

Lou LANDAIS

Traiteur - Mariages - Evénements Divers - Samedi Dansant



Restaurant "Lou LANDAIS"

8 Boulevard ALLENDE - 13850 GREASQUE

☎ 04 42 69 91 91 ou 06 81 17 22 00

@ : lou-landais@orange.fr - Site : www.lou-landais.com



Un menu de base et une formule à « tiroir », pour composer vous-même votre mariage.

Sangria Maison,

Chips, Cacahuètes, Olives, Brochettes de tapas « Chorizo – Bayonne »

- Terrine de Foie Gras des Landes faite Maison, Pain Grillé.
- Magret de Canard à la Plancha, Crème légère au Chorizo
- Assortiment de 3 Légumes du Moment.
- Le Fromage Mariné sur Salade.
- Pièce Montée.

Menu à 45 € par pers.

Les vins et les quantités pour le repas sont à choisir sur notre carte des vins.
Dans la mesure où vous apportez votre champagne, il vous sera facturé 3 € par bouteille ouverte.

Les Eventuelles Options à choisir :

Open bar 10 € par pers.

(Assortiment d'alcools classiques)

Forfait Soft pour les enfants, ou les invités ne buvant pas d'alcool, 5 € par pers.

Punch 5 € par personne

Brut Méthode Traditionnelle 6 € par pers.

Bouteille de Brut Méthode Traditionnelle, 29 €

Forfait Champagne 15 € par pers.

Bouteille de Champagne 48 €

Animateur Professionnel pour la soirée (jusqu'à 4h du matin) 600 €.

Animations Diverses et Groupes, sur devis.

Les Accompagnements :

1,00 € la pièce, à choisir dans la liste ci-dessous.

Les froids sont servis en verrine, et les chauds, cuits à la Plancha Espagnole, devant vous.*

- Mini Cocotte de Grosse Crevette Basquaise *
- Mousse de Saumon Fumé, coulis de Tomates.
 - Tartare de Tomates Noires et Pétoncles
 - Blinis de Poissons aux Poireaux
- Mini Brochette de Magret Fumé et Melon *
 - Brochette de Crevette à la Lavande *
 - Carpaccio de Foie Gras à l'huile de Noix
- Caissette de Thon en Tartare, Parfumé à la Vanille
 - Petites Noix de St Jacques à la Coriandre*
- Banderille de Saumon au Piment d'Espelette *
 - Piquito de Thon au Poivron *
 - Mini Sandwich Cruautés
- Mini Tartelette de Tartare de Poissons
- Mille Feuille de Pomme de Terre à l'Ail
- Brochette de Rouget à la Coriandre *
 - Gaspacho de Légumes
 - Porc au Curry, vite Rôti *
- Brochette de Volaille façon Paëlla *

- *L'Apéritif en Buffet :*

Open Bar comprenant :

*Pastis, Whisky, Ricard, Martini, Porto, Vin Blanc, Vin Rosé.
Perrier, Coca Cola, Schweppes, jus de fruits.*

- *Nos Tapas en accompagnement servis Froids et Chauds * faits sur Plancha Espagnole :*

- *Mini Brochette de Poissons aux Poivrons **
- *Cocotte de Rillettes de La Mer au Poivre Vert*
- *Verrine de Queues de Crevettes à la Vanille*
- *Mini Brochette de Melon et Magret Fumé **
- *Mousse de Saumon Fumé et Coulis de Tomates*
- *Fricassée de Pétoncles à la Lavande **
- *Tapas de Poissons Marinés*
- *Tartelette de Légumes en Tartare*
- *Piquito de Rouget à la Coriandre **
- *Banderille de Pruneaux au Lard **

- *Les Entrées au choix pour l'ensemble des convives :*

- ❖ *Terrine de Foie Gras à la Plancha, et Grillé Campagnard.*
- ❖ *Salade Gourmande « Lou Landais ».*
- ❖ *Foie Gras Frais aux Pommes, velouté de Floe de Gascogne.*
- ❖ *Rouelles de Poissons Marinés à l'Aneth et Citron Vert.*
- ❖ *Fricassée de Noix de Pétoncle à la Lavande, Petites Girolles.*
- ❖ *Duo de la Mer au Deux Thèmes.*
- ❖ *Mille Feuille de Saumon Fumé, Crème d'Avocats.*
- ❖ *Eventail d'Aiguillettes de Canard Marinées.*

- *Les Plats au choix pour l'ensemble des convives : (3 légumes pour chaque plat)*

