



RECEPTIONS



**TRAITEUR**



Saison 2013



Notre imagination gourmande  
au service de votre projet...



**Laurent Peugeot** est l'élève de Chefs étoilés bourguignons qui lui enseignent la gastronomie française et son respect pour le goût, la culture de la discipline vers l'excellence. Quatre années de découverte du Japon lui inculquent les techniques d'une tradition culinaire nourrie de patience et de précision, initié à ce qui deviendra sa spécialité : le travail des produits de la mer.

Fort de ce métissage, à son retour en France, le Chef a l'ambition de convier ses hôtes au mélange des saveurs, des textures, des cultures... A l'éveil des sens.

**Le Charlemagne**, qui se dresse au cœur du vignoble de Pernand-Vergelesses, présente un livre de cave éclectique riche de 900 références. Récompensé quatre ans après son ouverture en 2001 d'un premier Macaron Michelin, le Chef y exprime sa notion de l'hybridation au profit d'une gastronomie récréative.

**SushiKai** ouvre en 2004. Laurent Peugeot offre aux bourguignons une partie de son vécu nippon. La direction culinaire est confiée à des Chefs japonais au service d'une cuisine authentiquement nipponne.

**KOKI food&shop** Beaune réunit en une seule et même adresse un espace où il est possible de se restaurer et de faire quelques emplettes en boutik. A deux pas des Hospices, œuvrant sous les yeux de ses hôtes installés autour du comptoir d'inspiration sushi bar sur lequel défilent les mets : Nicolas Debrycke, formé au piano du Charlemagne.

**Laurent Peugeot hors les murs** : l'équipe LP exerce le métier de **traiteur** avec passion et met ses compétences et son imagination gourmande au service de votre projet. Une expertise alliant excellence, fantaisie, humour et poésie, pour façonner sur-mesure vos réceptions griffées, qu'il s'agisse d'événements privés ou professionnels.

# CECI N'EST PAS UN CATALOGUE

*Loin d'être exhaustive, cette trame a pour seule ambition de vous donner une idée de base de notre travail.*

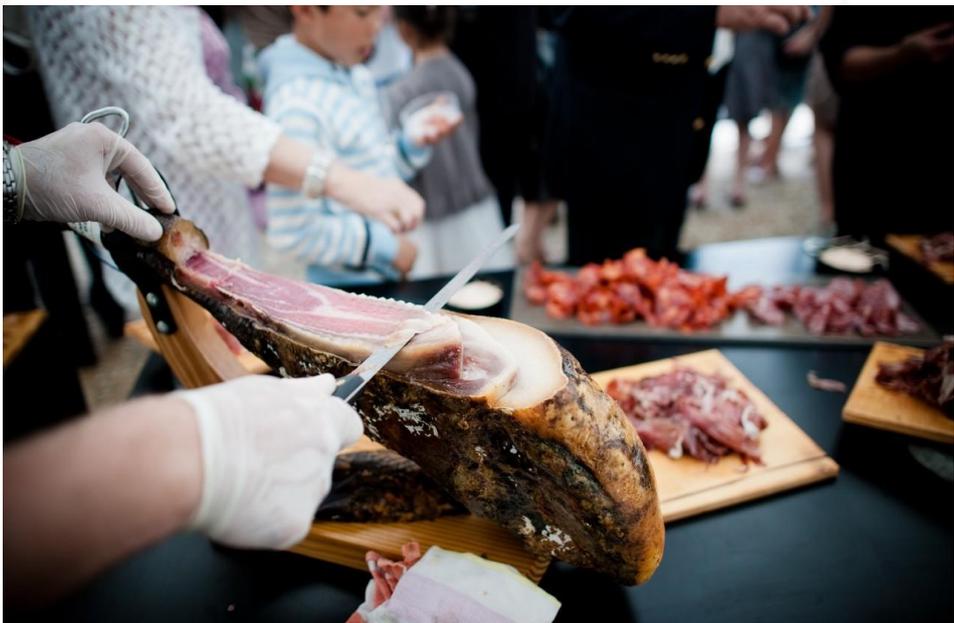
*Notre intention demeure d'offrir nos compétences et notre imagination au service de votre projet, de façonner sur-mesure votre réception selon vos souhaits et vos contraintes.*

