



BROCHURE
Lux Traiteur Organisation

traiteur
LUX



SOMMAIRE

1. **Introduction**
2. **Bar de rafraichissement**
3. **Les cocktails, apéritifs**
4. **Les ateliers culinaires**
5. **Les ateliers culinaire: options**
6. **Le repas**
7. **La pièce montée**
8. **Le dessert**
9. **Les tarifs**
10. **Nous contacter**

INTRODUCTION



Lux Traiteur, traiteur et organisateur de réceptions, propose à ses clients privés et professionnels des menus variés toute l'année à partir des produits de saison ou des demandes spécifiques.

L'art de recevoir à la Française avec OCEvents c'est :

- Accueillir ses invités et les surprendre avec la mise en scène et la transformation des produits.
- Offrir un parcours sensoriel fait de saveurs et de goûts originaux.

Le plaisir de vous faire plaisir

Pas seulement un Chef...

Avec plus de 20 ans d'expérience dans l'organisation de réceptions, doté d'une générosité exemplaire, il met en oeuvre tout son savoir pour que votre événement soit exceptionnel.

Stéphane Augusto

Passionné de gastronomie, épicurien dans l'âme, en quête permanente des meilleurs produits et de nouvelles saveurs.

Diplômé de l'école hôtelière, notre chef a fait ses classes dans des cuisines de renom telles que Le Petit Nice Passédat, Le Concorde Palm Beach, Le Pasino d'Aix-en-Provence, Chef exécutif d'hôtels de luxe.

Aujourd'hui il est là pour vous dans toute la France et l'Europe, il fera de votre événement un moment magique...

LUX

Bar de rafraîchissements

- **Coca-cola et zero, Jus d'orange**
- **Jus de fruits , eau minérale, eau pétillante , eau parfumée**
- **Boissons alcoolisées**
- **Whisky, Anisette, boukha, Vodka ,Martini, Gin**



Animation bar a cocktail

Mojitos, marguarita,

pina colada, tequila sunrise



Les cocktails, apéritifs

Bar à vin

Dégustation de vin
Rouge, blanc, rosé



Bar à whisky

Shivas, jackDaniel, Black Label, whisky Japonais



L'atelier Italien

- Charcuterie, tranchée en chiffonnade par nos soins (mandoline, viande de grison , rosette) accompagné de ses pains spéciaux et ses Confitures

- Arancini aux cèpes

- Risotto au foie gras et truffe Z



L'atelier méditerranéen

- Anchoiade
- Tomate tricolore parfumé aux huiles
- Ventrèche de thon à l'huile de Provence
accompagné de pain de campagne



L'atelier Vegan

- Houmous, téhina,
Falafel ,

- Bar à légumes croquants

- Caviar d' aubergine,



L'atelier du boucher

- Epaule de veau confite

- Assado de boeuf



L'atelier asiatique et japonais

Notre table japonaise animé d'un sushiman pour déguster une panoplie de sushis, makis et sashimis, fraîchement préparés



Au chaud,

- Tempura de légumes ,
Façon crevette en beignets
- Aiguillette de poulet pané au Panko , sauce aigre
douce,
- Spring roll au poulet ,
- Brochettes de saumon pané sauce yakitori
- Tataki de thon , creme légère au wasabi

Les fraîcheurs japonaises

- Tartares de thon à la mangue et passion
- Tartares de saumon au yusu



L'atelier de la mer

- Saumon gravlax truffé mariné
- Pains spéciaux (céréale , noix ,maïs, raisins, olives)
- céviché de daurade



L'atelier du boucher

- Côte de boeuf découpé
- Agneau braisé au thym
- Magret de canard aux herbes
- Sauce au poivre ,béarnaise, bénédicte