- ❖ *Magret de Canard des Landes, Flan de Cèpes.*
- ❖ *Filet de Bœuf au Côte de Provence.*
- ❖ *Le Délice de « Lou Landais », Pommes Paysanne.*
- ❖ *Carré d'Agneau au Romarin, Tian de Légumes.*
- ❖ *Pavé d'Espadon rôti à l'Ail, Potagère de Légumes.*
- ❖ *Râble de Lapereau Farci aux Langoustines.*
- ❖ *Filet de Saumon au Miel et au Gingembre.*
- ❖ *Blanc de Requin au Vin Rouge.*

- *L'Assiette de Fromage Mariné, légèrement relevé :*

- *Pièce Montée.*

- Vin Rouge et Rosé, eau, café.

- Animation jusqu'à 4h du matin avec Laurent MENEL

70 Euros par pers

LOU FESTAYRE:



Formule plus détendue, avec un « Apéritif / Tapas », servi debout sous forme de cocktail Dinatoire et d'une durée plus longue.
Un plat chaud servi directement à table.

- L'Apéritif en Buffet :

Open Bar comprenant :

Pastis, Whisky, Ricard, Martini, Porto, Vin Blanc, Vin Rosé.

Perrier, Coca Cola, Tonic, Jus de Fruits.

- Nos Tapas Froids en accompagnement :

- Cocotte de Rillettes de Poissons au Poivre Vert.
- Verrine de Queues de Crevettes à la Vanille.
- Mousse de Saumon Fumé à la Tomate.
- Mini Brochette de Poissons Marinés.
- Mini Sandwich Crudités.
- Petites St Jacques Marinées au Vinaigre Balsamique.
- Tortillas de Saumon Fumé à la Crème

- Nos Tapas Chauds, faits sur Plancha Espagnole :

- ❖ Brochette de Melon et Magret Fumé à la Plancha.
- ❖ Fricassée de Pétoncles à la Lavande.
- ❖ Mini Cocotte de Piperade aux Crevettes.
- ❖ Mini Brochette de Pruneaux au Lard.
- ❖ Croustillé de Ventrèche au Poivre.
- ❖ Brochette Grand Ouest
- ❖ Brochette de Volaille Façon Paëlla

- Les Plats au choix pour l'ensemble des convives : (3 légumes pour chaque plat)

- Croustade du Boucher aux Cèpes.
- Pavé de Saumon au Coulis de Foie Gras.
- Le Pavé d'Agneau au Porto, Potagère de Légumes.
- Ballotin de la Mer aux Cèpes.
- Magret de Canard à la Plancha, Crème de Persil.
- La Parillada de Poissons au Floe de Gascogne.
- La Volaille des Landes en Croute de Sel de Bayonne

- L'Assiette de Fromage Mariné, légèrement relevé :

- Pièce Montée.

- Vin Rouge et Rosé, eau, café, compris

- Animation jusqu'à 4h du matin.

60 Euros par pers.

L'ECHASSIER :



- L'Apéritif en Buffet :

Open Bar comprenant :

Whisky, Ricard, Pastis, Martini, Porto, Vin Blanc, Vin Rosé.
Perrier, Coca Cola, Schweppes, jus de fruits.

- Les Tapas Maison, Froids et Chauds *, faits sur Plancha Espagnole :

- Mini Brochette de Poissons aux Poivrons *
- Cocotte de Rillettes de Poissons au Poivre Vert
- Verrine de Queues de Crevettes à la Vanille
- Mini Brochette de Melon et Magret Fumé *
- Mousse de Saumon Fumé à la Crème de Concombre
- Fricassée de Pétoncles à la Lavande *
- Tapas de Poissons Marinés
- Tartelette de Légumes en Tartare
- Piquito de Rouget à la Coriandre *
- Banderille de Pruneaux au Lard *

- Les Entrées au choix pour l'ensemble des convives :

- ❖ Terrine de Foie Gras à la Plancha, et Tranche Campagnarde.
- ❖ Salade Gourmande « Lou Landais ».
- ❖ Tarte Tatin au Foie Gras, velouté au Floc de Gascogne.
- ❖ Fricassée de Noix de Saint Jacques à la Lavande, Petites Girolles.
- ❖ Salade de Cou Farci Landais, Vinaigrette à l'Huile de Noix
- ❖ Ragout de Langoustines au Monbazillac, Crème de Poireaux.
- ❖ Cigare de Saumon Fumé Maison, Crème d'Avocats.
- ❖ Nems d'Ecrevisses au Vinaigre Balsamique.

