

Prestations Cocktails Juin 2026

Accueil et Gourmandises

A découvrir

- Menu du mois
- Options de cocktail
- Accueil café
- Produits complémentaires

Contact

Mail : contact@lpc-traiteur.fr
Adresse : 75 boulevard Cami Salié
64000 Pau
Tél : 06-20-62-66-33

Plateau Repas

Menu du mois de Juin

LES ENTREES

- Salade de Crudités du marché
- Cake Poivrons, Chèvre et Basilic
- Pêche au Thon et Mesclun
- Velouté de Petit Pois Froid, Menthe et Lait de Coco
- Tarte Courgette, Coppa et Pickles Oignons Rouge
- Assiette de Charcuterie

LES PLATS

- Kefta de Bœuf, Ratatouille et Boulgour
- Echine de Porc à l'ail, Haricot vert et Polenta
- Poulet aux Oignons, Blé aux Petits Légumes
- Farfalles aux Fruits de Mer, Lait de Coco et Citronnelle
- Parmentier de Poisson à la Provençale
- Risotto de Petit Pois et Oignons Nouveaux
- Salade César (Poulet, Parmesan, Pignons, Tomate confites...)

LES DESERTS

- Crème Caramel maison
- Gâteau Pêche Banane
- Fromage Blanc et Granola Chocolat
- Brownie
- Fromage de Pays
- Fromage Blanc
- Compote Ananas Baie de Timur

LES TARIFS EN H.T

- Entrées + Plat + Désert 18.00€
- Entrée + Plat OU Plat + Désert 16.00€
- Liaison Chaude 2.00 €
- Eau + Pain + Couvert 2.00 €
- Pain 0.55 €
- Couvert inox 1.00 €
- Eau 50cl 1.00 €
- Livraison - de 10 pers 1.00€



Kefta de Boeuf, Ratatouille et Boulgour

OPTION 1

Cocktail Apéritif

En livraison ou service optionnel

18,50€ H.T/pers

7 BOUCHÉES SALÉES EN PLATEAU

- Tartelette Aubergine et Ail Noir
- Verrine Crémeux Lentilles dés de Coppa
- Verrine Patate Douce Crevette Ail et Gingembre
- Mini Club Pesto Roquette et Tomates Confites
- Burger Jambon aux Herbes et Fromage Frais
- Blinis Ciboulette et Saumon Gravlax
- Baba Raz El Hanout Gel Carotte et Copeaux Brebis

3 PIÈCES SUCRÉES EN PLATEAU *

- Financier Agrumes, Ganache Café et Insert Caramel
- Palet Breton Chocolat, Gel Fraise et Mousse Fraise
- Verrine Tiramisu Ananas Spéculoos
- Russe
- Tartelette Orange Meringué
- Choux Noir 70% Piment Béarnais

BOISSONS - VERRERIES

- Eaux plates et Eaux gazeuses OGEU
- Bombonnes d'Eau Détox
- Jus de Fruits du Pressoir du Pays Basque

Fourni avec des petites serviettes et des verres bodega

** au choix parmi les propositions*

Ce cocktail ne fait pas office de repas

OPTION 2

Cocktail Brunch

En livraison ou service optionnel

25,50€ H.T/pers

6 BOUCHÉES SALÉES EN PLATEAU

- Salade de pêche au thon
- Cake Poivron Chèvre Basilic
- Pain Polaire Kefta au Bœuf Yaourt aux herbes
- Club Crème Parmesan Poulet César
- Croissant Ricotta Saumon Gravlax et Pousse Epinards
- Burger Fromage Frais Légumes confits

3 PIÈCES SUCRÉES EN PLATEAU*

- Financier Agrumes, Ganache Café et Insert Caramel
- Palet Breton Chocolat, Gel Fraise et Mousse Fraise
- Verrine Tiramisu Ananas Spéculoos
- Russe
- Tartelette Orange Meringué
- Choux Noir 70% Piment Béarnais

BOISSONS - VERRERIES

- Eaux plates et Eaux gazeuses OGEU
- Bombonnes d'Eau Détox
- Jus de Fruits du Pressoir du Pays Basque

Fourni avec des petites serviettes et des verres bodega

** au choix parmi les propositions*

OPTION 3

Cocktail

En livraison ou service optionnel

28,50€ H.T/pers

3 BOUCHÉES SALÉES EN PLATEAU *

- Tartelette Aubergine et Ail Noir
- Verrine Crémeux Lentilles dés de Coppa
- Verrine Patate Douce Crevette Ail et Gingembre
- Mini Club Pesto Roquette et Tomates Confites
- Burger Jambon aux Herbes et Fromage Frais
- Blinis Ciboulette et Saumon Gravlax
- Baba Raz El Hanout Gel Carotte et Copeaux Brebis

