



# MARIAGE



MAISON LESCOT  
TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL



# Bienvenue chez Lescot Traiteur

*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 RÊVES LES PLUS CHERS.

*À Propos de Nous*

DEPUIS NOS DÉBUTS, LA MAISON LESCOT TRAITEUR S'ENGAGE À OFFRIR UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE EXCEPTIONNELLE À NOS CLIENTS. AVEC UNE PASSION POUR L'INNOVATION GASTRONOMIQUE ET UN DÉVOUEMENT ENVERS UN SERVICE IMPECCABLE, NOUS AVONS ÉTABLI UNE RÉPUTATION DE CONFIANCE ET D'EXCELLENCE DANS LA RÉALISATION DE MARIAGE.

*Votre Mariage, Notre Engagement*

VOTRE MARIAGE EST BIEN PLUS QU'UN SIMPLE ÉVÈNEMENT ; C'EST LE DÉBUT D'UNE NOUVELLE VIE ENSEMBLE. CHEZ LESCOT TRAITEUR, NOUS COMPRENONS L'IMPORTANCE DE CHAQUE DÉTAIL. DES DÉLICIEUX HORS-D'ŒUVRE AUX SOMPTUEUX DESSERTS, NOUS TRAVAILLONS EN ÉTROITE COLLABORATION AVEC VOUS POUR CRÉER UN MENU PERSONNALISÉ QUI REFLÈTE VOTRE STYLE, VOS GOÛTS ET VOS PRÉFÉRENCES.

*Nos Services*

QUE VOUS PLANIFIEZ 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.

*Contactez Nous*

PRÊT À COMMENCER À PLANIFIER VOTRE MARIAGE DE RÊVE ? CONTACTEZ NOUS POUR DISCUTER DE VOTRE MARIAGE. NOUS SOMMES IMPATIENTS DE FAIRE DE VOTRE JOURNÉE UN MOMENT INOUBLIABLE POUR VOUS ET VOS PROCHES.

*Votre mariage, notre passion.  
Maison Lescot Traiteur*





# 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, MAGNIFIQUEMENT ORCHESTRÉ PAR NOS ÉQUIPES. C'EST UN MOMENT OÙ LES LIENS SE TISSENT AUTOUR DE DÉLICES FRAIS ET SAVOUREUX, CRÉANT DES SOUVENIRS QUI DURERONT TOUTE UNE VIE. LESCOT TRAITEUR APORTE 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.



# 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.**



## Rafraichissement À VOTRE ARRIVÉE SUR LES LIEUX

EN LIBRE-SERVICE DES BOMBONNES D'EAUX  
AROMATISÉES  
OU CHAQUE CONVIVE PEUT SE DÉSALTÉRÉ À SA GUISE

**inclus**

## Formule champenoise

**13€/PERS**

SERVIE DURANT TOUTE LA DURÉE DU VIN D'HONNEUR

INCLUANT:

