

## LES PIÈCES SUCREES

### Les Petits Fours Suclés 1.10€ T.T.C / Pièce

- Tartelette framboise (pâte sablée autrichienne, crème légère, framboise)
- Le King (Sablé poché sur sa crème pralinée, avec son dé de Gianduja)
- Carré agrume (Génoise chocolat, croquant blanc, sphère de fromage blanc et zestes d'agrumes)
- Le Bueno (Mousse praliné, dacquoise)
- Nid de fraise (Financier pistache, crème légère et fraises)

### Plateau de Petits Fours Suclés Assortis :

- Plateau de 25 pièces **25.00€ T.T.C**
- Plateau de 50 pièces **49.00€ T.T.C**

### Les Petits Fours Secs Assortis **1.00€ TTC / Pièce**

- Rocher Coco – Sablé Breton – Noyer au miel de Sarthe – Moelleux chocolat aux épices

### Plateau de Petits Fours Secs Assortis :

- Plateau de 25 pièces **24.00€ T.T.C**
- Plateau de 50 pièces **45.00€ T.T.C**

### Les Brochettes de Fruits Frais **1.50€ T.T.C / Pièce**

### Les Verrines Suclées (\*) **2.20€ T.T.C / Pièce**

- Honolulu (Baba soft fraises myrtilles)
- Mexico (Chocolat noir, mousse confiture de lait et Noisettes grillées)
- Passionor (Alliance mangue passion et framboise bille dorée)
- Pistacricot (Déclinaison autour de l'abricot et de la pistache)
- Tiramisu café

### Les Macarons **1.20€ T.T.C/Pièce**

(Caramel - Chocolat Gianduja - Pomme - Menthe verveine - Framboise - Agrumes)

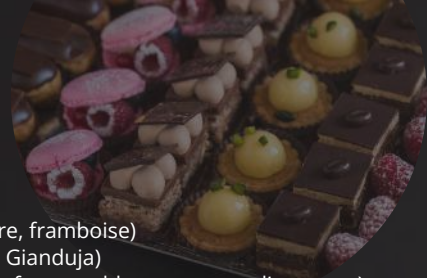
### Les Financiers **1.20€ T.T.C/Pièce**

(Pistache - Framboise - Citron)

\*Consigne 1.00€

NB : Nos Tarifs s'entendent avec TVA 5.50 % Incluse (A emporter)

Il sera demandé de commander un nombre minimum de pièces de la même fabrication (6 Pièces Mini)



# COCKTAIL

## (Printemps - Eté)

(01/04 - 31/09)

# Lerouge

traiteur

*Notre métier, notre passion : recevoir*



FABRICATION  
MAISON

16 BOULEVARD LOUIS LEPRINCE RINGUET - 72000 LE MANS

02.43.42.39.01

contact@lerougetraiteur.fr

LEROUGE-TRAITEUR-LE-MANS.FR



SIREN: 418 912 747  
389 319 120 R.C.S Le Mans  
SASU Lerouge Traiteur  
Siret: n° 389 319 120 00033  
CS 200.000€

## LES PIÈCES SALÉES FROIDES

### Les Canapés 1.10€ T.T.C / Pièce

- Mille feuille de foie gras, gelée de poire
- Moelleux de légumes, dôme de fromage frais aux herbes
- Croustillant de parmesan mousse chorizo et poivron confit
- Opéra de Saumon fumé, crème d'asperges vertes

### Les « Cuillères » by Lerouge (\*) 1.50€ T.T.C / Pièce

- Tartare de Dorade au lait de coco et citron caviar
- Tartare de Canard et Pomme Granny sur lit de Patate Douce
- Tartare de légumes du moment, caramel de vinaigre balsamique et coriandre

### Les « Tortillas Colorées » 1.00€ T.T.C / Pièce

- Fajitas de caviar d'aubergines, tartare de tomates et courgettes à l'huile vierge
- Roulé de sarrasin rilette de maquereau et moutarde à l'ancienne croustillant coloré

### Les Gourmandises Salées 1.50€ T.T.C / Pièce

- Sphère de truite fumée, crémeux de citron et ciboulette
- Carré de Chorizo/Gambas sur toast
- Tataki Saumon au sésame

### Les Mini Macarons au Foie Gras 1.50 € T.T.C / Pièce

- Coque de Macaron Parfumée, Mousse de Foie Gras et noisettes concassées

### Pain « Surprise » Prestige 45.00€ T.T.C

- (Mousse de Foie Gras - Rillettes aux 2 Saumons - Saumon Fumé - Magret Fumé)

### Les Petites Sarthoises 0.90 € T.T.C / Pièce

- Mini Gaufrette Poulet Curry
- Finger de Rillettes du Mans
- Pomme de Terre bouchon & Oeuf de Caille

### Les Mini Pinces à Linge 1.20€ T.T.C / Pièce

- Pince de chorizo crème langoustine & baies de Batak
- Pétales de légumes du soleil

