



LP
Réceptions

CATALOGUE
DE PRESTATIONS

2015 / 2016

Restaurant
Le Charlemagne



SOMMAIRE

LP Réceptions, traiteur créatif	p. 1 - 2
Les cocktails et vins d'honneur	p. 3 - 7
Les pièces cocktails *	p. 4
Les pièces cocktails **	p. 5
Les pièces cocktails ***	p. 6
Exemples de compositions	p. 7
Nos menus et autres prestations	p. 8 - 12
Menu 1	p. 9
Menu 2	p. 10
Menu 3	p. 11
Menu 4	p. 12
Nos menus spéciaux	p. 13 - 14
Menu prestataire	p. 13
Menu enfant	p. 13
Brunch du lendemain	p. 14
Nos paniers pic-nic	p. 14
Déjeuner d'essai	p. 15 - 17
Envie d'offrir un cadeau original ?	p. 18
Contact	p. 19



LA RÉCEPTION TRAITEUR CRÉATIF

*L*oin 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.

Nous nous déplaçons à travers la Bourgogne pour vos mariages, cocktails, séminaires.

N'hésitez pas à nous rendre visite !

Depuis mars 2011, Laurent Peugeot et son équipe ont voulu prolonger leur offre gourmande au service de vos projets.

Laissez-vous tenter : nous façonnons vos réceptions suivant vos envies. Créativité, fantaisie, humour et poésie seront au rendez-vous pour transformer votre événement en moment unique et inoubliable.

Evènements privés (mariage, communion, baptême, anniversaire, chef à domicile...) ou professionnels (cocktail, dîner de gala, déjeuner en entreprise...) peuvent ainsi bénéficier de l'expertise d'un traiteur haut de gamme.

Traiteur... créatif ! Tout l'esprit du Charlemagne y est jalousement préservé, les meilleurs produits sélectionnés, l'imagination et le savoir-faire d'une équipe soudée savent les magnifier.

Ainsi chaque année environ 35 mariages, 60 cocktails, des vingtaines de dîners de gala et de dîners à domicile sont concoctés avec passion. Tout comme la centaine de plats à emporter ou le millier de plateaux repas et autres paniers pic-nics...

Nous proposons nos prestations « traiteur haut de gamme » sur l'ensemble de la Bourgogne.

Sans frontière et sans limite dans la personnalisation de nos prestations, nous sommes à votre écoute pour organiser votre événement unique.

LP Réceptions se fera un plaisir d'organiser vos événements professionnels « service traiteur » et vos événements personnels « service mariages ».





LES PIÈCES COCKTAILS *

Financier Wasabi

Madeleine aux lardons

Gougère traditionnelle

Cake de queue de bœuf au vin rouge

Cake d'escargots de Bourgogne

Cuiller de maquereau poché au Yuzu

Cuiller de maquereau poché au vin blanc, orange et passion

Gaspacho andalou, mozzarella

Salade de pastèque et olives noires, siphon féta

Compotée de pomme, boudin noir

Velouté de potiron, noisettes torréfiées (suivant saison)

Tomate cerise façon pomme d'amour, poitrine de lard grillé

Mini verrine de fruits frais au sirop d'épices

Brochette de mini moelleux au chocolat, financier

Cannelés bordelais



LES PIÈCES COCKTAILS **

Cake tomates confites et olives noires, fromage bleu

Caviar d'aubergines, Yuzu, copeaux de légumes

Sablé à la crème d'Epoisses de Bourgogne

Mini club sandwich volaille et légumes croquants au curry

Cuiller de sandre du Doubs, bouillon de coquillage safrané

Panacotta de foie gras de canard, coulis de roquette

Tartare de saumon, passion

Tartare de dorade, pomélos rosé

Crème brûlée de foie gras de canard, pain d'épices

Velouté glacé d'asperges, basilic, tuile de parmesan

Mini burger *

Finger de saumon, sauce quasi ketchup

Finger végétarien champignons des bois, tomate et mozzarella

Mini verrine de crémeux au chocolat, coulis fruit de la passion

Mini verrine de panacotta vanille, coulis kiwi

Duo de mini tartelettes : citron meringué / carambar noisette



** suggestions servies chaudes requérant une préparation minute, nécessitant la présence de notre équipe*

LES PIÈCES COCKTAILS ***

Saumon fumé, cœur fondant raifort et pommes-pruneaux

Mini tartelette de rouget, purée de patates douces, romarin

Mini tartelette d'Epoisses façon nougat, raisins de Corinthe et pignons de pin

Sandre du Doubs et d'écrevisses à l'aligoté

Cuiller de Tataki de Bœuf, copeaux de parmesan, chips d'ail

Foie gras de canard façon « opéra » en duo de gelée

Tartare de thon rouge et veau, Takuan, vinaigrette Miso sésame

Assortiment de nigiri et makis, sushis

Crème de boudin blanc, siphon à la truffe noire (suivant saison)

