



MAISON LESCOQ
TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL

Traiteur de Prestige

Bienvenue aux futurs Mariés

Cher couple heureux. Félicitations pour votre engagement !

Chez Lescot Traiteur, nous sommes honorés de pouvoir vous accompagner dans cette magnifique aventure qu'est la planification de votre mariage. Nous comprenons à quel point ce jour est spécial pour vous, et nous nous engageons à rendre chaque instant mémorable à la hauteur de vos attentes.

Votre Mariage. Notre Engagement

Votre mariage est bien plus qu'un simple événement ; c'est le début d'une nouvelle vie ensemble. Chez Lescot Traiteur, nous comprenons l'importance de chaque détail et travaillons en étroite collaboration avec vous pour créer un menu personnalisé qui reflète votre style, vos goûts et vos préférences.

Nos Services

Que vous planifiiez une cérémonie intime en petit comité ou une réception somptueuse, notre équipe est là pour vous aider à réaliser votre vision. De la dégustation initiale à la dernière bouchée de gâteau, nous sommes à vos côtés à chaque étape du processus pour nous assurer que votre journée spéciale se déroule sans accroc.

Nos équipes conçoivent l'ensemble des bouchées, plats, desserts, ...

A partir de produits bruts dans notre laboratoire à Vivonne. Nous sommes Traiteurs, Cuisiniers et Pâtisiers, et pas 'assembleurs'. Nos chefs imaginent également chaque saison de nouvelles créations gourmandes et innovantes.

PLANNING

D'ORGANISATION
JUSQU'AU JOUR J:



**DEMANDE ENVOI
DE BROCHURE**

J-12 mois



**PRISE DE
RENDEZ-VOUS**

J-10 mois



**DEVIS
PERSONNALISÉ**

J-9 mois



**DÉGUSTATION
OPTIONNELLE**

J-9 mois



**ACTUALISATION
DU MENU**

J-2 mois



**VISTE TECHNIQUE
DES LIEUX**

J-1 mois



**NOMBRE DÉFINITIF
D'INVITÉS ET DE TABLES**

J-10 jours



**RÈGLEMENT DE LA
PRESTATION DE MARIAGE**

J-10 jours

Scénario de Votre Soirée



Il est 18h30, les buffets sont dressés et décorés tels que vous l'aviez imaginé, tout est prêt. Vos invités arrivent, viennent vous embrasser et vous féliciter sous les flashes et les rires des enfants.

Des mange-debout et petits buffets hauts sont dispersés dans le jardin, boissons et pièces cocktail sont Servient par nos serveurs.

Les cuisiniers démarrent leurs shows, vos invités déambulent pendant deux heures entre les bars, buffets et ateliers. Les bougeoirs sont allumés, l'eau et le pain posés sur table. Il est 20h00, votre maître d'hôtel annonce le début du dîner. Vos invités découvrent leurs tables, rejoignent leurs places et sont prêts à vous accueillir en musique. Après quelques mots chaleureux, notre brigade propose un verre de vin aux invités et enchaîne avec le service du repas, avec discrétion et efficacité.



Après avoir ouvert le bal, vous découvrez votre buffet de dessert. Champagne et boissons sont servies jusqu'au bout de la nuit. Pour les irréductibles danseurs jusqu'à l'aurore. Vous avez profité pleinement de vos proches, sans vous soucier du moindre détail, vos amis vous remercient pour cette soirée exceptionnelle.

Tarifs

MENU JE T'AIME

Rafraichissement

Vin d'honneur 6 pièces et 2 ateliers

+ entrée+ plat+ fromage+ dessert

87€/par personne

MENU À LA FOLIE

Rafraichissement

Vin d'honneur 6 pièces et 2 ateliers

Menu en buffet

Entrée buffet froid

Plat buffet chaud deux plats et Trois garnitures

Fromages

Dessert

88€/par personne

MENU EN BARBECUE

Rafraichissement

Vin d'honneur 6 pièces et 2 ateliers

Barbecue et garnitures

Fromage

Buffet de dessert

77€/par personne

MENU EN COCKTAIL DINATOIRE

Rafraichissement

Vin d'honneur 10 pièces

4 ateliers & 4 petits plats

Desserts

78€/par personne



LA LOGISTIQUE

Les tarifs comprennent :