JUS DE FRUIT COCA-COLA  
PUNCH AUX FRUITS FRAIS BIO SOUPE CHAMPENOISE

**13€/pers**

## Formule Ti amo

**15€/PERS**

SERVIE DURANT TOUTE LA DURÉE DU VIN D'HONNEUR

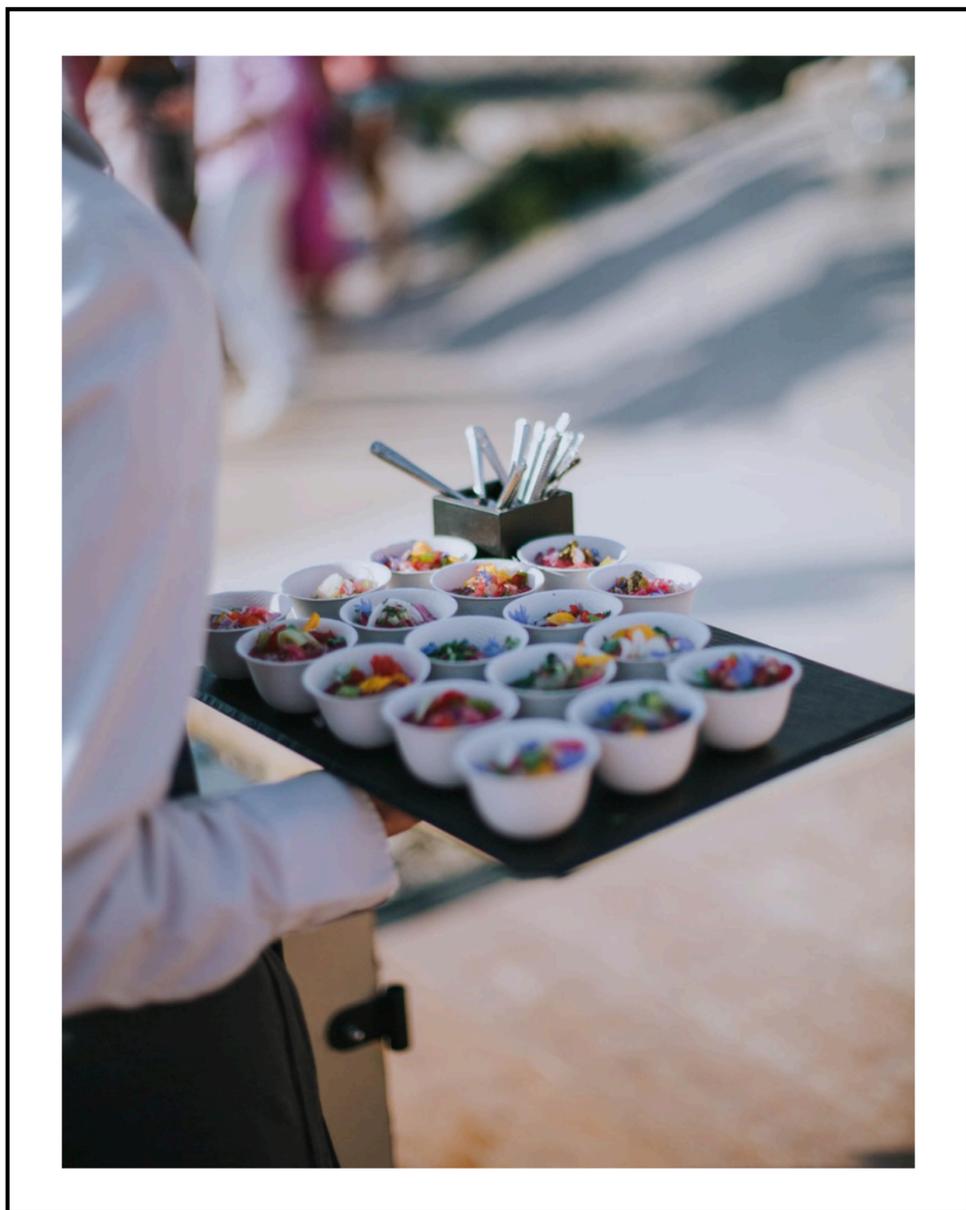
INCLUANT:

JUS DE FRUIT COCA-COLA  
PUNCH AUX FRUITS FRAIS BIO APÉROL SPRITZ

**15€/pers**

## Notre offre comprend

VERRERIE (EN ADÉQUATION AVEC LES BOISSONS SERVIES), PLATS DE PRÉSENTATION, PLATEAUX DE SERVICE  
NAPPAGE COTON GRATTÉ, SERVIETTES EN PAPIER



