



Nicolas LEVRAT vous propose des menus et plats travaillés en fonction de vos envies. Il joue la carte de la qualité : goût, présentation et simplicité.

Fils de restaurateur, Nicolas LEVRAT a commencé son parcours culinaire auprès de Guy Lassausaie **, puis a continué dans les grandes maisons : Paul Bocuse ***, La Rotonde **, Jean Brouilly * puis la Villa Florentine *.

Aujourd'hui, il œuvre en tant que Chef Cuisinier Traiteur. Il vous fera partager sa passion du goût.

NL Réceptions

Carte Mariage



Les cocktails apéritifs

Au choix parmi la liste ci-dessous :

- 8 pièces
- 10 pièces
- 12 pièces
- 15 pièces

LES BOUCHEES & TARTINES

- o Sablé olive parmesan, Serrano & chèvre frais
- o Wrap's au jambon cru, légumes confits, parmesan Reggiano
- o Foie gras de canard, chutney d'oignons
- o Mini burger curry de madras et crevette rose
- o Wrap's de Poulet fermier, poivron confit et coriandre fraîche
- o Pain polaire, mozzarella tapenade & basilic frais
- o Rouleau de printemps au saumon fumé & concombre
- o Sablé noix & crème de roquefort
- o Mini bun's végétarien, aux antipastis de légumes
- o Dé de thon mariné à l'huile Citroni, coulis de mangue passion
- o Millefeuille de saumon Gravlax & mozzarella

ARBRES A CROQUER

- o Bar à fruits (melon pastèques, tomates cerise ...)
- o Croquants de légumes (carottes, choux fleurs, concombres, courgettes...)

VERRINES

- o Caviar d'aubergine à l'huile d'olive, siphon au parmesan & chorizo Lomo Ibérique
- o Verrine de guacamole crabe, au citron vert et siphon aux curry
- o Purée de patate douce, magret fumé & croquant noisette

LES PIECES CHAUDES

- o Dé de saumon mi cuit, vinaigrette balsamique & fines herbes
- o Brochette de poulet ananas et jus coco citron vert au curry de Madras
- o Feuilleté au paprika et curry à l'emmental
- o Mini burger façon saucisson brioché
- o Brochette de poulet caramélisé aux graines de sésames
- o Accra de morue à la menthe





Les options animations pour votre cocktail

Au choix parmi la liste ci-dessous :

Animations froides

Jambon cru Serrano à la coupe, petits croutons à l'huile d'olive
Découpe de saumon fumé par nos soins
Petit buffet du Fromager & assortiment de pains spéciaux
Bar à huîtres (bases 2 huîtres par personne)

Planchas

Gambas
St Jacques
Ces deux variétés sont servies avec un jus de homard coco citronnelle gingembre

Escalope de foie gras,
Magret de canard,
Ces deux variétés sont servies avec une sauce gastrique aux cassis
Pièce de bœuf, sauce bordelaise

L'accompagnement boissons de votre cocktail apéritif

Pack SOFT

Jus de Fruits, Coca-Cola, Eaux Minérales Plates et Gazeuses
Boissons servies à volonté à l'apéritif

Pack COCKTAIL

Jusqu'à deux au choix parmi :

Base 0.5L/pers

- Vin rosé, pamplemousse ou pêche (1 parfum au choix)
- Punch au Rhum Blanc et jus de Fruits
- Kir pétillant, Crème de Mure, Cassis ou Pêche (1 parfum au choix)
- Soupe Champenoise

BOMBONNIERE de PUNCH - 5 Litres

BOMBONNIERE de MOJITO - 5 Litres

MENU GOURMANDISE

(Pain tranché, eau minérale et gazeuse inclus)

Plat, fromage & dessert ou
Mise en bouche, plat, fromage & dessert ou
Entrée, plat, fromage & dessert

Mise en bouche ou entrée

Soupe de moules safranée, julienne de légumes & croutons à l'ail

Ou

Terrine de foie gras de canard aux pommes caramélisées, petit mesclun

Ou

Tartare de saumon, aux légumes croquants & citron vert, salade d'herbes fraîches

Plat

Magret de canard rôti, sauce grand veneur,

ou

Rascasse en croûte de viennoise, émulsion de crème d'ail doux,

ou

Suprême de volaille rôti, sauce forestière

*Garniture au choix**

Fromage

Assiette du fromager (camembert, conté, chèvre frais) ou
fromage blanc, crème fleurette

La cascade de gourmandises : (servis en buffet)

