 000 12 - Code NAF : 522 C