- * les frais de déplacement
- * le personnel de cuisine et de service jusqu'à 1h du matin (pour les prestations du soir)
- * le matériel de cuisson et de réchauffe
- * la vaisselle, la verrerie, les couverts et la plâtrerie (gamme traiteur)
- * le nappage et les serviettes en tissu blanc
- * le pain
- * la glace à rafraîchir
(et ceux même si vous fournissez vos boissons)
- * le service de vos boissons

Suivi et accompagnement personnalisé
Dégustation des mariés du choix de menu

La journée d'installation-dressage des tables, préparation des cuisines
et du Vin d'Honneur

Dossier d'organisation de votre mariage (horaires de service,
allergies, régimes alimentaires,...)

Les tarifs ne comprennent pas :

- * la décoration florale
- * la location des tables et des chaises
- * la location du lieu de réception

Nos prix de menus ne comprennent pas les boissons alcoolisées,
néanmoins, si vous souhaitez les fournir, nous nous chargerons de
vous les servir sans droit de bouchon.

Nous comptons un serveur pour 25 convives. Notre départ est prévu
à 1h du matin, une option bar de nuit vous ai proposé. **Au-delà de
1h30 du matin, chaque heure entamée sera facturée 50 € par heure**



LE RAFFRAICHISSEMENT

Eaux
infusées

FRAMBOISE,
VERVEINE & MENTHE
OU
ANANAS & SAUGE

Pour l'arrivée des convives, nous avons mis en place un accueil rafraîchissant

Disponible en libre service, ou chaque convive se sert à sa guise.



Le vin d'honneur

Au cœur de votre vin d'honneur de mariage se trouve un subtil équilibre entre la convivialité et l'excellence culinaire orchestré par nos équipes. C'est un moment où les liens se tissent autour de délices frais et savoureux, créant des souvenirs. Lescot Traiteur apporte à votre vin d'honneur une touche de raffinement et d'authenticité en mettant en valeur des produits frais. Chaque bouchée est une invitation à savourer l'instant présent avec ceux qui nous sont chers.

Dans cette ambiance chaleureuse et conviviale, Nos équipes veillent à ce que vos invités se sentent accueillis et choyés. Chaque détail est pensé pour offrir une expérience gastronomique. Les produits frais sont le cœur et l'âme de notre vin d'honneur.

Mais au-delà de la qualité des mets, c'est l'atmosphère de convivialité et de partage qui rend votre vin d'honneur si spécial. C'est un moment où les rires fusent, où les conversations s'animent et où les liens se renforcent autour d'une table généreuse et accueillante. Grâce à Lescot Traiteur, votre vin d'honneur devient bien plus qu'un simple apéritif. C'est un moment où l'amour, la joie et la gourmandise se rencontrent pour créer des souvenirs.

A vous de choisir!

Composez votre apéritif cocktail

Nos Pièces Salées

Nous vous proposons des pièces cocktails
Ces bouchées salées sont dressées sur îlots et
proposées au plateau.



Cocktail 6 pièces
Inclus

Cocktail 8 pièces
+5€/pers

Cocktail 10 pièces
+8€/pers

Cannelloni de Courgette à la Caponata
Tartelette façon pissaladière et rouget
Gravlax de saumon aux fruits de la passion et sésame
Quiche chèvre et tomate

Focaccia tomate parmesan basilic
Wrapp de jambon cru pesto roquette
Financier à l'italienne tomate confite et olive
Tomate et brousse de brebis à la ciboulette

Navette brioché crabe et granny smith
Cassolette de moules et chorizo
Ceviche de loup de mer au citron et baies roses
Pince de radis et houmous

Légumes confits crème de burrata
Tartare de saumon avocat citron
Mini vol au vent de st jacques
Caviar de champignon sur un sablé au parmesan