Un entremet au choix*

Petit cannelé bordelais, financier pistache framboise,
et une verrine au choix*

Café servi à table

MENU GASTRONOME

(Pain boule puis tranché, eau minérale et gazeuse inclus)

Plat, fromage & dessert ou
Mise en bouche, plat, fromage & dessert ou
Entrée, plat, fromage & dessert

Mise en bouche ou entrée

Terrine de foie gras de canard « maison », gastrique au vieux vinaigre, petit mesclun

Ou

Saumon mariné à l'aneth & cinq baies, crème légère acidulée

Ou

Sablé parmesan olives, chèvre frais & copeaux de jambon Serrano,
antipastis à l'huile d'olive

Plat

Médaille de veau poêlé au thym frais & son jus réduit

ou

Suprême de volaille, crème légère aux morilles

ou

Dos de cabillaud, sauce réduite aux crustacés

*Garniture au choix**

Fromage

Assiette du fromager (camembert, conté, chèvre frais) ou
fromage blanc, crème fleurette

La cascade de gourmandises : (servis en buffet)

Un entremet au choix*

Petit cannelé bordelais, financier pistache framboise,
et une verrine au choix*

Café servi à table

Les garnitures

(une garniture au choix pour l'ensemble des convives)

Mille-feuille de polenta et niçoise de légumes
Poêlée de pomme Delicatesse rôties au thym frais & petits légumes de saison
Gnocchi à la romaine caramélisé & Petits farcis niçois
Pomme Macaire au curry de Madras et girolles
Cocotte de gratin Dauphinois & petits légumes de saison

Le coin du fromager

(en remplacement de l'assiette du fromager prévue dans les menus)

Plateau du fromager (1 par table)
Un assortiment de fromages affinés et frais (5 variétés à définir ensemble, dressés sur Ardoise Revol fromages blancs (crème fleurette) à la demande.
Buffet du fromager
Une grande sélection de fromages affinés et frais (Tomme de Savoie, st nectaire, St Marcellin, Camembert, fourme d'Ambert, Conté, Charolais frais et sec, Chèvre frais et sec), fromages blancs (coulis de fruits rouges et crème fleurette)

Le bouquet final des desserts

Entremet de saison :

Royal chocolat : Dacquoise Amande, feuilletine praliné amande noisette, mousse au chocolat
Fraisier ou Framboisier : génoise, crème mousseline, fraise ou framboise (selon saison)
Abricot/Passion : Croustillant caramel beurre salé, crémeux abricot/passion, mousse vanille mascarpone
Exotique : Crème cheesecake coco, compotée ananas citron vert, biscuit mirilton vanille

Mini verrines sucrées :

Pana cotta vanillée, citron framboise
Tiramisu maison,
Minestrone de fruits frais sur crémeux de Vanille Bourbon,
Mousse au chocolat brownie et noisettes caramélisées,

Et aussi...

Pyramide en macarons
(parfums à définir avec les mariés)
Pièce montée en choux conique
Wedding cake (à partir de 30 personnes)
Trou normand (sorbet poire & eau de vis de poire)
Pain boule (1 boule puis pain tranché)

MENU ENFANT/PRESTATAIRE

(pain tranché, eau minérale plate et gazeuse inclus)
- 3 à 12 ans & prestataire

Plat

Volaille à la crème & pomme de terre rôtie à l'huile d'olives

Fromage

Identique au menu adulte choisi

Dessert (servis en buffet)

Identique au menu adulte choisi



L'arrivée de vos convives :

Stand de rafraîchissement Libre service

(Avant cocktail, pendant cérémonie laïque, séances photos ...)

Cette option comprend :

- Le nappage en intissé blanc et le dressage de la table
- Les gobelets jetables
- Bonbonnière de citronnade ou thé glacé (à définir – un au choix)
- Bonbonnière d'eau avec sirops Monin (fraise - menthe - fruits de la passion)

L'accompagnement de votre repas

à volonté pendant le repas jusqu'au fromage

« Le descriptif des vins (Millesime, domaine ...) n'est pas indiqué il sera étudié avec les mariés »

Pack vin - Catégorie 1

Pack vin - Catégorie 2

Champagne

Gremillet, champagne brut

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

L'accompagnement de fin de soirée

Cocktail Mojito

Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse, glace pilée
Boissons servies sur la base d'une carafe de 1L pour 6/8 personnes avec grandes pailles (environ 15L pour 100 personnes).