**COCKTAIL 10 PIÈCES PAR PERSONNE INCLUANT 2 ATELIERS**

# LES PIÈCES AU VIN D'HONNEUR

PINCE DE COURGETTE RICOTTA TRUFFÉ

TARTELETTE FAÇON PISSALADIÈRE

GRAVLAX DE SAUMON AUX FRUITS DE LA PASSION ET SÉSAME

POMME DE TERRE CRÈME CITRONNÉE RADIS ET OEUF DE TRUITE

FOCCACIA TOMATE PARMESAN BASILIC

WRAPP DE JAMBON CRU PESTO ROQUETTE

FINANCIER À L'ITALIENNE TOMATE CONFITE ET OLIVE

PAIN PITA TOMATE ET TOMME DE BREBIS

CASSOLETTE DE CHAMPIGNONS AU CHORIZO

BEIGNET DE MORUE À L'ESPELETTE

CEVICHE DE LOUP DE MER AU CITRON

RAVIOLE DE ROYAN ÉMULSION DE PARMESAN

LÉGUMES CONFITS CRÈME DE BURRATA

CARPACCIO DE BŒUF CÂPRES ET OLIVES

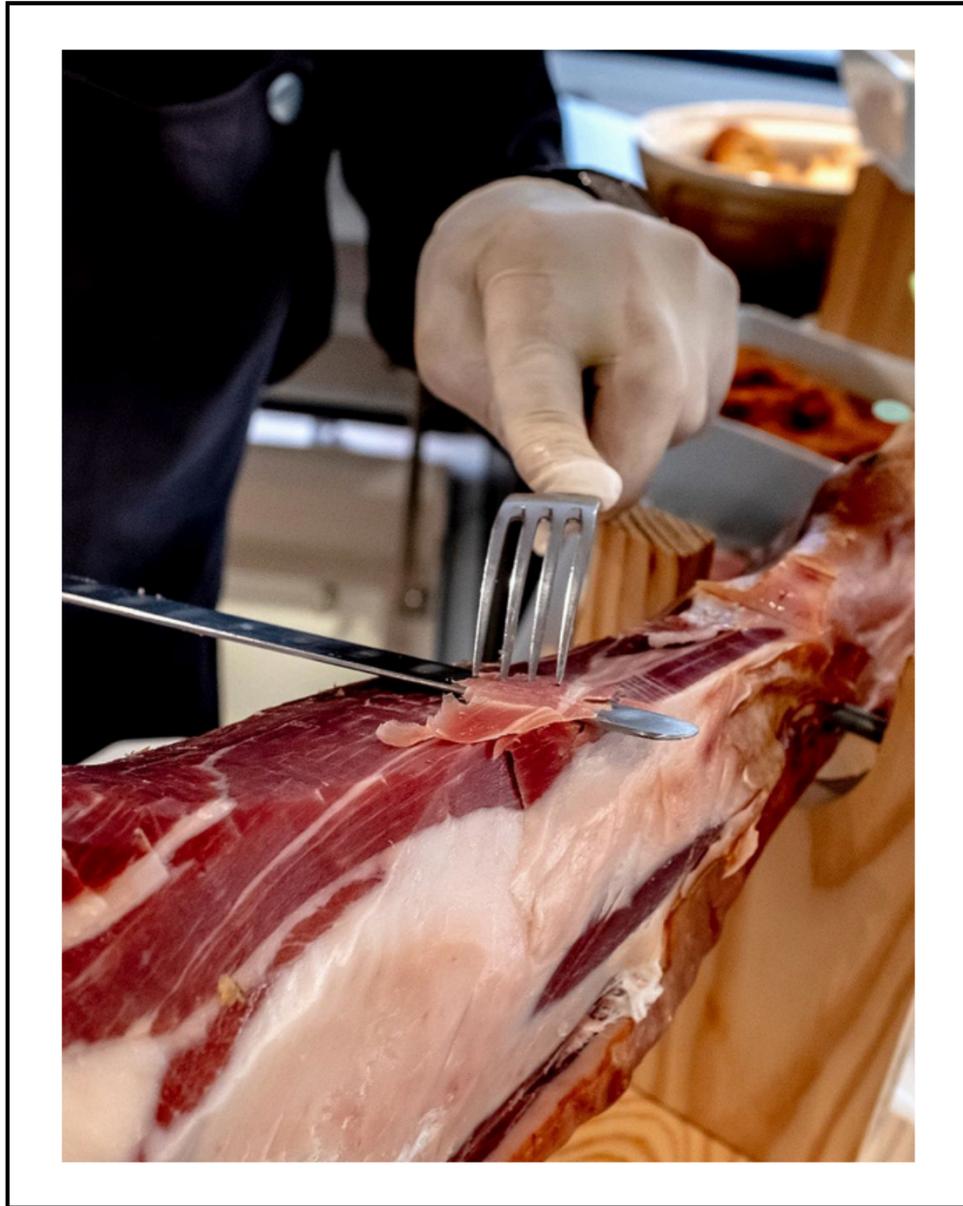
TARTARE DE SAUMON AVOCAT CITRON

BROUILLADE D'ŒUF À LA TRUFFE

VERRINE DE POULPES AGRUMES ET CORIANDRE

PETIT CHOU AU ROUGET ET CAPONNTA SICILIENNE

# LES ATELIERS AU VIN D'HONNEUR



## SÉLECTIONNEZ 2 ATELIERS

**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 FLAMBÉE AU PASTIS

**LE SAUMON D'ÉCOSSE AUX BAIES ROSES**  
FUMÉ MINUTE PAIN GRILLÉ ET GUACAMOLE

**LE RISOTTO AU PARMESAN ET À LA TRUFFE**

**MINI BROCHETTES DE CREVETTES**  
MARINÉES AU CITRON

**LE BAR À MOZZARELLA**  
DÉCLINAISON DE MOZZARELLA, PAIN GRILLÉ ET TARTARE DE LÉGUMES