Brouillade d'œuf truite fumé émulsion de cacahuète
Verrine de pulpe agrumes et coriandre
Petit Chou ratatouille froide et vitello tonato

Les ateliers du vin d'honneur

Sélectionnez vos ateliers
2 ateliers inclus dans votre menu

**L'atelier de charcuterie
Ibérique affiné 12mois**
accompagné de pain grillé et
tomate Minimum 50 personnes

La plancha de fruits de mer
Moules, crevettes, st jacques, encornet en
persillade

Le saumon d'Écosse aux baies roses
fumé minute pain grillé
et guacamole



Le risotto crémeux
dans sa meule de parmesan

Mini brochettes de crevettes
marinées au citron

Foie gras poêlé*
Pain grillé et balsamique

Ceviche de loup de mer
citron et grenade

Les huitres marennes D'Oléron *
échalote et citron

Ateliers supplémentaire
5€ par ateliers et par personne

Choix avec un * supplément de 5€/pers



Le repas de mariage

Sous une lumière douce et chaleureuse, les invités bavardent joyeusement en attendant le grand moment. Les portes s'ouvrent enfin sur un spectacle plein d'émotion :

L'entrée des mariés.

Derrière les fourneaux, Lescot Traiteur met les petits plats dans les grands pour régaler tout le monde. Les plats sont aussi beaux que bons, et le service est impeccable.

Dans une ambiance festive et conviviale, l'entrée des mariés lance une soirée placée sous le signe du partage et de la gourmandise. Rires et chansons accompagnent ce délicieux festin.

Menu Je T'AIMÉ



Composez Votre Repas

Nos Entrées

Lescot Traiteur vous propose des recettes créatives pour une cuisine fraîche et pleine de goût, afin de débiter votre repas de mariage en beauté.

Tartare de dorade à la figue sèche et mangue
carpaccio de noix de st jacques au sel noir

Tomate et courgettes sur un sablé
crème de burrata coulis de roquette

Croustillant de bœuf confit carpaccio de radis blanc
et crème de moutarde violette

Noix de St jacques et gambas, crémeux d'artichaut
sur un sablé Vierge de légumes

Croustillant de Homard, salade d'herbes et mâche aux petits légumes
vinaigrette à la framboise

Pressé de foie gras gel acidulé
chutney de rhubarbe gingembre



Composez Votre Repas

Nos plats

Lescot Traiteur vous propose des recettes créatives pour une cuisine fraîche et pleine de goût, afin de débiter votre repas de mariage en beauté.

Suprême de pintade rôti, écrasé de pomme de terre
Mille feuille de légumes, jus corsé

Filet de St Pierre rôti parmentier de fruits de mer aux herbes
jus comme une soupe de poisson

Dos de lieu jaune en habit vert
Petit épeautre comme un risotto et artichaut bouton

Quasi de veau au thym
écrasé de pomme de terre à la truffe, jus réduit

Pressé de veau, carotte fane et poireau
écrasé de pomme de terre

Queue de langouste rôtie et médaillon de lotte *
Risotto al verde sauce matelote

Choix avec un * supplément de 5€/pers

Dessert sur la page 21



Menu à la folie



Buffet d'entrée

Salade Thaïe à la mangue et soja
Salade romaine comme une Caesar
Salade Tomate échalote et persil

Planche de charcuterie

Crevette cuite
A raison de 100g par convive

Quinoa comme un taboulé
Oeuf mimosa à la truffe
Saumon gravlax
Quiche tomate et chèvre



Buffet chaud

2 plats chaud au choix

Longe de veau rôti au thym
US prime ribs de boeuf
Sauté d'agneau au curry Madras
Fricassé de porc aux champignons
Filet loup de mer à la plancha
Dos de saumon aux épices
Faux filet de boeuf rôti
Cabillaud au citron et romarin

Buffet chaud

3 garnitures au choix au choix

Poêlée de légumes du soleil
Écrasé de pomme de terre à la truffe
Polenta crémeuse à la noisette
Épeautre et courgette à l'amande
Haricot vert tomate confite et échalote