*Nous pouvons réaliser des cocktails et dîners pour vos évènements (anniversaires, mariages, baptêmes, diner « chef à domicile », cocktail d'inauguration, séminaires...) dans le lieu de votre choix (chez vous, dans votre entreprise, dans un lieu de réception ou une autre ville).*

*Rencontrons-nous...*



# COCKTAILS



# Les pièces cocktails - ROSE

- Madeleine wasabi 3 pc/pers
- Madeleine aux lardons 3 pc
- Gougère traditionnelle 3 pc
- Cake de queue de bœuf au vin rouge 2 pc
- Cake d'escargots de Bourgogne, jus persillé 2 pc
- Cuiller de maquereau poché au yuzu 2 pc
- Cuiller de maquereau poché au vin blanc, orange et passion 2 pc
- Gazpacho andalou, siphon mozzarella 1 pc
- Salade de pastèque et olives noires, siphon féta 1 pc
- Compotée de pommes, siphon boudin noir 1 pc
- Velouté de potiron, siphon noisettes torréfiées 1 pc
- Tomate cerise façon pomme d'amour, poitrine de lard grillé\* 3 pc
- Mini verrine de fruits frais au sirop d'épices 1 pc
- Brochette de mini moelleux au chocolat et financier 2 pc
- Cannelés bordelais 2 pc



# Les pièces cocktails – LILAS

- Cake tomates confites et olives noires, fromage bleu 2 pc/pers
- Mini tartelette caviar d'aubergines, yuzu, copeaux de légumes 2 pc
- Sablés à la crème d'Epoisses de Bourgogne 3 pc
- Cuiller de persillé de lapin fondant à l'escabèche 2 pc
- Mini club sandwich volaille et légumes croquants au curry 2 pc
- Cuiller de sandre du Doubs, bouillon de coquillage safrané 2 pc
- Panacotta de foie gras de canard, coulis de roquette 1 pc
- Entremet de Saint Jacques acidulé de pomme Granny Smith 2 pc
- Tartare de thon albacore et brunoise de tomates à l'aïoli 1 pc
- Tartare de saumon, siphon passion 1 pc
- Tartare de dorade, siphon pomélo rosé 1 pc
- Crème brûlée de foie gras de canard, siphon pain d'épices 1 pc
- Velouté glacé d'asperges, siphon basilic, tuile de parmesan 1 pc
- Parmentier de canard, siphon foie gras de canard 1 pc
- Mini burger 2 pc
- Finger de dorade, sauce quasi ketchup\* 2 pc
- Finger végétarien champignons des bois, tomate et mozzarella\* 3 pc
- Mini verrine de crémeux au chocolat, coulis fruits de la passion 1 pc
- Mini verrine de panacotta à la vanille, coulis de kiwi 1 pc
- Duo de mini tartelettes : citron meringué/Carambar noisettes 2 pc



# Les pièces cocktails – BLEUET

- Trio de choux : boudin, pommes/chèvre, abricot/rillettes de poisson, sésame wasabi 3 pc/pers
- Cornet de saumon fumé, cœur fondant raifort et pommes-pruneaux 2 pc
- Mini tartelette de rouget, purée de patates douces, romarin 2 pc
- Mini tartelette d'Epoisses façon nougat, raisins et pignons de pin 2 pc
- Persillé de sandre du Doubs et d'écrevisses à l'aligoté 2 pc
- Trio de macarons salés : poivron, tomate/chèvre, basilic/tapenade 3 pc
- Cuiller de tataki de bœuf, copeaux de parmesan, chips d'ail 2 pc
- Foie gras de canard façon "opéra" en duo de gelée 2 pc
- Sucette glacée de suprême de poulet, poires et poivre rose 2 pc
- Tartare de thon rouge et veau, takuan, vinaigrette miso sésame 1 pc
- Assortiment de nigiri et maki sushi 3 pc
- Crème de boudin blanc, siphon à la truffe noire 1 pc
- Filet de caille, siphon asperges, chips de bacon 1 pc
- Assortiment iberico de bellota : jambon, lomo, chorizo 80 g
- Assortiment iberico de bellota : lomo, chorizo, toasts de sobrasada 80 g
- Escargots de Bourgogne en tempura, émulsion d'ail doux \* 2 pc
- Gyoza, raviole de volaille, chou chinois, gingembre, oignons-miel \* 2 pc
- Yakitori, brochette de volaille caramélisée \* 2 pc
- Saint Jacques confites et grillées, crispy de soja 3 ans d'âge \* 2 pc
- Brochette de langoustines et okura, coton de porc grillé \* 2 pc
- Foie gras de canard poêlé en croque-monsieur de pain d'épices \* 2 pc
- Mini verrine tartare de fraises basilic, compotée de mangue, lait de coco 1 pc
- Mini verrine meringue à l'italienne citron vert gingembre, crumble spéculos 1 pc
- Trio de macarons : chocolat passion/thé vert matcha/framboise basilic 3 pc
- Trio de choux : caramel/vanille/pistache 3 pc