**TATAKI DE THON AU SÉSAME**  
SALADE DE WAKAMÉ AU SOJA

*Atelier supplémentaire*  
4.50€ PAR ATELIER ET PAR PERSONNE

# LE REPAS SERVY À TABLE.

DANS L'ÉCLAT TAMISÉ DES LUMIÈRES SCINTILLANTES, LES MURMURES JOYEUX DES CONVIVES S'ÉLÈVENT DOUCEMENT ALORS QUE LE GRAND MOMENT APPROCHE. LES PORTES S'OUVRENT LENTEMENT, LAISSANT ENTREVOIR UN MONDE DE PROMESSES ET D'ÉMOTIONS. C'EST L'HEURE TANT ATTENDUE :

*L'entrée des mariés dans la salle du repas.*

MAIS DERRIÈRE CETTE MAGIE QUI OPÈRE SE TROUVE UNE ÉQUIPE DÉVOUÉE, TRAVAILLANT DANS L'OMBRE POUR QUE CHAQUE DÉTAIL SOIT PARFAIT. C'EST LÀ QU'INTERVIENT LESCOT TRAITEUR. LE TALENT CULINAIRE ET LE SENS DU SERVICE DES ÉQUIPES TRANSFORMENT CETTE ENTRÉE EN UN VÉRITABLE FESTIN POUR LES SENS. À TRAVERS PLATS ET PRÉSENTATIONS RAFFINÉES, AZUR EVENT TRAITEUR ÉVEILLE LES PAPILLES ET ENCHANTE LES CONVIVES.. LES SERVEURS, HABILLÉS AVEC ÉLÉGANCE, VEILLENT AU CONFORT ET AUBIEN-ÊTRE DECHACUN, AJOUTANT UNE TOUCHE DE CLASSE À CETTE CÉLÉBRATIONDÉJÀSI SPÉCIALE.

AINSI, DANS LA SALLE EMPLIE DE RIRES ET DE CHANSONS, L'ENTRÉE DES MARIÉS MARQUE LE DÉBUT D'UNE SOIRÉE PLACÉE SOUS LE SIGNE DE LA GOURMANDISE ET DE LA CONVIVIALITÉ.

