



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](http://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

## PANIERS 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

Pâte feuilletée, crème frangipane  
et pommes fondantes 4.6.8 pers



### 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.