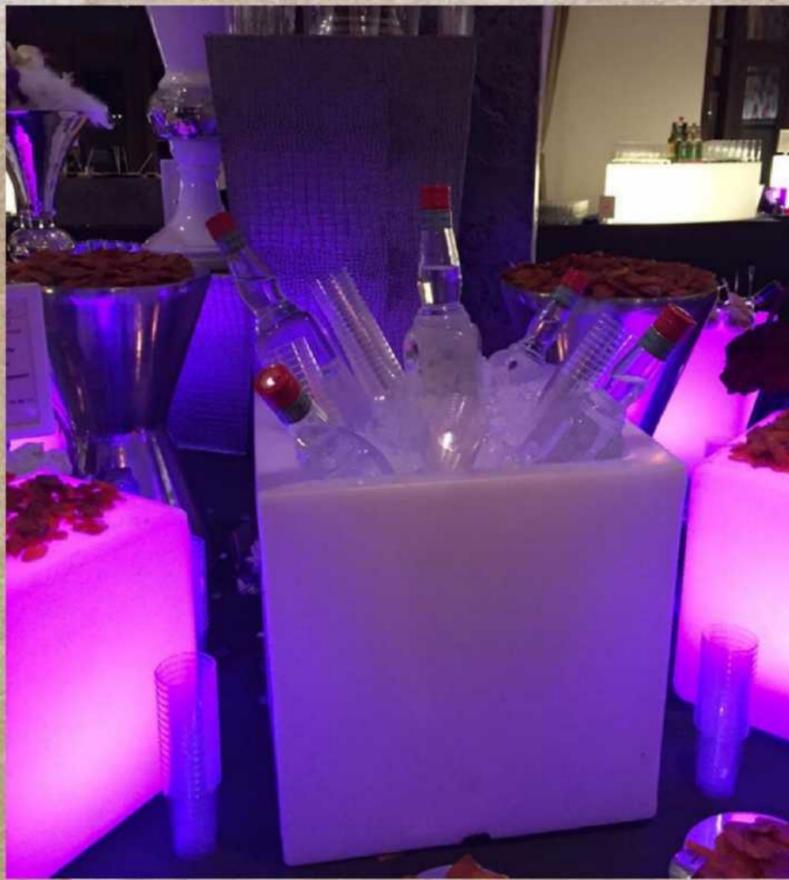


L'atelier lux

- Terrine de foie gras au Sauterne
- Foie gras poelé aux fruits de saison
- Mini burger au foie gras
- Oeuf brouillé à la truffe

Lux de la mer

- **Boutargue Caviar, pomme de terre tiède**
- **Oeuf, blinis, accompagné de vodka glacé**
- **Découpe de Bar cuit au gros sel**



Bar à pizza

- **Thon, boutargue, norvégienne, boeuf oignon, truffe, anchois basilic**



Le repas

Les entrées (en option)

Terrines de foie gras , confiture de figue et salade croquante

ou

Filet de bar rôti , sauce à la grenade et mini légumes du jardin

ou

Tataki de thon au sésame et ses légumes Thai

ou

Délice du Périgord

(foie gras, magret, pommes, tomates séchées)

Les plats

Noix de veau poêlée, sauce au foie gras (option Rossini) 10e
légumes du moments

ou

Filet de boeuf roti sauce aux poivres, pomme écrasée aux truffes,
minis légumes

ou

Magrets de canard au miel

ou

Dos de bar rôti parfumé à l' huile de vanille sa balyadi de légumes

Les vins rouge, blanc et rosé à définir selon le menu désiré

Les gourmandises

L'atelier chocolat

- **Fondue de brochettes de fruits au chocolat chaud en fontaine**
- **Mousse au chocolat**
- **Brochette de banane chocolat**
- **Poire chocolat**



La pièce montée



L'atelier gourmandise

- **Crepes, bananes flambées**

- **gâteaux de soirée**

- **Entremets assortis**

- **Verrines sucrées**



L'atelier oriental

- **Beignets au sucre**

- **Cigare au miel**

- **Thé à la menthe et aux pignons , café**



Le glacier

- Parfum de glaces du moment

- Profiteroles



L'atelier fruitier

- Fruits de la saison



LES TARIFS

MENU LUX

Les rafraichissements

- **Boissons softs**
- **Boissons alcoolisées**
-

Le cocktail

- **7 ateliers culinaires minimum**
- **Un plat, boissons et vins sur table**
- **Gâteau à thèmes et pièce montée**
- **Buffet dessert**
- **Service, nappage, art de la table**

110€ par personne HT

3€ par personne taxe consistoriale

Frais de déplacement à définir selon le lieu

- **Repas enfants 45€ moins de 10 ans (au choix)**
- **Escalope de poulet, pomme de terre rôties**
- **Hamburger et potatoes**

- **Repas staff musicien 50€/personne**

Tarif minimum pour 150 personnes

Ateliers alcoolisées en option -- -

- **Atelier bar à whisky** 10€/personne
- **Atelier Bar à cocktail** 8€ /personne

Ateliers culinaires en option

- **Atelier du boucher** 12€ /personne
- **Atelier lux de la mer** 15€ /personne
- **Atelier lux** 15€ /personne

- **Les entrées en option** 30€ /personne

- **Rafraîchissement houppa** 8€/pers
- **Candy's bar** 8€ /personne
- **Open bar** 15€ /personne



CONTACTS



06-95-34-21-94

07-69-42-99-68



lux.traiteur@yahoo.com



[lux_traiteur](https://www.instagram.com/lux_traiteur)



<https://www.ocevents-traiteur.com>

Merci pour votre confiance