# MENU JE T. A. J. M. E.

## L'entrée

ARANCINI AUX PALOURDES FILET DE ROUGET COMME UNE PISSALADIÈRE

OU

FINE TARTE FEUILLETÉ TARTARE DE TOMATE ET COURGETTES GRATINÉE AU PARMESAN CRÈME DE BURRATA ET COULIS DE ROQUETTE

## Le plat

SUPRÊME DE PINTADE RÔTI, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE ET TIAN DE LÉGUMES

JUS CORSÉ

OU

ST PIERRE RÔTI AU THYM,  
JUS ET LÉGUMES COMME UNE BOUILLABAISSE

## Le dessert

DES FRAISES MARINÉES SORBET VERVEINE

JUS AU POIVRE DE PENJA

OU

PAVLOVA FRAMBOISES ET DÉS DE MANGUES  
COULIS À LA MENTHE ET BERGAMOTE

## Inclus

EAU PLATE ET PÉTILLANTE

PAIN INDIVIDUEL



**VIN D'HONNEUR**  
**ENTRÉE PLAT DESSERT**

**85€ PAR PERSONNE**

# MENU PASSIONNEMENT

## L'entrée

TARTARE DE DORADE À LA FIGUE SÈCHE ET MANGUE, CARPACCIO DE NOIX DE ST JACQUES AU SEL NOIR

OU

EFFILOCHÉ DE CANARD CHUTNEY D'ABRICOT AU VIN JAUNE ET AMANDE  
SALADE D'HERBE ET MÂCHE

## Le plat

MÉDAILLON DE LOTTE AU THYM ET BRESAOLA

FINE POÊLÉE DE LÉGUMES CROUSTILLANT DE POMME DE TERRE RATTE

OU

FILET DE BOEUF RÔTI, JUS AUX ÉCLATS DE MORILLES  
ÉPEAUTRE COMME UN RISOTTO ET ARTICHAUT BOUTON

## Le dessert

DES FRAISES MARINÉES SORBET VERVEINE

JUS AU POIVRE DE PENJA

OU

PAVLOVA FRAMBOISES ET DÉS DE MANGUES  
COULIS À LA MENTHE ET BERGAMOTE

## Inclus

EAU PLATE ET PÉTILLANTE

PAIN INDIVIDUEL



**VIN D'HONNEUR**  
**ENTRÉE PLAT DESSERT**

**92€ PAR PERSONNE**

# MENU À LA FOLIE

## L'entrée

CROUSTILLANT DE HOMARD, SALADE D'HERBES ET MÂCHE AUX PETITS LÉGUMES  
VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE  
OU  
ZITA ET FILET DE CAILLE MARINÉ, MÉLI-MÉLO LÉGUMES CROQUANT

## Le plat

PRESSÉ DE VEAU, JUS AUX ÉCLATS DE MORILLES  
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE ET PIPERADE  
OU  
QUEUE DE LANGOUSTE RÔTIE RISOTTO D'ÉPEAUTRE  
BOUILLON DE CARAPACE EN ÉMULSION

## Le dessert

DES FRAISES MARINÉES SORBET VERVEINE  
JUS AU POIVRE DE PENJA  
OU  
PAVLOVA FRAMBOISES ET DÉS DE MANGUES  
COULIS À LA MENTHE ET BERGAMOTE

## Inclus

EAU PLATE ET PÉTILLANTE  
PAIN INDIVIDUEL



**VIN D'HONNEUR**  
**ENTRÉE PLAT DESSERT**  
**109€ PAR PERSONNE**

# SUGGESTIONS



**LA PRESTATION DE LA MAISON LESCOT TRAITEUR EST PRÉVU JUSQU'À LA FIN DE VOTRE DINER  
DANS LA LIMITE DE COHOO DÉPART DE NOTRE ÉQUIPE A IHOO**

