

ALEXIS DEPRET

Cuisinier-Traiteur

Vous propose ses mignardises et ses entrées

MINIMUM 8 PERSONNES

Pour vos apéritifs

Euros par personne

Canapés variés	à la pièce	0.90 €
Petits fours salés	à la pièce	1.05 €
Navettes garnies	à la pièce	1.05 €
Wraps	à la pièce	1.35 €
Verrines assorties	à la pièce	1.35 €
Pain surprise	50 toasts	28.50 €
Pain surprise	70 toasts	33.50 €

Entrées froides

Avocat au cocktail de crabe et crevettes	6.00 €
Melon au jambon cru (en saison) et fruits frais	6.00 €
Pêche au thon	6.00 €
Tomate aux crevettes	6.00 €
Assiette gourmande de charcuterie fine	6.50 €
Coquille de saumon à la parisienne	7.50 €
Assiette de la baltique (saumon fumé-crevettes-gambas-saumon frais mariné)	9.00 €
Médaille de saumon frais en Bellevue	9.50 €
Foie gras de canard à l'ancienne	9.50 €
Assiette folle nordique (médaille de saumon rose, saumon mariné)	10.00 €
Salade gourmande périgourdine (foie gras-gésiers confits-magret de canard)	12.00 €
½ langouste en Bellevue (minimum 2 personnes)	19.00 €

Entrées chaudes

Bouchée à la reine	4.90 €
Filet de dorade sauce ostendaise	7,50 €
Dos de cabillaud au coulis de poireaux	8.00 €
Paupiette de sole sauce champagne	8.00 €
Coquille de Saint-Jacques à la parisienne	8.50 €
Filet de saumon rôti et sa sauce normande	9.50 €
Escargots de Bourgogne (la douzaine)	10.00 €
Petite nage de coquillages et crustacés sauce homardine	10.00 €
Noix de Saint-Jacques au coulis de poireaux	11.00 €
Tronçon de lotte à l'armoricaine	12.00 €

2 place de l'Eglise-02500 Luzoir

Tél : 03/60/73/81/74

ALEXIS DEPRET

Cuisinier-Traiteur

Vous propose ses plats uniques et sa carte

MINIMUM 8 PERSONNES

Plats uniques

Euros par personne

Lasagnes à la bolognaise et salade	8.90 €
Tartiflette et salade	8.90 €
Martiflette et salade	8.90 €
Lasagnes aux fruits de mer	9.90 €
Langue sauce porto et ses légumes	10.50 €
Choucroute au riesling	10.90 €
Cassoulet toulousain	10.90 €
Carbonade flamande 250 g /300 g de viande crue	10.50 € / 11.90 €
Jarret de porc sauce dijonnaise et sa garniture	12.00 €
Couscous royal (poulet rôti-épaule d'agneau-merguez grillée-bouillon-semoule)	14.50 €
Paëlla aux fruits de mer	15.50 €

Les potages

Soupe à l'oignon	3.00 €
Velouté aux pointes d'asperges, consommé forestier, crème de brocolis,	3.50 €
Velouté aux potirons	3.50 €

Carte

Poulet basquaise riz ou gratin dauphinois	8.90 €
Coq au vin véritable et sa garniture	9.50 €
Jambon braisé sauce madère ou dijonnaise	9.90 €
Civet de chevreuil pomme reinette et airelles	10.00 €
Pintadeau poire et groseilles	10.50 €
Pintadeau fermier aux champignons des bois ou à l'estragon	10.50 €
Filet mignon à la graine de moutarde ou sauce maroilles (+0.80 €)	10.50 €
Cuisse de canard au poivre vert	10.90 €
Cuisse de canard aux senteurs de framboises	10.90 €
Fondue de charolais à la crème de whisky	11.00 €
Filet de marcassin sauce poivrade	11.00 €
Suprême de pintade à la normande	11.50 €
Sauté de veau poêlé aux champignons des bois	12,00 €
Dos de cabillaud sauce champagne	12.50 €
Chapon fermier aux morilles	13.50 €
Souris d'agneau	15.00 €
Magret de canard au vinaigre de framboises	15.00 €
Aiguillettes de canard aux 2 poivres	15.00 €
Magret de canard à la Gascogne sauce Périgourdine	15.00 €
Magret de canard aux morilles	15.00 €
Filet de veau aux pleurotes	16.00 €
Tournedos aux 2 poivres ou sauce maroilles (+0,80 €)	16.00 €