### Les Pièces du Jardinier 1.20 T.T.C / Pièce

- Roulé de courgette accompagné de son Houmous
- Chou à la Tapenade accompagné de son poivron & chorizo
- Carotte croquante au curry et pétoncle, chantilly de langoustine

### Les Oeufs Toqués 3.50€ T.T.C / Pièce

- Brouillade Crémeuse de saumon fumé et perles d'harenga

### Panier de Légumes Croquants 2.50€ T.T.C / Pièce (Sauces Tapenade, Tzatziki et Cocktail)

- Concombre, Carottes, Radis Noir, Radis, Tomates Cerises et Choux Fleurs Croquants

Pour vos prestations, nous proposons également des ateliers culinaires réalisables en présence d'un chef cuisinier, pour plus d'informations, nous contacter.

PHOTOS NON CONTRACTUELLES

### Les Brochettes Froides 1.20€ T.T.C / Pièce

- Brochette de Melon et magret
- Brochette de Mozzarella-pesto avec son Jambon Speck
- Brochette de Gambas sur sa mangue
- Nougat chèvre et miel Sarthois aux fruits secs

### Les Mini Sandwichs Gourmands 2.00€ T.T.C / Pièce

- Pain moelleux, beurre d'aneth, crudités & Merlu
- Pain de mie complet, poulet mariné à l'italienne, roquette et copeaux de parmesan
- Pain pita de légumes confits et pixels

### Les Verrines (\*) 2.50€ T.T.C / Pièce

- Panna Cotta au foie gras, façon cappuccino
- Bavaroise de langoustine et petites pétoncles
- Émulsion légère d'avocat, crabe, et condiments colorés

### Les Réductions de la Terre & Mer 1.20€ T.T.C / Pièce

- Sphère Rilette de maquereau
- Joue de bœuf et petits légumes
- Conchiglioni farci au crabe

## LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

### Les Réductions Chaudes 1.00€ T.T.C / Pièce

- Croq truffé
- Moelleux courgette - chèvre
- Quiche aux petits légumes
- Tatin de légumes saveur d'été

### Les Mini « Wood Box » Salées Chaudes 3.20€ T.T.C / Pièce

- Effiloché de joue de bœuf duo de courgettes façon provençale
- Curry de poisson du moment à l'indienne et noix de cajou
- Poêlée de légumes aux saveurs d'été, crème à l'anis

### Les Mini Hot Dog 1.20€ T.T.C / Pièce

- Yellow Mustard et Cheddar Râpé

### Les Mini Burgers 2.00€ T.T.C / Pièce

- Canard confit et bille de foie gras
- Langoustine sauce homard



## LES PIÈCES SUCRÉES

### Les Petits Fours Sucrés

- Le Caramiel (Fonds sablé breton crème caramiel et cacahuètes grillées)
- La sphère griotte (Sablé poché en moule dôme griottine et groseilles fraîches)
- Le Tout Choco (Croquant choco blanc, ganache montée au chocolat noir mi amer & écorce chocolat)
- Noix japonaise
- L'agrumes (coque orange mousse orange, marmelade de rhubarbes)

1.10€ T.T.C / Pièce

### Plateau de Petits Fours Sucrés Assortis :

Plateau de 25 pièces

25.00€ T.T.C

Plateau de 50 pièces

49.00€ T.T.C

### Les Petits Fours Secs Assortis

1.00€ TTC/Pièces

Rocher Coco – Sablé Breton – Noyer au miel de Sarthe – Moelleux chocolat aux épices

### Plateau de Petits Fours Secs Assortis :

Plateau de 25 pièces

24.00€ T.T.C

Plateau de 50 pièces

45.00€ T.T.C

### Les Brochettes de Fruits Frais

1.50€ T.T.C / Pièce

### Les Verrines Sucrées(\*)

2.50€ T.T.C / Pièce

- Hawaï (baba soft mangue ananas, sirop fruité)
- L'arobusta (crème anglaise café & mousse chocolat noir, nougatine et son biscuit chocolat)
- Le Verger (mousse en duo de pomme et gelée de poire, fruits caramélisés)
- La Sud (mousse agrumes, crumble aux deux citrons, financier)
- La griottine (mousse pistache et sa tuile croquante)

### Les Macarons

(Caramel - Chocolat Gjanduja - Pomme - Menthe verveine - Framboise - Agrumes)

1.20€ T.T.C/Pièce

### Les Financiers

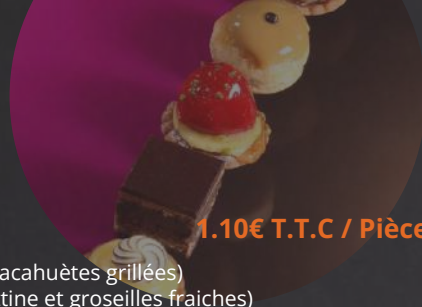
(Pistache - Framboise - Citron)