# Les compositions de cocktails

## Cocktail court

3 suggestions

1 rose + 1 lilas + 1 bleuet

6,90 € / personne

## Cocktail long

9 suggestions

3 rose + 3 lilas + 3 bleuet

19,50 € / personne

## Cocktail déjeunatoire/dinatoire

15 suggestions

5 rose + 5 lilas + 5 bleuet

29,75 € / personne

**\*suggestions servies chaudes requérant une préparation minute, nécessite la présence de notre équipe.**



Le tarif indiqué s'entend TTC (TVA à 7%) et comprends :

- Mets
- Prêt des petits contenants à retourner
- Livraison dans un périmètre de 10 km autour de Beaune (au-delà, calcul des frais de déplacement au réel).

### En annexe :

- Service/équipe cuisine :
  - 20 € TTC/h/serveur
  - 24 € TTC/h/serveur au-delà de 1h du matin.
- Vaisselle / couverts / verrerie / linge de table
- Boissons : Champagne, Crémant de Bourgogne, vin, eaux minérales plates et gazeuses, soft...



# MENUS



# MENU 1

## Entrée + poisson ou viande + fromage + entremet

39,00 € / personne

### ENTREE

Sot-l'y-laisse de dinde en persillé, crème aux sons de moutarde et roquette

\*\*\*

Galantine de pintade et trompettes de la mort, vinaigrette noisette et marsala

### POISSON

Saumon roulé en marmelade d'oignons, gnocchis, jus à l'huile d'olives vanillée

\*\*\*

Cabillaud cuit à basse température, artichaut, jus d'agrumes et olives noires

\*\*\*

Papillote de truite de mer, ananas et pleurotes, huile vanillée

### OU VIANDE

Suprême de volaille piqué de sésame wasabi, concombre noa et betterave chiogga

\*\*\*

Canard confit marmelade citron et poivre vert, brochette de légumes, pommes paillasson

\*\*\*

Coquelet mariné au gingembre et citron, boulgour au pain d'épices

\*\*\*

Joue de bœuf à la sauce pinot noir, pastilles de potimarron

### FROMAGE

Assortiment de 3 fromages frais affinés de vache et de chèvre, chutney et fruits secs

### ENTREMET

Sur le fruit : « quasi tobleronne », déclinaison citron cédrat et réglisse, bonbons citron caviar

\*\*\*

Gourmandise : « couleur café », déclinaison chicorée et pain d'épices, bonbons au chocolat



**NB : Les recettes décrites sont données à titre indicatif, les compositions proposées sont des suggestions modulables selon vos envies.**

Le tarif indiqué s'entend TTC (TVA à 7%) et comprends :

- Mets
- Pain
- Café
- Prestation équipe de cuisine

#### En annexe :

- Service :
  - 20 € TTC/h/serveur
  - 24 € TTC/h/serveur au-delà de 1h du matin.
- Vaisselle / couverts / verrerie / linge de table forfait à partir de 10 € TTC/personne
- Boissons : Champagne, Crémant de Bourgogne, vin, eaux minérales plates et gazeuses, soft...