Le fromage au buffet
assortiment de 4 fromages



Les desserts en page 21

Menu en Barbecue



Votre Barbecue

Des Pièces de viandes entières cuites
et tranchées devant vous

Le grill

Faux-filet de boeuf entier aux épices cajun

Pilon de poulet à la créole

Lomo de cochon entier à l'Espelette

Dorade royale au thym et citron

Magret de canard

Épaule d'agneau désossée

le 1/2 coquelet aux herbes

Brochette mixte (poulet agneau saucisse de porc)



Les accompagnements en buffet

Trois salades et deux garnitures chaudes

Salade Thaïe à la mangue et soja

Salade de tomate au persil et échalotte

Salade romaine comme une Caesar

Assortiment de crudités

Pomme de terre grenailles au romarin

Légumes du soleil en persillade

Pomme au four crème à la ciboulette

Assortiment de sauces divers

Le fromage au buffet assortiment de 4 fromages

Les desserts en page 21

Menu en cocktail dinatoire



cocktail Dinatoire

Oubliez le repas assis traditionnel et imaginez une soirée conviviale et gourmande ! On commence par un vin d'honneur festif pour se mettre en appétit. Ensuite, place aux ateliers culinaires : des bouchées savoureuses, des plats plus consistants et des desserts gourmands vous attendent tout au long de la soirée. Vous pourrez picorer, discuter et danser en toute liberté. Une ambiance décontractée et festive pour un mariage inoubliable !



Les PETITS PLATS

Salade Thaïe à la mangue et soja
Salade Caesar au poulet
Salade comme un niçoise
Tomate et crème de buratta
Tartare de boeuf

Sauté d'agneau curry coco ananas
Émincé de boeuf purée à la truffe
Légumes croquant soupe de poisson et lotte
Filet de dorade houmous et poivron
Blanquette de veau à l'ancienne

Les desserts en page 21

Les dessert pour tous les menus

Nos desserts

Pour finir votre repas de mariage en beauté, Lescot Traiteur vous propose une farandole de douceurs : entremets raffinés, pièces montées originales, buffets de desserts gourmands... Des créations faites maison, pour un final en apothéose

Pavlova framboises et dés de mangues
coulis à la menthe au poivre de Penja

Pièces montée choux et nougatine*
Nakeed cake

L'assortiment de dessert en buffet

L'assiette gourmande composée de cinq mini desserts

Choix avec un * supplément de 6€/pers

SUGGESTIONS

Open bar de Fin de Soirée

Incluant la verrerie all inclusive

(3 alcools forts)

jus de fruits, boissons softs, verres à cocktail, flûtes)

Forfait 11€p ar personne
minimum 70 personnes

Avec le dessert

Crémant

15€/la bouteille (6(coupes)

Champagne

28€/la bouteille (6 coupes)

Vous apportez vos bulles

Nous servons et mettons à dis position les Flûtes.

1,50€ /pers.



Ateliers de soirée

Hot dog
250€ pour 100 pièces

Plateau de mauricette

PLATEAU DE 25 MAURICETTES -
37,50 € TTC PAR PLATEAU
POULET, SAUCE POIVRE/ SAUMON CRUDITÉ /
EMMENTAL COPPA

Plateau de fromage 50 personnes -

130,00 € par plateau
tommes grise, chèvre & brebis /
comté / edam pain tranchée

Planche de charcuteries -

50 personnes - 130,00 € par plateau
jambon, chorizo, salami piquante,
coppa pain tranchée, cornichons

les Options

Menu prestaire
(DJ, photographe...
)
Plateau repas du moment
- 25,00€ TTC

Menu végétarien
Tarte fine tomate et
mozzarella au basilic
Risotto d'épeautre légumes
confits
Dessert des mariées

Menu enfants
Filet de Volaille Bio
pomme purée Légumes de Saison
Gâteau au Chocolat
18€/enfant -12 ans



M
MAISON LESCOT
TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL

Suggestions

Les boissons au vin d'honneur

Débutez votre mariage l'esprit tranquille, sans avoir à gérer et à vous soucier des consommations de vos invités grâce à nos formules all inclusive.

