



LA LAURENTINE
TRAITEUR - PÂTISSIER

Vous propose
ses produits
pour
des Fêtes gourmandes



LA LAURENTINE

922, Av. du Général de Gaulle - 06700 St Laurent du Var

Tél : 04 93 07 19 12 - www.lalaurentine.fr



ENTRÉES FROIDES

Mini-Verrines, 5 variétés assorties :

Jambon cru, mozzarella

Crabe en cocktail

Saumon mariné aneth, blinis

Crevette, pamplemousse, avocat

Panacotta pistou, concassée de St-Jacques

2 € (la pièce)

Commande par 10 minimum

Canapés assortis

1,70 € (la pièce)

Petits pains soirée

1,70 € (la pièce)

Pain surprise

Poisson ou Charcuterie-Fromage



20 sandwiches : 34 €

40 sandwiches : 42 €

60 sandwiches : 55 €

90 sandwiches : 80 €

Demie langouste parisienne

20 € (la pièce)

Tranche de foie gras du Sud-Ouest (environ 60g/pers)

11 €

ENTRÉES CHAUDES

Assortiment de salés apéritifs

50 € le Kg

Coquille St Jacques

9 € (la pièce)

Bouchée volaille/champignons

8 € (la pièce)

Bouchée aux fruits de mer

8 € (la pièce)

Velouté d'asperges et petits pois, huile de truffe et parmesan

8 € (la pièce)

Boudin blanc truffé et ses pommes fruits rôties

8 € (la pièce)

Tourte de veau et champignons sauce aux cèpes (pour 3 pers.)

26 € (la pièce)

PLATS CUISINÉS : POISSON (par pers.)

Croustillant de St Jacques et gambas

24 €

sauce citron vert et petits légumes rôtis

Filet de sole farcie sauce aux crustacés

24 €

accompagné de riz sauvage aux girolles



PLATS CUISINÉS : VIANDE (par pers.)

Chapon fermier aux morilles

22 €

et son gratin dauphinois

Mignon de veau et crème de cèpes

25 €

purée de patate douce et asperges vertes rôties

Pour le traiteur soyez prévoyants ! Délai maximum de commande pour les réveillons de Noël :

Mercredi 21/12 20h00 et du nouvel an : Mercredi 28/12 20h00

NOS DESSERTS

Prix : 4/5pers: 28 € ; 6/7pers: 42 € ; 8/10pers: 56 €

LES BÛCHES

TROIS PECHÉS

Biscuit macaron chocolat, mousses aux trois chocolats : noir intense, lait, blanc

I LOVE NICE NEW

Biscuit craquant macaron amande, mousse chocolat blond, compotée mandarine, crémeux citron vert

ROYALE

Dacquoise macaron noisette, mousse chocolat noir intense, feuilleté praliné

JARDIN D'EDEN

Biscuit Joconde, compotée de mangue, croustillant coco, mousse chocolat blanc citron vert, gelée passion

ILE AU TRESOR

Biscuit macaron moelleux, mousse vanille de Madagascar, farandole de fruits frais

MONT ROSE NEW

Biscuit marron, mousse marron, brisures de marrons glacés, compotée de cerise, craquant praliné

PAVLOVA

Meringue, crémeux citron vert, compotée de fraises dely, chantilly, farandole de fruits rouges

BOUT'CHOU

Biscuit macaron, crémeux chocolat, craquant praliné, mousse chocolat et poire rôtie, choux noisette

CASSE-NOISETTE NEW

Biscuit macaron noisette, mousseline noisette, éclats de nougatine

Les CLASSIQUES : Grand Marnier, Café, Chocolat, Vanille

Fine roulade de génoise, crème légère au beurre, éclats de nougatine



LES GLACES

CARAMÉLI-MÉLO (Bûche)

Glace au chocolat, glace au caramel au beurre salé, pépites de nougat et compotée d'orange, biscuit chocolaté

MAGIE (Bûche)

Biscuit financier, meringue, glace vanille amandes caramélisées, sorbet fraise Dely

PARADIS (Bûche) NEW

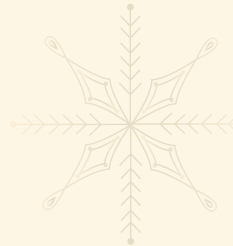
Sorbet mangue, sorbet grotte, meringue noisette, sorbet ananas, biscuit macaron pistache

MULTIFLEURS : Glace fruits exotiques, meringue noix de coco

VACHERINS : Chocolat-Vanille, Café-Vanille, Fraise-Vanille

IGLOO NORVEGIEN : Grand Marnier

MILLEFEUILLE de SORBETS : Pomme, passion, poire, fruits rouges, citron



MINIATURES / MACARONS / CHOCOLATS / MARRONS GLACES

MINIATURES

le plateau de 9 réduits : 12 €

MINI VERRINES

le plateau de 10 réduits : 20 €

ASSORTIMENT MACARONS MAISON

1,40 € la pièce

ASSORTIMENT DE CHOCOLATS MAISON

80 € le Kg

MARRONS GLACES MAISON

98 € le Kg

Afin de mieux vous servir nous vous demandons de bien vouloir passer vos commandes à l'avance le plus tôt possible et au minimum 48h

Pour les fêtes de fin d'année nous vous proposons :

Menu 41€

Assortiment de salés apéritif

Coquilles St Jacques

Chapon fermier aux morilles
et son gratin dauphinois

Dessert au choix

Menu 52€

Velouté d'asperges et petits pois,
huile de truffe et parmesan

Foie gras de canard du Sud-Ouest

Feuilleté de St Jacques et gambas
sauce citron vert et petits légumes rôtis

Dessert au choix

PANIERIERS GOURMANDS

Découvrez nos paniers gourmands avec notre sélection de délicieuses spécialités réalisées par nos pâtisseries... un cadeau gourmand original qui sera apprécié.



Chocolats mendiants 100g
Pâtes de fruits assorties 120g
Assortiment de caramels 100g
Confiture Maison 200g



Chocolats mendiants 100g
Pâtes de fruits assorties 120g
Confiture Maison 200g
Nougat tendre 100g
Brochette de guimauves assorties
Figurines en pain d'épice



Chocolats mendiants 100g
Pâtes de fruits assorties 120g
Confiture Maison 200g
Nougat tendre 100g
Brochette de guimauves assorties
½ Bouteille sélection de champagne

EPIPHANIE : pensez aux galettes et couronnes des rois !

Galettes au feuilleté léger et crème d'amande onctueuse ou brioches au levain, selon une authentique recette provençale, garnie de fruits confits : un pur moment de gourmandise ! et découvrez notre nouvelle collection de fèves originales : « Les petits chats ».

GALETTE FRANGIPANE 4.6.8 pers.

Pâte feuilletée, crème frangipane

GALETTE FRANGIPANE-CHOCOLAT 4.6.8 pers.

Pâte feuilletée, crème frangipane et pépites de chocolat

GALETTE FRANGIPANE-POMMES 4.6.8 pers.

Pâte feuilletée, crème frangipane et pommes fondantes



COURONNE AUX FRUITS 4.6.8 pers.

Brioche garnie de fruits confits

COURONNE AUX AMANDES 4.6.8 pers.

Brioche décorée d'amandes et de noisettes grillées

Nous vous proposons aussi notre sélection de :

- Champagne « Prestige des Sacres » produit par des vignerons passionnés des coteaux ouest de la montagne de Reims. Un champagne fruité et consensuel avec une élégante effervescence.

- Cidre fermier bio produit par un cidriculteur du pays de Brocéliande en Bretagne, plusieurs fois médaillés au concours général agricole de Paris.