# MENU 2

**Entrée + poisson ou viande + fromage + entremet**  
**54,00 € / personne**

## ENTREE

Moules et crevettes pochées, capuccino de champignons des bois,  
tempura d'oignons

\*\*\*

Bar en paupiette de tapenade, croustilles de basilic, vieux balsamique réduit

\*\*\*

Foie gras de canard au torchon, poché à l'Ô de Lune, petit pain croustillant

## POISSON

Dorade en croûte de riz sauvage, beurre noisette aux amandes, éclats de citron

\*\*\*

Bar piqué d'asperges, sauce vierge et vinaigre balsamique aux crustacés

## OU VIANDE

Poulet de Bresse poché à 60°C dans un bouillon de foin fumé,  
peau craquante, saucisse de sa cuisse

\*\*\*

Canette dans un coffret d'épices, parfum gingembre, légumes en kimpira

\*\*\*

Pièce de bœuf farcie de champignons, rattes confites,  
émulsion foie gras de canard

\*\*\*

Veau en croûte de cèpes, brochettes de rattes, cueillette de saison

## FROMAGE

Assortiment de 3 fromages frais affinés de vache et de chèvre,  
chutney et fruits secs

\*\*\*

Camembert farci de crème de sésame

## ENTREMET

Sur le fruit : « tartare rubis », fraises, poivrons et tomates, perles d'olives noires,  
fraîcheur yahourt citron vert

\*\*\*

Gourmandise : « dôme », chocolat et caramel en duo de texture, noyau à la passion



**NB : Les recettes décrites sont données à titre indicatif, les compositions proposées sont des suggestions modulables selon vos envies.**

Le tarif indiqué s'entend TTC (TVA à 7%) et comprends :

- Mets
- Pain
- Café
- Prestation équipe de cuisine

En annexe :

- Service :
  - 20 € TTC/h/serveur
  - 24 € TTC/h/serveur au-delà de 1h du matin.
- Vaisselle / couverts / verrerie / linge de table forfait à partir de 10 € TTC/personne
- Boissons : Champagne, Crémant de Bourgogne, vin, eaux minérales plates et gazeuses, soft...

# MENU 3

Mise en bouche + crustacé + poisson + viande + fromage + entremet  
67,00 € / personne

## CRUSTACE

Saint jacques, risotto aux cèpes, carbonara en siphon

\*\*\*

Langoustine en brochettes de légumes croquants, sauce tomatée aux câpres

## POISSON

Sole roulé de nori, poussière et huile d'algues

\*\*\*

Turbot en sphère magique de thym fumant, épinard et ananas, yuzu,  
parfum coriandre

\*\*\*

Lotte rôti en tandoori, amandes et sésame noir grillé

\*\*\*

Saint Pierre, marmelade de chou-fleur caramélisé, jus de viande noisette

## VIANDE

Bœuf mariné soja, saké, gingembre, laqué de crème de truffes,  
légumes croquants de saison

\*\*\*

Agneau en croûte de sobrasada, ail et légumes de saison confits

\*\*\*

Pigeon rôti en croûte de sésame, jus à l'hydromel

## FROMAGE

Assortiment de 3 fromages frais affinés de vache et de chèvre,  
chutney et fruits secs

\*\*\*

Epoisses de Bourgogne façon nougat, raisins de Corinthe et pignons de pin,  
dans un cube croustillant

## ENTREMET

Sur le fruit : « le dôme », rouge framboises, cœur fraises des bois, parfum de rose,  
fraicheur glacée chocolat blanc

\*\*\*

Gourmandise : « la pyramide » toute chocolat, gruë de cacao, cœur coco



**NB : Les recettes décrites sont données à titre indicatif, les compositions proposées sont des suggestions modulables selon vos envies.**

Le tarif indiqué s'entend TTC (TVA à 7%) et comprends :

- Mets
- Pain
- Café
- Prestation équipe de cuisine

En annexe :

- Service :
  - 20 € TTC/h/serveur
  - 24 € TTC/h/serveur au-delà de 1h du matin.
- Vaisselle / couverts / verrerie / linge de table forfait à partir de 10 € TTC/personne
- Boissons : Champagne, Crémant de Bourgogne, vin, eaux minérales plates et gazeuses, soft...