2 MINI BOCAUX CHAUDS *

- Kefta Bœuf et Ratatouille
- Parmentier de Poisson à la Provençale
- Risotto Petits Pois
- Poulet aux oignons blé

3 PIÈCES SUCRÉES EN PLATEAU *

- Financier Agrumes, Ganache Café et Insert Caramel
- Palet Breton Chocolat, Gel Fraise et Mousse Fraise
- Verrine Tiramisu Ananas Spéculoos
- Russe
- Tartelette Orange Meringué
- Choux Noir 70% Piment Béarnais

BOISSONS - VERRERIES

- Eaux plates et Eaux gazeuses OGEU
- Bombonnes d'Eau Détox
- Jus de Fruits du Pressoir du Pays Basque

Fourni avec des petites serviettes et des verres bodega

* au choix parmi les propositions

OPTION 4

Cocktail Complet

Avec service

37,00€ H.T/pers

4 BOUCHÉES SALÉES EN PLATEAU *

- Tartelette Aubergine et Ail Noir
- Verrine Crémeux Lentilles dés de Coppa
- Verrine Patate Douce Crevette Ail et Gingembre
- Mini Club Pesto Roquette et Tomates Confites
- Burger Jambon aux Herbes et Fromage Frais
- Blinis Ciboulette et Saumon Gravlax
- Baba Raz El Hanout Gel Carotte et Copeaux Brebis

4 MINI BOCAUX CHAUDS

- Kefta Bœuf et Ratatouille
- Parmentier de Poisson à la Provençale
- Risotto Petits Pois
- Poulet aux oignons blé

Assortiment de la Fromagerie d'OSSAU

3 PIÈCES SUCRÉES EN PLATEAU *

- Financier Agrumes, Ganache Café et Insert Caramel
- Palet Breton Chocolat, Gel Fraise et Mousse Fraise
- Verrine Tiramisu Ananas Spéculoos
- Russe
- Tartelette Orange Meringué
- Choux Noir 70% Piment Béarnais

BOISSONS - VERRERIES

- Eaux plates et Eaux gazeuses OGEU
- Bombonne d'Eau Détox
- Jus de Fruits du Pressoir du Pays Basque

Fourni avec des petites serviettes et des verres en verres

** au choix parmi les propositions*

Accueil Café ou Pause Gourmande

8,50€ H.T/pers

ACCESSOIRES

- Cafetière, café, touillettes, sucre
- Bouilloire, thé, tasses
- Verrerie, petites serviettes

GOURMANDISES

Matin

- Gâteau Maison aux fruits ou chocolat
- Douceur d'enfance (rose des sables, cookie, ...)
- Fruits secs

ou

Après-midi

- Crêpes avec pâte à tartiner et confiture
- Gourmandises (chouquette, financier, ...)
- Fruits secs

BOISSONS

- Eaux plates et eaux gazeuses OGEU
- Bombonnes d'Eau Détox
- Jus de fruits

Les p'tites casseroles

BRUNCH

prévu sur une matinée

16,50€ H.T/pers

ACCESSOIRES

- Cafetière, Café, Touillettes, Sucre
- Bouilloire, Thé, Tasses
- Thermos de Chocolat Chaud
- Verrerie, Petites Serviettes

GOURMANDISE

- Gâteau Maison
- Pancakes / Crepes avec Pâtes à Tartiner Maison et Confiture
- Fruits Secs
- Oeufs Durs
- Charcuteries
- Snacking (Quiche, Mini Croissant Salé, Burger, ...)
- Douceurs d'enfance (Rose des sables, Palet, Rocher coco, ...)
- Yaourt Maison
- Assortiment de Fruits Secs

BOISSONS

- Eaux plates et Eaux gazeuses OGEU
- Bombonnes d'eau détox
- Jus de fruits du Pressoir du Pays Basque

Décoration - Installation - Reprise

Les p'tites casseroles

Compléments disponibles

BOITES A PARTAGER

- Assortiment de charcuteries LAHOURRATATE
- Cake
- Tartinable
- Légumes croquants
- Crackers
- Fromage

à partir de 10.00€ H.T / personnes

PLATEAU COOKIES

Plateau de 20 mini cookies de
MONSIEUR LAURENT

2 goûts aux choix

9,50 € H.T / plateau

CORBEILLE DE FRUITS

En partenariat avec les Fruits
JEFF GAUSSENS

à partir de 2.50€ H.T / personnes