Formule Champenoise

Servie durant toute la durée du vin d'honneur incluant:
Punch aux Fruits Frais Bio
Apérol spritz
Jus de Fruit Coca-Cola

8€/pers



Formule Tiamo

Servie durant toute la durée du vin d'honneur incluant:
Punch aux Fruits Frais Bio
Soupe champenoise
Jus de Fruit Coca-Cola

11€/pers

Vous pouvez fournir vos boissons, nous aurons plaisir à vous les servir

Brunch

Café thé, lait, jus de fruit
Assortiment de viennoiseries et pain
beurre confiture yaourt.
Oeufs brouillés

Salade Thaïe au soja et mangue
Romaine comme une Caesar
Salade de quinoa façon libanaise

Rôti de bœuf tranché
Émincé de poulet au thym
Rôti de porc à l'Espelette

Assortiment de fruits coupés
Moelleux chocolat

Notre offre comprend

assiette, couvert jetable, gobelet, serviette jetable, matériel de buffet et de service



Conditions Générales de Vente

Réservation - Pour une réservation ferme et définitive, il vous sera demandé 30% d'acompte du montant total de la réception (possibilité d'encaissement échelonné). Un deuxième acompte de 25% du montant total de la réception devra être versé au plus tard quatre mois avant la réception. Pour une annulation de commande du fait du client ou en cas de force majeure (de type arrêtés officiels, municipaux, préfectoraux, ..., etc...), les sommes versées seront conservées par la société sauf si annulation plus de 4 mois avant le mariage. Dans ce cas, il vous sera restitué la moitié de l'acompte versé. Nous vous conseillons de souscrire une assurance annulation par un prestataire. En cas de non versement du 2nd acompte à la date prévue, la prestation sera considérée comme annulée par le client, et il sera alors adressé au client une facture de frais du montant du 1er acompte.

Conditions exceptionnelles de report - En cas de pandémie et s'il nous est impossible d'organiser votre mariage, au plus tôt six semaines avant la date de votre réception, vous aurez la possibilité de reporter sans frais votre réception sur l'année 2025 ou 2026 en fonction des disponibilités que nous pourrons vous proposer. Pour tout autre motif de report, la demande sera étudiée et négociée.

Nombre de personnes - Un nombre de personnes prévisionnel sera donné à la réservation. Si une variation importante (+ ou - 20%) intervient, merci de nous prévenir 30 jours avant la réception. Le nombre définitif des convives, non modifiable, sera à confirmer par écrit 15 jours avant la réception (avant 12h00) et servira de base à la facturation. Si aucun écrit ne nous est adressé dans ce délai le nombre de personnes servi et facturé sera celui du bon de réservation, sans aucune possibilité de changement. Les prestations sont à minima de 70 Adultes.

Durée de la réception - Les tarifs sont établis pour une prestation débutant à 17h00. Si vous souhaitez arriver avant cet horaire, il faudra envisager une prestation complémentaire. Si la réception se prolonge après 2h00 du matin le service sera facturé par heure entamée et par serveur encore présent jusqu'au départ du dernier convive (à régler directement à votre maître d'hôtel).

Organisation de la réception - Les tarifs ont été prévus pour les sites de réception sans contraintes particulières (marches, pentes, éloignement entre l'office, les camions et le site de réception...). En fonction des différentes contraintes constatées au plus tard lors de la visite du Maître d'Hôtel, des heures de personnel supplémentaires pourront être nécessaires. En cas d'une intervention d'une wedding planner, celle-ci devra être obligatoirement présente lors du rendez-vous d'Organisation J - 15 : Nombre définitif de tables et de convives à nous communiquer avant midi. J - 5 Nappage prévu 1 nappe pour 10 convives nappe supplémentaire en location 15€ pièce en cas de location de vaisselle et matériel chez un prestataire une caution vous sera demandé : RDV Technique avec votre maître d'hôtel sur les lieux du mariage (lundi / mardi) pour l'implantation des tables et buffets, la coordination avec le Dj et la mise au point des derniers détails. (Nous vous contacterons afin de le fixer)

Recommandations - Bougies de couleurs et cierges magiques sont interdits La salle de réception doit fournir la puissance électrique nécessaire à la prestation entre 6 Kw et 18 Kw 220 V

Droit à l'image - Toute photo récupérée par la Société Lescot-traiteur pourra être utilisée à des fins commerciales, en cas de refus des mariés, ils pourront notifier leur refus par courrier avant la réception.

