

*Suggestion de cocktail*

*DÉFILÉ DE SAVOURIS  
DÉGUSTATIONS*

*AUMÔNIÈRE DE PARME  
FANTAISIE DE LANGOUSTINE BASILIC  
BOUCHÉE DE CONCOMBRE ET TOMATE MARINES  
MOELLEUX DE PAIN D'ÉPICE A LA CONFITURE D'OIGNON  
ENCORNET DE COPPA AU PARMESAN*

*LES TWINS  
DÉGUSTATIONS*

*TARTARE D'ARTICHAUD BASILIC  
CURRYADE DE LOTTE DORÉE  
THON A LA CREME DE WASABI*

*LES PETITS MOELLEUX SUR BRIOCHE  
DÉGUSTATIONS*

*FILET DE SAUMON  
VIANDE DES GRISONS  
BAYONNE*

*SÉLECTION DE CANAPES  
DÉGUSTATIONS*

*MOZZARELLA TOMATES CERISETTES  
PARME EPIS  
COEUR DE PALMIER AU LAIT DE CONCOMBRE  
MIETTE DE CRABE  
SAUMON FUMÉ NORVEGIEN*

*LES GOURMANDISES ET FOURS FRAIS  
DÉGUSTATIONS*

*CONCERTO TROIS CHOCOLAT  
PISTACHE  
TARTE FINE CITRON  
DOUCEUR DE FRUITS*

Lico

L'art de la réception

# Lico traiteur

## Une notoriété acquise au fil des années

- Le service événementiel Lico appartient depuis plus de 10 ans au prestigieux restaurant la Bretèche situé à La Varenne Saint Hilaire.
- La Bretèche fut fondée en 1876 et de nombreuses fois récompensée par des guides et critiques culinaires.



# Une adaptabilité à tous vos événements

- Pour la réalisation de vos réceptions, Lico vous propose l'un de ses lieux privilégiés mais peut également se déplacer sur le site de votre choix, ou à votre domicile.



- Du cocktail au dîner, sous forme de buffet ou servi à table, Lico met en scène vos désirs gustatifs pour la réussite de toutes vos réceptions.
  - **Événements d'entreprises** : séminaires, congrès, expositions...
  - **Événements pour particuliers** : mariages, anniversaires...



•  
*«La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture  
pour créer le bonheur»*

*Théodore Zeldin*

# Des lieux d'exception



- **La Conviviale**  
**La Tuilerie à Marolles en Brie**

Dans un écrin de verdure de 2 500 m<sup>2</sup>, La Tuilerie vous accueille pour l'organisation d'événements d'entreprises ou de réceptions privées. En plus de la salle de réception, vous pourrez profiter à l'étage d'un salon plus cosy et d'un studio de photos.  
Département: 94



# Suggestions de menus

## MENU EMERAUDE

### Cocktail 3 pièces

Pyramide de lapereau en émulsion  
pain grillé  
à l'huile de noisette  
\*\*\*\*

Dos de daurade Royale cuit au plat  
sur son risotto de coquillages  
\*\*\*\*

Fraîcheur au cidre et calvados  
\*\*\*\*

Jeune carré d'agneau rôti en cocotte,  
croûte d'herbe et printanière de  
légumes  
\*\*\*\*

Farandole de fromages  
\*\*\*\*

Dessert  
\*\*\*\*

Café mignardises

## MENU RUBIS

### Cocktail 8 pièces

Torchon de foie gras d'oie  
et sa gelée de Sauternes  
\*\*\*\*

Rôti de loup de Méditerranée  
tomates confites et  
Grenobloise aux asperges  
\*\*\*\*

Fraîcheur de cassis et sa liqueur  
\*\*\*\*

Filet de boeuf charollais en brioche  
à la truffe noire et morilles  
légèrement crémees  
\*\*\*\*

Millefeuille de brie aux pistaches  
\*\*\*\*

Pièce montée  
\*\*\*\*

Café mignardises

## MENU DIAMANT

### Cocktail 8 pièces

Thon rouge mi-cuit crème de wasabi  
\*\*\*\*  
Pressé de Homard aux petits légumes  
\*\*\*\*

Soupière de Saint-Jacques  
champignons des bois  
\*\*\*\*

Glacé de citron vert au sucre de  
Téquila  
\*\*\*\*

Veau de lait en Grenadin,  
flan et spaghetti de courgette  
langoustine rissolée  
\*\*\*\*

Ami Chambertin truffé  
\*\*\*\*

Pièce montée  
\*\*\*\*

Café mignardises

Le tarif des menus est compris hors service, location de matériel et déplacement

# Les formules pour l'année 2011

Comprenant:

- La salle
- Le service
- Le matériel.



**Formule n°1 - Menu Emeraude**

**Formule n°2 - Menu Rubis**

**Formule n°3 - Menu Diamant**



\* Le tarif de ces formules est valable pour un minimum de 50 personnes à La Tuilerie

# Références

- Ces entreprises ont déjà fait appel aux services de **Lico Traiteur**



## Contact Lico traiteur

[contact@lico-traiteur.com](mailto:contact@lico-traiteur.com)

Tel: 01.48.89.40.37

Les plats présentés ci-avant sont des réalisations du chef Dany Henin, et les photos sont la propriété de Candice Henin

[www.candicehenin.book.fr](http://www.candicehenin.book.fr)

Lico

L'art de la réception