

LEGARD

Réception-Traiteur

Réception-Traiteur

Les Prestations en salle

Les Prestations en salle

Label Réception

95 rue Victor Hugo

59192 Beuvrages

Tarifs jusqu'au 31 décembre 2003

03.27.30.96.94

06.87.50.50.93

Thierry LEGARD

Label

Tarifs jusqu'au 31 décembre 2008

Tél : 03.27.30.96.94

06.61.28.94.26

Réception

Thierry.legard@wanadoo.fr

Les Vins d'Honneur

Vin d'Honneur Tradition

2 Navettes

Mousse au pâté de foie Jambon blanc, beurre
Rillettes d'oie Fromage, beurre
Chouquettes, 1 Brioche, 1 Mirliton, 1 mignardise

Jus de fruits, Eaux, Sodas

6 euros 20 par personne

Vin d'Honneur Prestige

1 Navette

Mousse au pâté de foie Jambon blanc, beurre
Rillettes d'oie Fromage, beurre

2 Canapés

Mousse de canard Printanier
3 Chouquettes, 2 mignardises, 2 Mirlitons

Jus de Fruits, Eaux, Sodas

8,40 euros par personne

Vin d'Honneur Somptuosité

2 Navettes

Mousse au pâté de foie Jambon blanc, beurre
Rillettes d'oie Fromage, beurre

2 Canapés

Mousse de canard Printanier

3 Toasts Chauds

Mini bouchée Quiche Lorraine
Saucisse feuilletée Mini feuilleté
Pizza Feuilleté d'escargot

Jus de Fruits, Eaux, Sodas

3 Mignardises, 2 Chocolats aux épices

13 euros par personne

Vous pouvez accompagner votre Vin d'Honneur

Pain Surprise pour 50 parts : 23,00 euros

Crocodile pour 80 parts : 40 euros

Tortue pour 70 parts : 32 euros

Crémant de Loire Louis Beauchant Duroc à 11 euros

Blanc de Blanc Brut Prédigue à 8,50 euros

Il convient d'ajouter un droit de bouchon de 3 euros pour tout Champagne en

Méthode Traditionnelle apporté par vos soins.

Pour toute vos suggestions



Nos prestations comprennent le service

www.Label-Réception.com

Sonorisation et dj : nous consulter.

- Toute notre volaille est née, élevée en France
- Toute notre viande est d'origine française ou de la communauté européenne

Nous sommes à votre écoute

Les Petits Gourmets

Tresse aux quatre fromages

~

Quiche Lorraine

~

Assiette en Belle Vue

~

Coquille de Poisson



Escalope de Volaille à la Crème

~

Steak Haché Poêlé

~

Cordon Bleu

Chaque met est accompagné



Glace



Dessert



Boisson à discrétion

15 euros par enfant de moins de douze ans
(17 euros pour un menu avec Potage)

Possibilité de prévoir le menu adulte en demi-part, demi tarif pour les enfants

Cocktails de Bienvenue

Chaque formule se réalise en deux services

Les Apéritifs à base de Vins

Le Vins Blancs Cerise

~

Le Cidre Framboise

~

Le Rosé Myrtille

3,50 euros par personne



Kir Royal, Whisky, Ricard, Martini

4,50 euros par personne



Le Champagne Cup

: 6 euros par personne

La Sangria:

5 euros par personne

De l'apéritif sans alcool et du jus de fruits sont prévus

pour les personnes ne consommant pas d'alcool

Pour tout apéritif amené par vos soins : **1,60 euros par personne de service**



Ce Cocktail de Bienvenue est assorti de Biscuits. Toutefois vous pouvez l'accompagner

Pain Surprise pour 50 parts : **23,00 euros**

Crocodile pour 80 parts : **39 euros**

Tortue pour 60 parts : **30 euros**

Crocodile géant : **78 euros**

Plateau de Canapés : **0,60 euros le canapé**

Mini Feuilletés Apéritif par 5 : **1,70 euros par personne**

Mini Tartelettes Apéritif par 4 : **2,70 euros par personne**



Pour éveiller vos papilles :