Facturation - Votre nombre définitif servira de base à la facturation (d'où vos acomptes seront déduits). Le règlement devra nous parvenir au plus tard 8 jours avant la réception par virement. En cas de non réception du règlement 8 jours avant la prestation, nous ne pourrions pas garantir la prestation. Les sommes versées seront conservées. Nos tarifs sont calculés avec une TVA à 10% sauf pour les tarifs des boissons alcoolisées qui sont calculés avec une TVA à 20%. Si le taux légal de TVA en vigueur a augmenté le jour de la facturation, le montant TTC de la facture sera modifié en conséquence. Ceci est une clause irrévocable et ne fera l'objet d'aucune négociation entre les parties. Taxe sur les contrats courts : Conformément à l'Article 51 de la Loi de Finance 2020, applicable à compter du 1er janvier 2020, une taxe fixe par CDDU (contrats courts pour les employés de service et de cuisine) sera appliquée. Les clients sont responsables de tous dégâts ou manque. Si une option location de mobilier ou de vaisselle est souscrite chez nous il vous sera demandé une caution pour couvrir d'éventuels dégâts ou casse du matériel qui ne nous appartient pas.

Responsabilité - Tout événement de type exceptionnel (grève, accident, intempérie, retard, etc,...) ou de force majeure (pandémie, arrêtés officiels, municipaux ou préfectoraux, etc...) ne peut engager notre responsabilité sur la tenue, l'exécution, le déroulement et les caractéristiques de votre prestation.. De même que nous ne pourrions gérer la consommation d'alcool de vos invités majeurs et surtout mineurs. Les mineurs étant sous la responsabilité de leurs parents. Nous dégageons également notre responsabilité sur des oublis ou des erreurs concernant des menus adaptés à votre demande de type : allergique, sans sel, hallal, casher,... Pas de responsabilité sur la qualité des plats en cas de retard important du timing de la réception.

Boissons Fournies par le client - Le rafraîchissement et le transport de vos bouteilles de notre laboratoire à votre lieu de réception, ainsi que l'évacuation des vides donne lieu à un forfait payant . La livraison de vos bouteilles doit intervenir uniquement entre J-5 et J-2 de votre mariage, avec envoi de votre part d'un bon de commande avec le détail complet de votre commande afin que nous procédions au contrôle de vos boissons dans nos locaux

Nettoyage - Le nettoyage de la salle de réception n'est pas inclus dans nos tarifs. Le nettoyage de l'office traiteur est à notre charge. . Les services vétérinaires et la répression des fraudes nous obligent à l'issue de la réception à détruire et à jeter tous produits présentés aux consommateurs. Par conséquent, notre société se dégage de toute responsabilité au cas où le client insisterait pour conserver et emporter tout produit restant et fera signer une décharge au client. **Politique de Développement Durable** - Nous vous informons que certains produits inscrits dans notre carte ne seront disponibles que dans leur période saisonnière (ex: asperges, fraises, araignée de mer, truffe d'été, fleur de courgette,...). Nous vous précisons que nos viandes sont à 100% d'origine Union Européenne ; nos poissons : loup, daurade, rouget sont majoritairement issus de la pêche ou de l'élevage Méditerranéen. Nos huîtres sont issues de la production locale. Nous nous efforçons de respecter la disponibilité des produits, sous réserve de la possibilité d'approvisionnement de la période.





Maison Lescot Traiteur
3 rue Maupet 86370 Vivonne

Contact@lescot-traiteur.fr
Tel 06 77 05 06 42
www.lescot-traiteur.fr

Nous intervenons sur toute la région Nouvelle Aquitaines