ALEXIS DEPRET
Cuisinier-Traiteur

Vous propose ses menus prestiges

MINIMUM 8 PERSONNES

Menu 1

34.50 €

Velouté d'asperges

Filet de saumon rôti sauce champenoise et pétales de Saint-Jacques

Filet mignon sauce avesnoise

Accompagné d'une pomme savoyarde

une mousseline de brocolis

une tomate provençale

Sorbet citron

Jambon de Bayonne et salade composée

Plateau de fromages affinés

Pâtisserie au choix

Menu 2

43.00 €

Assiette folle nordique (saumon fumé-mariné, saumon frais, crevettes et gambas)

Filet de dorade sauce Armoricaïne

Grenadin de veau à la crème de whisky

Accompagné d'une tomate duxelle

une purée de patates douce

un bottillon aux trois légumes

Sorbet poire

Compote de lapereau à l'estragon, salade composée

Plateau de fromages affinés

Pâtisserie au choix

ALEXIS DEPRET
Cuisinier-Traiteur

Vous propose ses menus prestiges

MINIMUM 8 PERSONNES

Menu 3

40.50 €

Salade de saumon fumé et gambas à l'huile de noix

Pavé de loup sauce champenoise

Pièce de Charolais aux 2 poivres

Accompagnée d'un millefeuille de Fontenay

une endive braisée

un flan de carottes

Sorbet citron

Carré de porc aux kiwis et salade composée

Plateau de fromages affinés

Pâtisserie aux choix

Menu 4

44.50 €

Velouté cardinal

Paupiette de sole aux petits légumes sauce Champagne

Magret de canard au poivre vert ou sauce Périgourdine

Accompagné d'une tomate confite

un bottillon d'haricots verts

une pomme viennoise

Sorbet pomme

Paupiette de charolais, poulet rôti aux herbes et farandole de jambon cru et fumé

Buffet de crudités et salade composée

Plateau de fromages affinés

Pâtisserie au choix

ALEXIS DEPRET

Cuisinier-Traiteur

Vous propose ses menus classiques

MINIMUM 8 PERSONNES

Menu 1 21.50 €

Velouté aux pointes d'asperges
Paupiette de sole aux petits légumes sauce Champagne
Pintadeau aux senteurs des bois et sa garniture

Menu 2 22.00 €

Cassiolette de Sole et Saint-Jacques
Cuisse de canard au poivre vert et sa garniture
Jambon à l'os et salade composée

Menu 3 25.00 €

Terrine de sandre à la ciboulette
Noix de Saint-Jacques à la fondue de poireaux
Filet mignon à la graine de moutarde et sa garniture

Menu 4 28.00 €

Avocat au cocktail de crabe et crevettes
Filet de dorade aux pistils de safran
Médailon de veau à la crème de whisky et sa garniture

Menu 5 32.00 €

Salade de saumon fumé et gambas à l'huile de noix
Méli-mélo de sole et lotte au coulis d'écrevisses
Magret de canard au poivre vert ou aux morilles et sa garniture

Menu 6 33.00 €

Assiette folle nordique
Pavé de saumon et sa fricassée de Saint Jacques au Noilly
Filet de Charolais sauce poivre vert ou avesnoise

ALEXIS DEPRET
Cuisinier-Traiteur

Vous propose ses buffets froids

MINIMUM 10 PERSONNES

Euros par personne

Petit buffet

Poulet rôti, pièce de bœuf, rôti de porc	11.90 €
Buffet de crudités	
Assortiment de cochonnailles	3.75 €