Velouté Argenteuil Potage Forestier

Crème Du Barry Potage Julienne Darblay

Velouté d'Endive Légumes de saison

3 euros par personne

Menu Tradition

Feuilleté Beurre blanc aux Asperges vertes

~

Paupiette de saumon argentéuil

~

Croustade de ris d'agneau au porto

~

Bouchée Princesse

~

Filet de Merlu, sauce Crevette

~

Pavé de Saumon à la Parisienne



Pintadeau rôti aux Poires

Noix de veau Forestière

~

Rôti de Bœuf, sauce Bordelaise

~

Tournedos de canard à l'orange

~

Confit de Jambonnette de dinde au madère

~

Carré de Porc façon Orloff

½ coquelet à la Flamande

Chaque met s'accompagne de 3 garnitures au choix



Sorbet arrosé



Mesclun de Salades et Fromages



Pièce Montée en Gâteaux ou en Glaces



29 euros par personne

Les Vins à Discretion

La Formule Tradition

Vin Blanc

Muscadet Sèvre et Maine

Vin Rouge

Bordeaux Cuvée Prestige ~ Gamay de Touraine, domaine la Guinanderie

Vin Rosé

Rosé de Loire Château Colette

Eaux, Jus de Fruits, Soda

9 euros par

personne



La Formule Prestige

Vin Blanc

Coteaux du Layon, domaine Croix d'en Haut ~ Chablis

Muscadet Sèvre et Maine sur lie Château Hyvernère

Vin Rouge

Saint Emilion grand cru 2004 ~ 1^{ères} Cotes de Blaye

Médoc Cru Bourgeois 2000 St nicolas de Bourgueil

Vin Rosé

Château Premium

Eaux, Jus de Fruits, Sodas

12 euros par

personne



Fût de Bière : Adler ou Jenlain (20 litres) : **90 euros**

Primus (30 litres) : **100 euros**, (50 litres) : **160 euros**

Leffe (30 litres) **130 euros**

Bière 1664 en canette (25 cl) : **1 euro**

Crémant de Loire : **12 euros la bouteille**

Champagne : **26 euros la bouteille**

~

Pour les personnes ne consommant pas d'alcool : **5 euros par personne**

~

Il convient d'ajouter un droit de bouchon de **3 euros** pour toute bouteille apportée par vos soins

Buffet

Papillon de Charcuterie

Saucisson Ail Roulade Rosette
Saucisson Sec Salami Chorizo

Le Choix de 2 terrines

Pâté de Campagne Pâté aux poivres
~ ~
Pâté de Foie Pâté Forestier Pâté de Canard

Les Crudités

Radis Salade de Tomates Champignons à la Grecque
Concombres à la Crème Poireaux sauce Gribiche Melon
Carottes Râpés Macédoine de Légumes Céleri Rémoulade
Argenteuil

Les Viandes Froides

Poulet en Gelée ou Travers de Porc rôti
Rôti de Bœuf aux Herbes Ailerons de Poulet à la Jamaïcaine
Rôti de Porc sauce Tartare Brochette Royale

3 euros supplémentaires par personne

Les Garnitures

Vigneronne Salade Piémontaise Mesclun de Salades
Taboulé Salade de Pâtes Salade de Haricots Verts

Assorties de Condiments, de Sauces diverses, et de Pain

Mesclun de Salades et Fromages

Pyramide de Gâteaux ou Pièce Montée en Glace

31 euros par personne

½ tarifs par enfant de moins de douze ans

Vous pouvez accompagner votre Buffet :

Saumon en Bellevue : **4 euros la part**

Tomate Cocktail, Avocat Cocktail, Tomate Moscovite : **3 euros la part**

Marquise de Saumon Fumé : **3,50 euros la part**

(Minimum de 30 personnes adultes)

Menu Prestige

Langue Lucullus maison

Marbré de foie gras aux figues

Salade gourmande

Bavarois de Mousse d'Avocat homardine aux Crevettes roses sur coulis

Déclinaison de trois saumons

Noix de Jambon fumé au Melon

Foie gras forestier au vinaigre de framboise

Carpaccio de saint jacques sur crème de pois

Alliance de foie gras et langue Lucullus



Enroulade de Sole tropicale à la diepoise

Jambon à l'Os braisé, sauce morilles

Duo de St Jacques et Champignons sauvages en Pannequet

Cassolette de saint jacques et sa fondue d'endives

Quenelle Lyonnaise de Brochet sauce Nantua

Bouchée de ris de veau aux morilles (sup. 2,50 euros)

Tronçon de Lotte à l'étuvée de poireaux et son effilochée de coburg (sup. 2 euros)