- Le Poisson chaud, au choix pour l'ensemble des convives : (2 légumes pour chaque plat)

- ◆ Pavé de Saumon au Coulis de Foie Gras.
- ◆ Ballotin de la Mer aux Cèpes.
- ◆ Le Navarrin de Homard au Floc de Gascogne.
- ◆ Pavé d'Espadon rôti à l'Ail, Potagère de Légumes
- ◆ Eventail de Saumon aux Huitres et Cuisses de Grenouilles
- ◆ Gigotin de Lotte au Vin Rouge.

- Le Plat chaud, au choix pour l'ensemble des convives : (3 légumes pour chaque plat)

- ◆ Croustade du Boucher aux Cèpes et au Côtes de Provence.
- ◆ Le Pavé d'Agneau au jus de Truffes, Potagère de Légumes.
- ◆ Le Blanc de Volaille en Croute de Sel de Guérande, et Chorizo.
- ◆ Carré d'Agneau au Romarin, Tian de Légumes
- ◆ Bouillabaisse de Lapereau et Patates Douces.

L'Assiette de Fromage Mariné, légèrement relevé.

- Pièce Montée.

- Vin Rouge et Rosé, eau, café compris.
- Animation jusqu'à 4h du matin.

90 Euros par pers.

L'Buffet :



- L'Apéritif en Buffet :

Open Bar comprenant :

Whisky, Ricard, Pastis, Martini, Porto, Vin Blanc, Vin Rosé.
Perrier, Coca Cola, Schweppes, jus de fruits.

- Les Tapas Maison, Froids et Chauds * :

- Mini Brochette de Poissons aux Poivrons *
- Cocotte de Rillettes de Poissons au Poivre Vert
- Verrine de Queues de Crevettes à la Vanille
- Mini Brochette de Melon et Magret Fumé *
- Mousse de Saumon Fumé à la Crème de Concombre
- Fricassée de Pétoncles à la Lavande *
- Tapas de Poissons Marinés
- Tartelette de Légumes en Tartare
- Piquito de Rouget à la Coriandre *
- Banderille de Pruneaux au Lard *

- Les Entrées Froides :

- Assortiment de Poissons Marinés aux Herbes Fraîches et Citrons Verts
- Marbré du SUD OUEST.
- Banderille de Crudités en Aioli
- Ballotin de Saumon aux Crevettes
- Mille Feuille de Tian Provençal
- Terrine Marinière au Basilic
- La Palette de Charcuteries de Nos Régions
- Les Grosses Crevettes Marinées à la Vanille
- Carpaccio de Bœuf en Tomatine.
- Feuilletés de Crudités
- Salade de Poulpe au Basilic
- Gaspacho de Tomates

Le Plat servi Froid :

- Le Carré de Bœuf au Porto, Tomates Provençales
- La Culotte D'Agneau au Thym
- Le Poisson Du Moment en Chaud – Froid, infusion Provençale.

Buffet de Fromages, Salade, et Dessert des Mariés.

- Vin Rouge et Rosé, eau, café compris.

- Animation jusqu'à 4h du matin.

49 Euros par pers.
(Supplément de 6 Euros pour un plat chaud à définir)

LE RETOUR DE MARIAGE

Avant de quitter vos amis et votre famille, il est appréciable d'organiser un « Brunch », se déroulant de manière prolongée (10h à 15h), et alliant autant les viennoiseries que les viandes froides et les salades composées.

Composition :

- *Boissons Chaudes (café, Thé, Chocolat, Jus de Fruits)*
 - *Viennoiseries*
 - *Confitures diverses*
- *Salade de Concombre au Basilic*
 - *Saumon Fumé*
 - *Sandwich Crudités*
- *Salade de Pâtes au Basilic*
- *Salade d'Encornet au Jambon de Bayonne*
 - *Roulé de Poisson Froid à l'Estragon*
 - *Volaille Froide au Poivre*
- *Roti de Bœuf Froid au Porto*
 - *Salade verte*
 - *Salade de Fruits Frais*
 - *Tarte aux Fruits*
 - *Yaourts*
- *Assaisonnements Divers*
 - *Eau Plate et Gazeuse*
 - *Vin Rouge et Rosé*
 - *Pain*

*Il est tout à fait possible de livrer cette prestation à votre domicile ou une autre salle.
Dans ce cas, seul le buffet sera livré.*

Tarif de 25 € par pers.



SARL au capital de 7620,00 €uros -
Z.A.C des PRADEAUX - 13850 GREASQUE
Tel : 04 42 69 91 91
Messagerie : LOU-LANDAIS@orange.fr
Site : www.lou-landais.com