# Exemple forfait BOISSONS

**15 € / personne**

## **A l'apéritif**

Crémant de Bourgogne,  
Domaine Vittaut Alberti

## **Vin blanc**

Pernand Vergelesses,  
Domaine Dubreuil-Fontaine

## **Vin rouge**

Chorey-les-Beaune « Les Beaumonts »,  
Domaine Arnoux

## **Champagne**

Brut « Cuvée Intense », Maison Lenoble

**NB : La composition ci-dessus est donnée à titre indicatif. Nous sommes à votre écoute pour travailler les accords mets et vins selon les appellations de votre choix et vos exigences budgétaires.**

Le tarif indiqué s'entend TTC (TVA à 19,6%) et comprends :

- Boissons



# MENU « mini »

**Entrée + plat + dessert**

**21 € / personne**

## ENTREE

Fingers croustillants de cabillaud et de légumes, sauce quasi ketchup

\*\*\*

## PLAT

Suprême de volaille, frites multicolores de légumes et de polenta

\*\*\*

## DESSERT

Verrine de crème mascarpone, caramel Carambar, billes de chocolat



**NB : Les recettes décrites sont données à titre indicatif, les compositions proposées sont des suggestions modulables selon vos envies.**

Le tarif indiqué s'entend TTC (TVA à 7%) et comprends :

- Mets
- Pain
- Café
- Prestation équipe de cuisine

### En annexe :

- Service :
  - 20 € TTC/h/serveur
  - 24 € TTC/h/serveur au-delà de 1h du matin.
- Vaisselle / couverts / verrerie / linge de table forfait à partir de 10 € TTC/personne
- Boissons : Champagne, Crémant de Bourgogne, vin, eaux minérales plates et gazeuses, soft...

# MENU Prestataire

**18 € / Personne**

**Le menu peut être amené à varier selon les saisons.**

1<sup>ère</sup> verrine entrée : Duo mousse saumon citronné  
et avocat sur lit de saumon fumé

\*\*\*

2<sup>nd</sup> verrine entrée : Salade croquante de choux chinois  
et brunoise de carottes, vinaigrette sésame et suprême de poulet

\*\*\*

1 club sandwich (Composition selon retour du marché)

\*\*\*

Trilogie de fromages régionaux

\*\*\*

1 verrine de fruits frais aux épices

\*\*\*

Pain individuel



Conditionnement en sac kraft  
individuel.

Le tarif indiqué s'entend TTC  
(TVA à 7%) et comprends :

- Mets
- Kit de couverts jetables  
/ serviette en papier

# Café de bienvenue

4,00 € / personne

Assortiment de mini viennoiseries

\*\*\*

Café et thé

\*\*\*

Jus de fruits

\*\*\*

Eaux minérales plates et gazeuses



**NB : Les recettes décrites sont données à titre indicatif, les compositions proposées sont des suggestions modulables selon vos envies.**

Le tarif indiqué s'entend TTC (TVA à 7%) et comprends :

- Mets
- Boissons
- Nappage en tissu et serviettes en papier

En annexe :

- Service :
  - 20 € TTC/h/serveur
  - 24 € TTC/h/serveur au-delà de 1h du matin.

# Pause gourmande

**5,00 € / personne**

Brochette de mini moelleux au chocolat et financier

\*\*\*

Duo de mini tartelettes :

- Citron meringué
- Carambar noisette

\*\*\*

Café et thé

\*\*\*

Jus de fruits

\*\*\*

Eaux minérales plates et gazeuses



**NB : Les recettes décrites sont données à titre indicatif, les compositions proposées sont des suggestions modulables selon vos envies.**

Le tarif indiqué s'entend TTC (TVA à 7%) et comprends :

- Mets
- Boissons
- Nappage en tissu et serviettes en papier

En annexe :

- Service :
  - 20 € TTC/h/serveur
  - 24 € TTC/h/serveur au-delà de 1h du matin.

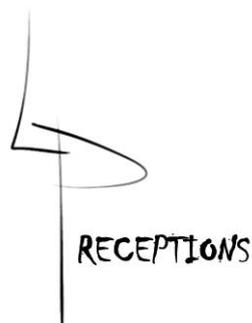
# Nous contacter

## LP Réceptions

ZA « Les Bonnes Filles »  
Route de Levernois  
21200 BEAUNE

Tel : 03 80 22 94 20

Email : [office.lp@orange.fr](mailto:office.lp@orange.fr)



Suivez nos actualités sur Facebook :

[www.facebook.com/LaurentPeugeotCo](http://www.facebook.com/LaurentPeugeotCo)



Crédits photos : Thuries, Marjorie,  
Antoine Morfaux.