



Lou LANDAIS

*La Cuisine du Sud Ouest à la Plancha,
Un Lieu pour toutes les fêtes...*



Lou LANDAIS

LE TRAITEUR DE VOTRE MARIAGE



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

MARIAGE DOUCEUR



*Un menu de base et une formule à « tiroir », pour composer vous-même votre mariage.
Les alcools et les vins sont à votre charge, vous trouverez toutefois ci-dessous nos forfaits.*

Le Menu

- 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 et Salade en buffet.
 - Pièce Montée (2 choux par personne).

Menu à 35 € par pers.

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
- La Bouteille de Brut Méthode Traditionnelle, 29 €
Forfait Champagne 15 € par pers.
La Bouteille de Champagne 48 €

Les Accompagnements en option :

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
 - Tapas de Poissons Cru aux Poireaux
- Mini Brochette de Magret Fumé et Melon *
 - Carpaccio de Foie Gras à l'huile de Noix
- Caissette de Thon en Tartare, Parfumé à la Vanille
 - Sushi d'Aiguillette de Canard
- Tapas de Foie Gras Frais et Poireaux Vinaigrette
 - Petites Noix de St Jacques Provençale*
- Banderille de Saumon au Piment d'Espelette *
 - Pintxo de Thon Planché, Mi Fumé *
 - Mini Sandwich Crudités
- Mille Feuille de Pomme de Terre à l'Ail
 - Canapé de Rouget Provençale *
 - Gaspacho de Légumes
 - Porc au Curry, vite Rôti *
 - Brochette de Volaille façon Paëlla *

Forfait apéritif : Sangria Maison, ou Punch Maison, Jus de Fruits, Softs, Olives, Chips, 2 Tapas au choix,
Forfait boissons : Vins Rouges, Vins rosés, Eau plate, Café

7 € par personne
6 € par personne

LOU CHRISTOBAL :



Les alcools de l'Apéritif et les vins sont à votre charge, vous trouverez toutefois ci-dessous nos forfaits

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

- Tapas de Rillettes de La Mer au Poivre Vert
- Verrine de Queues de Crevettes aux Epices, Mousse d'Avocat
- Mini Brochette de Melon et Magret Fumé *
- Mousse de Saumon Fumé et Coulis de Tomates
- Tapas de Poissons Marinés
- Légumes en Tartare et Rouget Grillé
- Piquito de Rouget à la Coriandre *
- Banderille de Pruneaux au Lard *

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

- ❖ Terrine de Foie Gras Maison, Campagnard Grillé.
- ❖ Salade Gourmande « Lou Landais ».
- ❖ Foie Gras Frais aux Pommes, velouté de Floc 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.
- ❖ Tresse d'Aiguillettes de Canard Marinées, Vinaigrette de Cèpes.

- 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, sur Galette de Légumes
- ❖ Le Délice de « Lou Landais », Gâteau Paysan.
- ❖ Carré d'Agneau au Romarin, Tian de Légumes.
- ❖ Pavé d'Espadon rôti à l'Ail, Potagère de Légumes.
- ❖ Filet de Lapereau Farci aux Langoustines.
- ❖ Filet de Saumon au Miel et au Gingembre.
- ❖ Blanc de Requin au Vin Rouge.

- Fromage et salade en Buffet

- Pièce Montée (2 choux par personne).

42 Euros par pers

Forfait apéritif : Sangria Maison, ou Punch Maison, Jus de Fruits, Softs, Olives, Chips, 2 Tapas au choix,

7 € par personne

Forfait Open Bar (assortiment des alcools classiques)

10 € par personne

Forfait boissons : Vins Rouges, Vins rosés, Eau plate, Café

6 € par personne

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

Les alcools de l'Apéritif et les vins sont à votre charge, vous trouverez toutefois ci-dessous nos forfaits

- Nos Tapas Froids accompagnant l'Apéritif :

- Feuilletés 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.
- Petites St Jacques Marinées au Vinaigre Balsamique.
- Tortillas de Saumon Fumé au Basilic

- Nos Tapas Chauds, faits sur Plancha Espagnole, accompagnant l'Apéritif :

- ❖ Brochette de Melon et Magret Fumé à la Plancha.
- ❖ Mini Cocotte de Piperade aux Crevettes.
- ❖ Mini Brochette de Pruneaux au Lard.
- ❖ Tortillas de Bœuf Grillée.
- ❖ Brochette de Volaille Façon Paëlla

- Les Plats Chauds (identique pour l'ensemble des convives) :

- 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.
- Le Loupe Entier Grillé et Flambé au Floc de Gascogne.
- La Volaille des Landes en Croute de Sel de Bayonne.

