



NL Réceptions
Le Chambost
69 470 RANCHAL

Nicolas LEVRAT - Cuisinier - Traiteur

Séminaire « formule buffet »
Minimum 30 personnes

Accueil Café 8h

1 Café ou Thé ou chocolat chaud, Lait, Sucre
2 Minis Viennoiseries
1 jus d'Orange ou Jus de Pamplemousse
Eau minérale

Pauses Café 10h et 16h

1 Café ou Thé ou chocolat chaud, Lait, Sucre
1 jus d'Orange ou Jus de Pamplemousse
Pause de 16h : 2 Minis cookies maison
Eau minérale

Déjeuner buffet* 12h00

Buffet d'entrées

Petit mesclun
Taboulé à la menthe fraîche
Plateaux de charcuteries
Tomate à la mozzarella et basilic
Salade de lentilles au thon, curry de Madras & herbes fraîches

Buffet plat (2 au choix)

Fricassé de volaille sauce forestière
Emincé de bœuf au gingembre
Filet de lieu sauce vierge
Brandade de cabillaud au piment d'Espelette

Accompagnements :

Mikado de légumes
Pommes Charlotte rôties au thym frais

Buffet de dessert

Cannelés bordelais
Brownies aux noix de pécan, crème anglaise
Salade de fruits frais
Tuiles aux amandes effilées

Inclus dans la prestation :

Vin rouge et rosé, eaux Gazeuse et plate, pain
Vaisselle, verrerie, nappage blanc tissu, serviettes intissées
Matériels pauses: Tasses, sous tasses, verres jus de fruits,
Vacation service de 9H (de 5h si repas uniquement)

* Possibilité d'inclure un buffet de fromages secs en supplément

NL Réceptions - Le Chambost, 69470 RANCHAL, France,
Gérant : Nicolas LEVRAT, tel : 06 62 31 42 30 - mail : nlreceptions@gmail.com
EURL au capital de 17 000 € - SIRET : 751 464 793 00015 - APE : 5621Z



NL Réceptions
Le Chambost
69 470 RANCHAL

Nicolas LEVRAT - Cuisinier - Traiteur

Séminaire- « formule à l'assiette »
Minimum 30 personnes

Accueil Café 8h

1 Café ou Thé ou chocolat chaud, Lait, Sucre
2 Minis Viennoiseries
1 jus de fruits
Eau minérale

Pauses Café 10h et 16h

1 Café ou Thé ou chocolat chaud, Lait, Sucre
1 jus de fruits
Pause de 16h : 2 Minis cookies maison
Eau minérale

Déjeuner* (choix identique pour l'ensemble des convives)

Entrée

Fingers d'écrevisses et saumon fumé, crème légère citronnée aux fines herbes & mesclun
ou
Sablé parmesan olives, chèvre frais, copeaux de jambon de parme & antipastis à l'huile d'olive
ou
Soupe de moules safranée, julienne de légumes & crouton à l'ail
ou
Terrine de foie gras de canard, gastrique au vieux vinaigre & petit mesclun

Plat

Suprême de volaille rôtie, petit jus aux cèpes,
gnocchi à la romaine caramélisé & petits farcis niçois
ou
Magret de canard au poivre vert, pomme Macaire au curry de Madras et giroles
ou
Pavé de saumon, émulsion beurre blanc vanillée,
risotto de langues d'oiseau & poivrons
ou
Rascasse en croûte de thym frais
émulsion de crème d'ail doux, fricassé de légumes printaniers & pommes rattées

Dessert

Panna cota coco citron vert, ananas rôti au rhum brun
ou
Verrine chocolat, cœur crème brûlée vanillée, dacquoise noisette, sauce caramel
ou
Crème légère vanille, framboises et sablé breton

Café

Inclus dans la prestation :

Vin rouge et rosé, eaux Gazeuse et plate, pain
Vaisselle, verrerie, nappage blanc intissé, serviettes intissées
Matériels pauses: Tasses, sous tasses, verres jus de fruits,
Vacation Service de 9H (ou de 5h si repas uniquement)

* Possibilité d'inclure une assiette du fromager ou un fromage blanc en supplément

NL Réceptions - Le Chambost, 69470 RANCHAL, France,
Gérant : Nicolas LEVRAT, tel : 06 62 31 42 30 - mail : contact@nl-receptions.com
EURL au capital de 17 000 € - SIRET : 751 464 793 00015 - APE : 5621Z



NL Réceptions
Le Chambost
69 470 RANCHAL

Nicolas LEVRAT - Cuisinier - Traiteur

Séminaire formule « Du petit déjeuner au dîner » Minimum 30 personnes

Accueil Café 8h

1 Café ou Thé ou chocolat chaud, Lait, Sucre
2 Minis Viennoiseries
1 jus d'Orange ou Jus de Pamplemousse
Eau minérale

Pauses Café 10h et 16h

1 Café ou Thé ou chocolat chaud, Lait, Sucre
1 jus d'Orange ou Jus de Pamplemousse

Pause de 16h : 2 Minis cookies maison
Eau minérale

Déjeuner buffet* 12h00

Buffet d'entrées

Petit mesclun
Taboulé à la menthe fraîche
Plateaux de charcuteries
Tomate à la mozzarella et basilic
Salade de lentilles au thon, curry de Madras & herbes fraîches

Buffet plat

(2 au choix à partir de 40 personnes, en dessous 1 au choix)

Fricassé de volaille sauce forestière
Emincé de bœuf au gingembre
Filet de lieu sauce vierge
Brandade de cabillaud au piment d'Espelette

Accompagnements:

Mikado de légumes
Pommes Charlotte rôties au thym frais

Buffet de dessert

Cannelés bordelais
Brownies aux noix de pécan, crème anglaise
Salade de fruits frais
Tuiles aux amandes effilées

* Possibilité d'inclure un buffet de fromages secs en supplément

Dîner** (choix identique pour l'ensemble des convives)

Entrée

Fingers d'écrevisses et saumon fumé,
crème légère citronnée aux fines herbes & mesclun
ou
Sablé parmesan olives, chèvre frais,
copeaux de jambon de parme & antipastis à l'huile d'olive

Plat

Suprême de volaille rôtie, petit jus aux cèpes,
gnocchi à la romaine caramélisé & petits farcis niçois
ou
Pavé de saumon, émulsion beurre blanc vanillée,
risotto de langues d'oiseau & poivrons

Dessert

Panna cota coco citron vert, ananas rôti au rhum brun
ou
Verrine chocolat, cœur crème brûlée vanillée, dacquoise noisette
sauce caramel
ou
Crème légère vanille, framboises et sablé breton

Café

Inclus dans la prestation:

Vin rouge et rosé, eaux Gazeuse et plate, pain
Vaisselle, verrerie, nappage blanc tissu, serviettes intissées
Matériels pauses: Tasses, sous tasses, verres jus de fruits,
Vacation service de 17H

** Possibilité d'inclure une assiette du fromager ou un fromage blanc en supplément