1.20€ T.T.C/Pièce

\*Consigne 1.00€

NB : Nos Tarifs s'entendent avec TVA 5.50 % Inclusive (A emporter)

Il sera demandé de commander un nombre minimum de pièces de la même fabrication (6 Pièces Mini)



## COCKTAIL (Automne - Hiver)

(01/10 - 31/03)



*Notre métier, notre passion : recevoir*



FABRICATION  
MAISON

16 BOULEVARD LOUIS LEPRINCE RINGUET – 72000 LE MANS

02.43.42.39.01

CONTACT@LEROUGETRAITEUR.FR

LEROUGE-TRAITEUR-LE-MANS.FR



SIREN: 418 912 747  
389 319 120 R.C.S Le Mans  
SASU Lerouge Traiteur  
Siret: n° 389 319 120 00033  
CS 200.000€

## LES PIÈCES SALÉES FROIDES

### Les Canapés 1.10€ T.T.C / Pièce

- Mille feuille de saumon fumé bavaoise au citron et tomate confite
- Dôme de St Jacques au yuzu et herbes fraîches
- Moelleux de chou fleur et crème poivrons
- Alliance foie gras pain d'épices et figues

### Les « Cuillères » by Lerouge (\*) 1.50€ T.T.C / Pièce

- Tartare de cabillaud façon Ceviche
- Tartare de saumon St Jacques mangue et graines passion
- Tartare de légumes du moment et son caramel de vinaigre balsamique et coriandre

### Les « Tortillas Colorées » 1.00€ T.T.C / Pièce

- Fajitas crème pesto roquette, pignon de pain et fruits secs
- Roulé de sarrasin jambon crème fromagère moutardé et mesclun

### Les Gourmandises Salées 1.50€ T.T.C / Pièce

- Cannelloni de truite fumée crémeux de citron et ciboulette
- Sucette fromagère aux herbes et Piment doux
- Blinis de chou fleur avec son saumon Gravlax

### Les Mini Macarons au Foie Gras 1.50 € T.T.C / Pièce

- Coque de Macaron Parfumée et Mousse de Foie Gras

### Pain « Surprise » Prestige 45.00€ T.T.C

- (Mousse de Foie Gras - Rillettes aux 2 Saumons - Saumon Fumé - Magret Fumé)

### Les Petites Sarthoises 0.90 € T.T.C / Pièce

- Feuilleté de canard
- Boudin Noir Lardé
- Rillons (10g)

### Les Mini Pinces à Linge 1.20€ T.T.C / Pièce

- Pince de chorizo crème de St Jacques et sésame noir
- Pétales de radis noir, mousse de carotte au miel

### Les Oeufs Toqués 3.50€ T.T.C / Pièce

- Brouillade Crémeuse d'œuf aux Morilles

### Les Pièces du Jardinier 1.20€ T.T.C / Pièce

- Chou garni aux champignons, mousse de morilles
- Cannelloni de langoustine et carotte façon sushi
- Blinis de chou fleur avec son saumon gravlax

Pour vos prestations, nous proposons également des ateliers culinaires réalisables en présence d'un chef cuisinier, pour plus d'informations, nous contacter

PHOTOS NON CONTRACTUELLE



### Les Brochettes Froides 1.20€ T.T.C / Pièce

- Brochette de Saumon Gravlax
- Brochette de Tome refrain et raisin
- Brochette de magret fumé à l'ananas
- Nougat chèvre et miel Sarthois aux fruits secs

### Les Mini Sandwichs Gourmands 2.00€ T.T.C / Pièce

- Brioches et aile de raie duo de perles façon Lobster Rolls
- Pain pita, effiloché de porc et sauce tartare
- Assortiment de crudités croquantes crème de curry

### Les Verrines (\*) 2.50€ T.T.C / Pièce

- Fondant de potimarron copeaux de lard fumé et noisettes
- Tiramisu de cèpes et foie gras
- Farandole de betteraves, émulsion au gingembre

### Les Réductions de la Terre & Mer 1.20€ T.T.C / Pièce

- Sphère de Pomme de Terre au Haddock
- Joue de bœuf et petits légumes
- Sphère Rilette de maquereau

## LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

### Les Réductions Chaudes 1.00€ T.T.C / Pièce

- Croq Jambon sec comté
- Bouché d'escargot
- Quiche au foie gras
- Tatin de légumes d'antan

### Les Mini « Wood Box » Salées Chaudes 3.20€ T.T.C / Pièce

- Parmentier de canard confit à la pistache et jus corsé
- Blanquette de noix de St Jacques aux carottes colorées
- Poêlée de légumes aux saveurs d'hiver, crémée à l'anis

### Les Mini Hot Dog 1.20€ T.T.C / Pièce

- Yellow Mustard et Cheddar Râpé

### Les Mini Burgers 2.00€ T.T.C / Pièce

- Saumon mi-cuit et crème légère au wasabi
- Rillons tome refrain et compotée d'oignons

