



ALEXIS DEPRET

Cuisinier - Traiteur

**Vous propose ses menus « associations »
(minimum 50 personnes)**

Plats uniques

Euro par personne

Assiette anglaise et crudités	8,50 €
Poulet basquaise riz ou gratin dauphinois	8,50 €
Coq au vin	8,90 €
Tartiflette et salade	8,90 €
Cassoulet maison	9,90 €
Choucroute au riesling	9,90 €
Carbonnade flamande 250 g de viande crue, endive braisée, gratin dauphinois	10,50 €
Carbonnade flamande 300 g de viande crue, endive braisée, gratin dauphinois	11,90 €
Couscous royal	11,90 €
Paëlla	13,50 €

Menus

Menu 1

14,00 €

Cornet de jambon printanier et asperges
Poulet basquaise, gratin dauphinois

Menu 2

15,00 €

Assiette de charcuterie fine
Cuisse de canard au poivre vert, flan de brocolis, pomme viennoise
Ou jambon braisé sauce dijonnaise

Menu 3

15,00 €

Avocat au cocktail de crabe et crevettes
Civet de porcelet sauce grand veneur, poire fondante aux airelles,
pomme savoyarde

Menu 4

15,00 €

Duo de terrines et crudités
Pintadeau aux senteurs des bois, mousseline de courgettes,
pomme duchesse
ou jambon braisé sauce poivre vert



ALEXIS DEPRET

Cuisinier - Traiteur

**Vous propose ses menus « associations »
(minimum 50 personnes)**

Menu 5

15,00 €

Marbré aux trois poissons, sauce citron vert
Daube de porcelet aux trois poivres, fagotin de légumes, gratin alsacien

Menu 6

15,00 €

Langue sauce tartare et ses crudités
Poulet fermier à l'estragon et sa garniture
Ou
Carbonade flamande (250 g de viande crue), endive meunière, gratin dauphinois

Menu 7

15,50 €

Coquille de saumon à la parisienne
Filet mignon à la graine de moutarde, tomate provençale,
Flan de légumes, gratin savoyard

Menu 8

16,50 €

Dos de cabillaud aux petits légumes sauce homardine
Épaule d'agneau richelieu, flageolets tourangeaux, gratin savoyard
Ou cuisse de lapin et sa garniture

Vous pouvez ajouter

Un potage	3,00 €
Salade et vinaigrette	0,30 €
Un fromage (3 portions + beurre)	1,50 €
Une pâtisserie (éclair ou tarte)	1,50 €
Un dessert (framboisier, poirier, millefeuille, forêt noire)	4,00 €

2 place de l'Eglise - 02500 Luzoir
TEL : 03 60 73 81 74



ALEXIS DEPRET

Cuisinier - Traiteur

**Vous propose ses menus « associations »
(minimum 50 personnes)**

Buffet à 15,50 €

Tomate ostendaise ou pêche au thon ou terrine de campagne

~~~

Carré de porc

Pièce de bœuf rôtie

Poulet rôti aux herbes

Buffet de crudités

~~~

Deux fromages avec beurre

~~~

Pâtisserie (éclair ou tarte)

### **Buffet à 17,50 €**

½ avocat au cocktail de crabes et crevettes ou coquille de saumon à la parisienne

~~~

Carré de porc aux kiwis

Poulet rôti aux herbes

Pièce de charolais Argenteuil

Buffet de crudités

~~~

Deux fromages avec beurre

~~~

Pâtisserie (éclair ou tarte)

En ce qui concerne les accompagnements pour les buffets froids, nous vous proposons ci-dessous 12 crudités,

parmi lesquelles vous pourrez en choisir un maximum 6.

Salade de pâtes ou salade de riz ou piémontaise ou tomates à la grecque ou choux fleurs mimosa ou taboulé ou lentilles au lard ou carottes-betteraves ou coleslaw ou céleri ou macédoine ou concombre à la crème.

Les différents éléments de chaque menu ou buffet peuvent être intervertis à votre convenance.

Des menus « plus élaborés » pourront être réalisés pour les repas des aînés, repas d'anciens combattants, harmonie ...

2 place de l'Eglise - 02500 Luzoir
TEL : 03 60 73 81 74

Navettes : 1,05 € pièce

Terrine de campagne
Rillettes au thon,
Mousse de jambon,
Mimolette,
Jambon de pays cornichons,
Rosette,
Saumon fumé,
Crabe-crevettes.

Verrines : 1,35 € pièce

Pêche au thon,
Avocat crevettes,
Melon jambon cru (en saison),
Fromage fouetté aux herbes et saumon fumé concombre,
Tartare de tomate.

Canapés : 0,90 € pièce

Idem navettes
Tomates œuf dur,
Fromage fouetté,
Salade nordique (crabe, crevettes, saumon, sauce cocktail),
Saint Moret kiwi.

Wraps : 1,35 € pièce

Saumon fumé crème ciboulette,
Thon crudités,
Filet de poulet crudités.

Mignardises sucrées : 1,05 € pièce

Tartelette aux fruits,
Tartelette chocolat, citron,
Eclair,
Baba au rhum,
Choux à la crème vanille ou chocolat,
Choux chantilly,
Paris-Brest,
Millefeuille,
Brownies
Macaron.

PETITES VERRINES PANNA COTTA : 1,75 € pièce

Panna cotta coulis fruit rouge :
Panna Cotta spéculoos 3 chocolat
Verrine fond de génoise, crème citron, mousse citron
Verrine fond de génoise, coulis de framboise, mousse framboise,

Pain surprise 50 ou 70 toasts

50 toasts : 28,50 € / 70 toasts : 33,50 €

Garnitures

Toasts rosette
Toasts saumon fumé
Toasts mimolette
Toasts jambon cru
Toasts jambon blanc

Petits fours salés : 1,05 € pièce

Mini quiche,
Mini pizza,
Mini flamiche maroilles
Mini feuilleté cocktail

Petites viennoiseries : (tarif à la demande)

Mini pain au chocolat,
Mini pain au raisin,
Mini croissant,

2 place de l'Eglise - 02500 Luzoir
TEL : 03 60 73 81 74

Tarif à compter du 1 janvier 2026