Buffet détente

Délice aux noix de Saint-Jacques ou pêche au thon ou tomate aux crevettes	19.50 €
Assortiment de cochonnailles	
Jambon d'Ardenne (melon en saison +1 €)	
Poulet rôti aux herbes, pièce de bœuf rôtie et rôti de porc	
Buffet de crudités	

Buffet classique

½ avocat au cocktail de crabe et crevettes	22.50 €
Jambon de Savoie (melon en saison +1 €)	
Terrine de canard au poivre vert	
Pièce de Charolais glacée	
Carré de porc aux kiwis	
Langue de bœuf sauce tartare	
Buffet de crudités	

Buffet traditionnel

Coquille de saumon à la Parisienne	25.50 €
Marquise de jambon cru	
Croustade de crevettes à l'émincé d'avocats	
Compote de lapereau à l'estragon	
Paupiettes de Charolais Argenteuil	
Carré de porc aux kiwis	
Filet de volaille en aiguillette	
Buffet de crudités	

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 de 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.

Plateau de fromages	3.50 €
Supplément salade + vinaigrette	0.50 €
Tarte aux pommes, rhubarbe, citron ou éclair	1.50 €/la part
Pâtisserie au choix (fraisier, framboisier, poirier, multfruit, millefeuille, bavarois 3 chocolats)	4.50 €/la part
Pièce montée 4 choux forme de cône	6.00 €/la part

ALEXIS DEPRET
Cuisinier-Traiteur

Vous propose ses buffets mixtes

MINIMUM 10 PERSONNES

Buffet réception

32.00 €

Velouté aux pointes d'asperges
Paupiette de sole aux petits légumes sauce Champagne

Pièce de Charolais sur lit verdurette
Carré de porc aux kiwis
Poulet rôti aux herbes
Marquise de jambon cru
Buffet de crudités

Plateau de fromages affinés

Pâtisserie au choix

Buffet classique

36.50 €

Avocat au cocktail de crevettes
Foie gras à la gelée de Sauternes
Prestige Norvégien (saumon fumé-gambas-crevettes et petits légumes croquants)

Paupiette de Charolais sauce Argenteuil
Carré de porc aux kiwis
Aspic de lapereau à l'estragon
Jambon à l'os fumé à l'ancienne
Assortiment de crudités

Plateau de fromages affinés

Pâtisserie au choix

Buffet gourmet

41.00 €

Melon au jambon cru (en saison)
Avocat au cocktail de crabe
Eventail de cochonnailles

Pintadeau aux senteurs des bois et sa garniture
Jambon à l'os fumé à l'ancienne
Pièce de Charolais sur lit verdurette
Salade composée et crudités variés

Plateau de fromages affinés

Pâtisserie au choix

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.

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

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 viennoiseries : (tarif à la demande)

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

Vin d'honneur : (tarif à la demande)

Chouquette sucrée

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,

Crudités :

Salade de pâtes (tomate, poivron, mimolette, jambon, olive, maïs)

Salade de riz (thon, œuf dur, tomate, crevette, olive, poivron)

Piémontaise,

Tomate à la grecque (fêta, olive, concombre)

Choux fleurs mimosa,

Taboulé (tomate, concombre, oignon blanc, raisin sec, estragon)

Lentilles aux lards,

Carottes-betteraves,

Coleslaw (choux blanc râpé et carottes râpées)

Céleri,

Macédoine,

Concombre à la crème et ciboulette (crème a part)

Cochonnaille :

Rosette,

Saucisson à l'ail,

Bacon,

Mortadelle,

Salami

Accompagnement :

- Tomate provençale ou tomate forestière,

- Gratin dauphinois ou écrasé de pommes de terre,

- Fagots haricots verts ou flan de courgettes-brocolis ou endive braisée,

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

Tarif à compter du 1^{er} janvier 2026