Pilaf de fruits de mer en croustade

Cuisse de grenouille maître d'hôtel

Filet de sandre au riesling, raviole d'asperges vertes et écrevisses

Moule d'Espagne à la bourguignonne



Sorbet arrosé

Fruit de la Passion Citron vert Poire

Pomme verte Mandarine Pêche de Vigne



Poirine de Pintade aux Cèpes et aux Bolets

Souris d'Agneau à la fleur de thym

Filet de Bœuf Bordelaise, ou Forestier ou choron

Magret de Canard au Vinaigre de Framboise, ou sauce poivre vert

Suprême de Pintade Montmorency

Longe de Veau au Noilly ou aux Maroilles

Carré d'agneau rôti à la crème d'ail

Caille Périgourdine

Chaque met s'accompagne de 4 garnitures au choix



Mesclun de Salades et son Assiette de Fromages



Pièce Montée en Glaces ou Pyramide de Gâteaux ou Pièce Montée en Choux Nougatine

- Avec une entrée : **36 euros par personne**
- Avec une entrée et un potage : **39 euros par personne**
- Avec deux entrées : **43 euros par personne**

Menu Somptuosité

Marquise de saumon terrine de poisson
Bouquet de crevettes Pêche au thon
Saumon en Bellevue
Tomates antiboises
Avocat aux crabes

Accompagnés de

Macédoine de légumes Argenteuil
Salades de perles marines
Tagliatelle à la crème d'aneth et saumon

Papillon de charcuteries et ses terrines

Accompagnés de

Concombres à la crème, Carottes râpées, salade Hortense, champignons
à la grecque, Céleri rémoulade, Melon, Poireaux gribiches



Sorbet



Plat chaud à définir (gamme Prestige)



Mesclun de Salades et son Assiette de 4 fromages



Pyramide de gâteaux ou pièce en glace ou en choux nougatine



Roi du Brésil



40 euros par adultes

Menu excellence

Saumon en Bellevue, terrine de poissons, salade de perles marine,
Marquise de saumon fumé, pêche au thon, tartare de saumon et noix
de saint jacques, carpaccio de thon au caviar, crevettes roses

Papillon de charcuterie

(Saucisson sec et ail, jambon fumé, rosette, Andouille, salami, terrine
de campagne et de sanglier), symphonie de foie gras et Lucullus

Les Crudités

Carottes râpées, céleri rémoulade, champignons à la grecque, tomates
mimosa, concombre à la crème, poireaux gribiche, asperge mousseline,

Pyramide de chèvre et tartare de légumes

Assorties de condiments, de sauces et de pain

Trou Normand

Fruit de la Citron vert Poire

Passion

Pomme verte Mandarine Pêche de Vigne

Les Viandes

Magret d'oie aux pêches

Filet de veau aux morilles

Poirine de canette à l'orange

Tournedos de bœuf périgourdine

Caille crapaudine aux cèpes et bolets

Mixte d'agneau cressonnaire

Salmis de pigeon et cailles

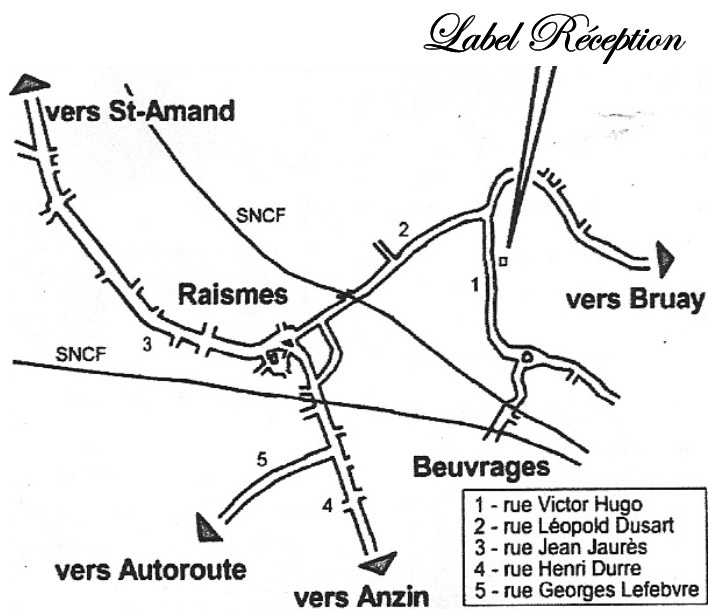


Buffet de fromages et fruits



Pyramide de gâteaux et buffet de dessert

55 euros par personne



Prestations en salle :

Capacité de 120 personnes assises, plans de tables personnalisés, tables rondes ou en banquet, nappage en tissu, terrasse, pelouse, parking privé et fermé.

Prestations extérieures :

Réception dans la salle de votre choix, service traiteur avec livraison à domicile, plateaux-repas livrés sur place.

Nos conditions :

400 euros à la signature du contrat de réservation.

30% d'acompte à la signature du contrat de prestation.

Le solde vous est demandé comptant après la réception.

Les modes de paiement possibles :

Carte bancaire, chèque, espèce.