**SI VOUS LE SOUHAITEZ, NOUS PROPOSONS UN OPEN BAR FORFAITAIRE JUSQU'À 2H DU MATIN**

## *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€ PAR PERSONNE**

**MINIMUM 70 PERSONNES**

*AVEC LE DESSERT OU AU BAR*

### **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.**

## *L'ateliers de soirée*

### **HOT DOG**

**250€ POUR 100 PIÈCES**

### **PLATEAU DE MAURICETTE**

**PLATEAU DE 25 MAURICETTE - 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 COMPLÉMENTS

## OPTION FROMAGE

SERVI AU PLATEAU PAR TABLE  
SÉLECTION DE 3 FROMAGES AFFINÉS  
PRIX PAR PERSONNE

4€

## MENUS ENFANTS

FILET DE VOLAILLE BIO  
POMME PURÉE LÉGUMES DE SAISON  
GÂTEAU AU CHOCOLAT  
18€/ENFANT -12 ANS

18€

## MENU PRESTAIRE

(DJ, PHOTOGRAPHE...)  
PLATEAU REPAS DU MOMENT  
- 25,00€ TTC

25€

## MENUS VÉGÉTARIEN

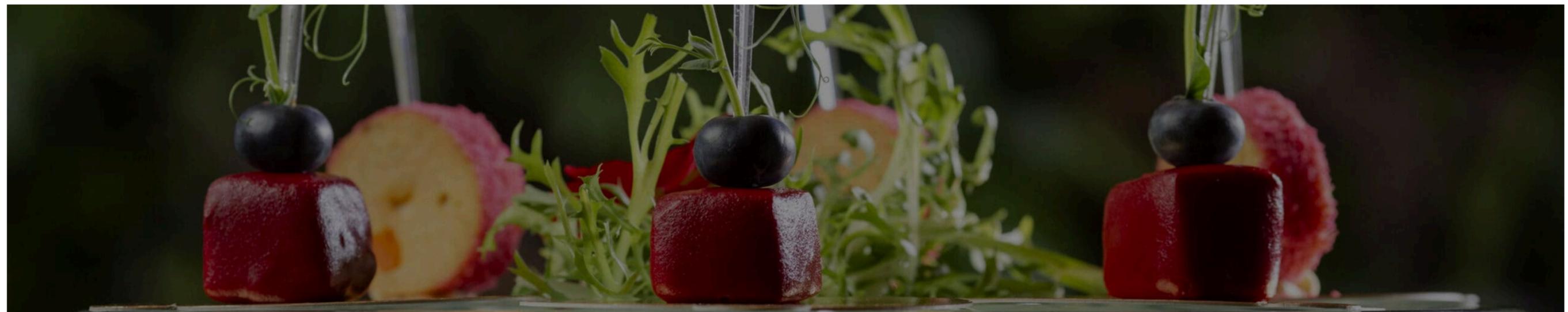
TARTE FINE TOMATE ET  
MOZZARELLA AU BASILIC  
RISOTTO D'ÉPEAUTRE LÉGUMES CONFITS  
DESSERT DES MARIÉES

85€

## PIÈCE MONTÉE

2 CHOUX ET NOUGATINE  
OU  
NAKED CAKE

9€



# 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

28€

# LA DÉGUSTATION

NOS SOIRÉES DE DÉGUSTATIONS ONT LIEU UN FOIS PAR MOIS,

EN JANVIER MARS MAI SEPTEMBRE NOVEMBRE LE VENDREDI SOIR À PARTIR DE 19H00

. NOTRE DÉGUSTATION VOUS EST GRACIEUSEMENT OFFERTE SUR UNE BASE DE 2 PERSONNES DANS LE CAS OÙ UNE SUITE FAVORABLE EST DONNÉE AU PROJET. DANS LE CAS CONTRAIRE, CEUX-CI VOUS SONT FACTURÉS AU TARIF DE 60 €/PERSONNE (ENCAISSÉ UNIQUEMENT EN CAS DE RETOUR NÉGATIF VOTRE PART).