Plateaux de fin de soirée charcuteries/fromages (pour environ 10 personnes) :

- Jambon cru Serrano, Rosette, conté, tomme de Savoie

Cette offre comprend :

Nos prix s'entendent pour une réception de plus de 90 invités*

Pour votre cocktail et/ou votre repas :

La verrerie, la porcelaine, les couverts

Le nappage en intissé blanc & les mini serviettes et mini couverts cocktail

Le nappage tissu pour votre repas & serviettes en tissu blanc (une nappe pour 6 convives au minimum – hors tables de décorations ou autres)

Les supports de buffet et matériel divers de cocktail

La glace et les vasques à rafraichir

Le service (cocktail, repas et rangement inclus jusqu'à à 1h00 du matin) et pour une vacation maximum de 10h00 sur les lieux (au-delà 38€ supplémentaires par heures commencées et par serveurs/cuisiniers).

Les frais de déplacement dans la limite de Lyon, Roanne et leur périphérie.

Les tarifs sont indicatifs (TVA à 10% ou 20% pour les produits alcoolisés) mais nous nous réservons le droit de les modifier selon le cours de nos achats.

Nos tarifs s'entendent hors : tables & chaises, structure de buffet, décoration florale et redevance susceptible d'être demandée par le lieu de réception.

Un chèque de caution de 500.00€ TTC est demandé pour la mise à disposition des nappes et serviettes en tissu ainsi que le matériel divers mis à disposition.

*En dessous de 90 invités adultes au repas, nous appliquons un forfait service : (montant unique forfaitaire) :

GRILLE TARIF : FORFAIT SERVICE MARIAGE MOINS DE 90 ADULTE AU REPAS

NOMBRE DE MENU ADULTE	De 89 à 85 personnes	De 84 à 80 personnes	De 79 à 75 personnes	De 74 à 70 personnes	Moins de 70 personnes
Forfait service TTC	150,00 €	200,00 €	250,00 €	300,00 €	350,00 €

Pour toutes autres questions NL réceptions est à votre disposition : contact@nl-receptions.com ou au 06 62 31 42 30

Et pour le lendemain, 4 formules au choix

(minimum 40 personnes)

Options :

- Kit Vaisselle porcelaine (une grande et une petite assiette, un verre ballon, 1 set de couverts, 1 gobelet cartonné pour le café et des serviettes en intissé)
- Eaux gazeuse et plate
- Pain

BUFFET DU LENDEMAIN FROID

Hors service et vaisselle

Plateau de Charcuterie :

Pâté croute Richelieu, jambon cru, jambon blanc, Rosette, (80g/pers) - (Gelée & Cornichons)

Salades composées :

Taboulé, Macédoine de légumes, Salade verte, Tomates mozzarella au basilic frais, (Vinaigrette balsamique)

Plateau de fromage

Camembert, Charolais & chèvre frais,

Dessert

Fruits de saison

BUFFET DU LENDEMAIN FROID

Hors service et vaisselle

Plateau de Charcuterie :

Jambon blanc, jambon cru, Rosette, (80g/pers) (Cornichons)

Buffet de salades composées :

Taboulé, Melon, pastèque, Macédoine de légumes, Salade verte, Tomates mozzarella au basilic, (Vinaigrette balsamique)

Viande :

Tranche de rôti de bœuf (Mayonnaise, sauce Gribiche) (90g/pers environs)

Plateau de fromage

Comté, Brie, Charolais & chèvre frais,

Dessert

Tarte aux pommes

BRUNCH DU LENDEMAIN FROID

Hors service et vaisselle

Les boissons

Jus de fruits : orange / pomme / abricot

Thermos de café, lait et eaux

Thé, cacao & sucre

Les pièces sucrées

Assortiments de mini viennoiseries (3 pièces/pers):

Croissants, pain au chocolat, pain aux raisins ...

Pain baguette, Confitures fraise et abricot, Beurre

(mise à disposition d'un toasteur)

Fruits de saison

Les pièces salées

Plateau de Charcuterie :

Jambon blanc, jambon cru (Cornichons)

Plateau de mini pièces

Sandwich jambon cru, légumes grillés, basilic, St Morêt, tomates

· Sandwich rosette, cornichon au beurre demi sel

· Bagnat au thon, tomate, œuf

Plateau de fromage

Camembert, Charolais & chèvre frais

BUFFET BURGER

(minimum 60 personnes) - Vacation service incluse pour 5 heures - pain

Salades composées :

Salade de lentilles au thon et curry de Madras, Tomates mozzarella au basilic,

Salade mesclun (Vinaigrette balsamique)

Burger plancha (1.5 pièce par personne)

Potatoes : pommes de terre rôties au thym frais

Dessert

Tarte aux pommes

Café