- Fromage et salade en Buffet

- Pièce Montée (2 choux par personne).

48 Euros par pers

Forfait apéritif : Sangria Maison, ou Punch Maison, Jus de Fruits, Softs, Olives, Chips, 2 Tapas au choix

7 € par personne

Forfait Open Bar (assortiment des alcools classiques)

10 € par personne

Forfait boissons : Vins Rouges, Vins rosés, Eau plate, Café

6 € par personne

Les alcools de l'Apéritif et les vins sont à votre charge, vous trouverez toutefois ci-dessous nos forfaits

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

- *Mini Brochette de Poissons aux Herbes **
- *Verrine de Queues de Crevettes à la Vanille*
- *Mini Brochette de Melon et Magret Fumé **
- *Petites St Jacques Marinées à l'Huile de Sésame.*
- *Tortillas de Saumon Fumé au Basilic*
- *Mousse de Saumon Fumé à la Crème de Tomates*
- *Tapas de Poissons Marinés*
- *Piquito de Rouget à la Coriandre **
- *Banderille de Pruneaux au Lard **

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

- ❖ *Terrine de Foie Gras Landais, et Tranche Campagnarde.*
- ❖ *Salade Gourmande « Lou Landais ».*
- ❖ *Tarte Tatin au Foie Gras, velouté au Floc de Gascogne.*
- ❖ *Fricassée de Noix de Saint Jacques aux Petites Giroflées.*
- ❖ *Navarrin de Langoustines au Monbazillac, Crème de Poireaux.*
- ❖ *Cigare de Saumon Fumé Maison, Crème d'Avocats.*
- ❖ *Nems d'Écrevisses au Vinaigre Balsamique.*

- Le Poisson chaud, au choix pour l'ensemble des convives :

- ◆ *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 :

- ◆ *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.*

- Fromage et salade en Buffet

- Pièce Montée (2 choux par personne).

63 Euros par pers.

Forfait apéritif : Sangria Maison, ou Punch Maison, Jus de Fruits, Softs, Olives, Chips, 2 Tapas au choix,
Forfait Open Bar (assortiment des alcools classiques)
Forfait boissons : Vins Rouges, Vins rosés, Eau plate, Café

7 € par personne
10 € par personne
6 € par personne

L'Buffet :



Lou LANDAIS

Les alcools de l'Apéritif et les vins sont à votre charge, vous trouverez toutefois ci-dessous nos forfaits

*- 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*
- *Anchoïade de Légumes*
- *Ballotin de Saumon aux Crevettes*
- *Pièce de Saumon Fumé taillé devant vous*
- *Terrine de Légumes au Basilic*
- *La Palette de Charcuteries de Nos Régions*
- *Buisson de Grosses Crevettes Marinées à la Vanille*
- *Carpaccio de Bœuf en Tomatine.*
- *Feuilletés de Crudités*
- *Salade de Poulpe au Basilic*
- *Gaspacho de Tomates*

Le Plat chaud servi à table :

- *Le Bœuf au Porto, Tomates Provençales*
- *La Pièce D'Agneau au Thym*
- *Le Poisson Du Moment au Champagne.*
- *Le Râble de Lapereau farci aux Langoustines*

** Possibilité de réaliser un Eventail de Viandes Froides*

L'Assiette de Fromage Mariné.

- Pièce Montée (2 choux par personne).

38 Euros par pers.

Forfait apéritif : Sangria Maison, ou Punch Maison, Jus de Fruits, Softs, Olives, Chips, 2 Tapas au choix,

7 € par personne

Forfait Open Bar (assortiment des alcools classiques)

10 € par personne

Forfait boissons : Vins Rouges, Vins rosés, Eau plate, Café

6 € par personne

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*
- *Saumon Mariné à l'Estragon*
 - *Volaille Froide*
 - *Rôti de Bœuf Froid*
 - *Salade verte*
 - *Salade de Fruits Frais*
 - *Tarte aux Fruits*
 - *Yaourts*
- *Assaisonnements Divers*
 - *Pain*

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