VOUS POUVEZ ÊTRE ACCOMPAGNÉ DE 4 AUTRES PERSONNES, CELLE-CI RESTANT À VOTRE CHARGE.

# LA LOGISTIQUE

INCLUS DANS VOTRE PRESTATION

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

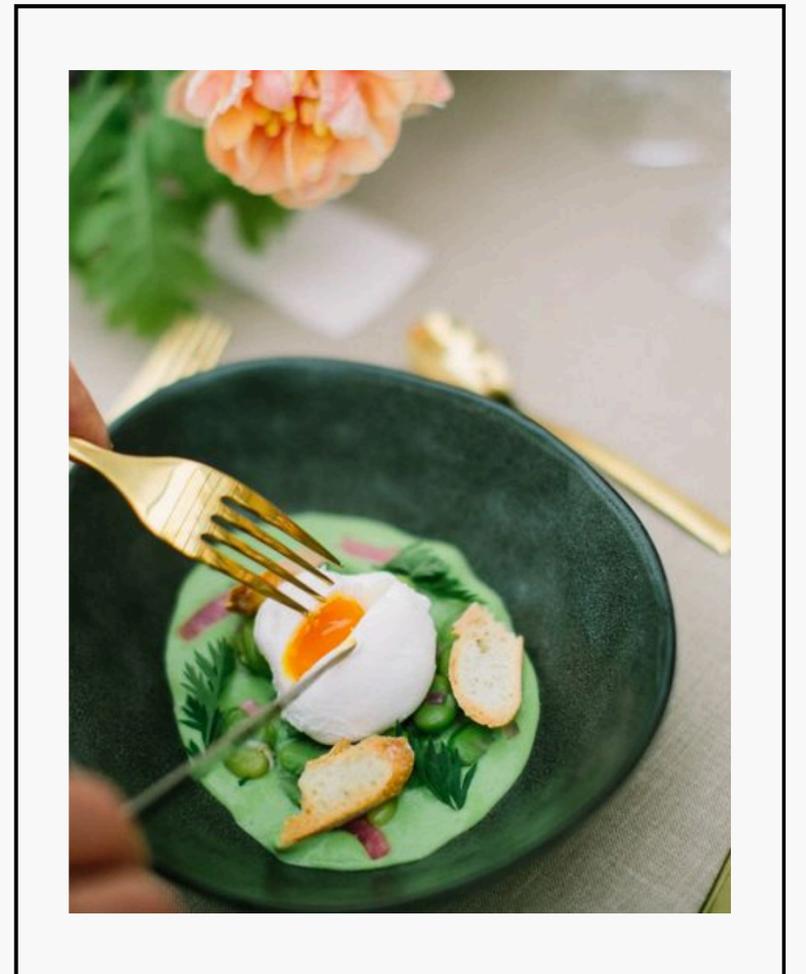
LOCATION D'ASSIETTES ET COUVERTS NAPPAGES ET SERVIETTES EN TISSU

( LE NAPPE EST PRÉVU POUR LES TABLES DU DINER À RAISON D'UNE NAPPE POUR 10 PERSONNES)

MATÉRIEL DE CUISINE(FOUR, UNITÉ FROID, USTENSILES,...)

DOSSIER D'ORGANISATION DE VOTRE MARIAGE(HORAIRES DE SERVICE, ALLERGIES, RÉGIMES ALIMENTAIRES,...)

FRAIS DE DÉPLACEMENT DANS LA VIENNE PERSONNEL DE SERVICE ET DE CUISINE





## CONTACT



TEL : 06 77 05 06 42

EMAIL : [CONTACT@LESCOT-TRAITEUR.FR](mailto:CONTACT@LESCOT-TRAITEUR.FR)

WEBSITE : [LESCOT-TRAITEUR.FR](http://LESCOT-TRAITEUR.FR)

ADRESSE 3 RUE MAUPET 86370 VIVONNE