Assortiment Ibérico de bellota : jambon, lomo, chorizo *

Assortiment Ibérico de bellota : lomo, chorizo, toasts de sobrasada *

Escargot de Bourgogne en tempura, émulsion d'ail doux

Gyoza, raviole de volaille caramélisée *

Saint Jacques confites et grillées, crispy de soja 3 ans d'âge *

Brochette de langoustine et okura, coton de porc grillé *

Mini verrine de tartare de fraises basilic, compotée de mangue, lait de coco

Mini verrine meringue à l'italienne citron vert gingembre, crumble spéculoos

Trio de macarons : chocolat passion / thé vert matcha / framboise basilic

Trio de choux : caramel / vanille / pistache

**suggestions requérant une préparation minute, nécessitant la présence de notre équipe*

EXEMPLES DE COMPOSITIONS DE COCKTAILS

Cocktail court

3 suggestions

1 * + 1 ** + 1 *** 9,90 € / personne

Cocktail long

9 suggestions

3 * + 3 ** + 3 *** 23,50 € / personne

Cocktail déjeunatoire / dinatoire

15 suggestions

5 * + 5 ** + 5 *** 31,50 € / personne

NB : Les recettes décrites sont données à titre indicatif, les compositions sont modulables selon vos souhaits.

Le tarif indiqué s'entend en TTC (TVA : 10%) et comprend :

- Mets
- Pains
- Café
- Prestation de l'équipe de cuisine

Service :

- 29€ de l'heure / serveur
- 32€ de l'heure / serveur au delà de minuit

Location :

- Verrerie cocktail : 3€ par personne
- Vaisselle nappage à partir de 15€ par personne





*Nos
Menus*



&

*Autres
Prestations*



MENU 1

Entrée + viande + fromage + entremet
31 € /personne

Entrée

Saumon cuit en basse température, herbes fraîches, macédoine de légumes minute, balsamique et huile de crustacé

Viande

Suprême de poulet peau croustillante aux noisettes, crémeux de pomme de terre fumée, ciboulette

Fromage

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

OU

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

Dessert

Sur le fruit, « le dôme », rouge framboise, cœur fraises des bois, parfum de rose, fraîcheur glacée chocolat blanc

NB: Les recettes décrites sont données à titre indicatif, les compositions sont modulables selon vos souhaits.

Le tarif indiqué s'entend en TTC (TVA: 10%) et comprend :

- Mets
- Pains
- Café
- Prestation de l'équipe de cuisine

Service :

- 29€ de l'heure / serveur
- 32€ de l'heure / serveur au delà de minuit

Location :

- Verrerie cocktail : 3€ par personne
- Vaisselle nappage à partir de 15€ par personne



MENU 2

Entrée + poisson ou viande + fromage + entremet
39 € /personne

Entrée

Sot-l'y-laisse de dinde en persillée, crème au son 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'olive 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 paillason

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 de vache et de chèvre frais et affinés,
chutney et fruits secs

Dessert

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

MENU 3

Entrée + poisson ou viande + fromage + entremet
54 € /personne

Entrée

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'Ö 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 de vache et de chèvre frais et affinés,
chutney et fruits secs

Camembert farci de crème de sésame

Dessert

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

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

MENU 4

Mise en bouche + crustacé + poisson +
viande + fromage + entremet

67 € /personne

Crustacé

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 rôtie 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 fromages de vache et de chèvre frais et affinés,
chutney et fruits secs

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

Dessert

Sur le fruit : dôme rouge framboise, cœur fraises des bois,
parfum de rose, fraîcheur glacée chocolat blanc

Gourmandise : la pyramide toute chocolat, grué de cacao, cœur coco

NOS MENUS SPÉCIAUX

Menu Prestataire

18€ / personne

Le menu peut être amené à varier selon les saisons

2 verrines entrées :

Duo mousse saumon citronné et avocat sur lit de saumon fumé

Salade croquante de choux chinois brunoise de carottes, vinaigrette sésame et suprême de poulet

1 club sandwich

Trilogie de fromages régionaux

1 brochette moelleux chocolat et financier

1 verrine de fruits frais au sirop d'épices

Conditionnement en kraft individuel

Le tarif indiqué s'entend en TTC (TVA : 10%)

Comprend : Mets, kit de couverts jetables, serviettes en papier, pain



Menu enfant (à composer)

15€ / personne

Panier pic-nic pratique qui fera le bonheur des plus petits :

Entrée

Club sandwich

Plat

Dessert

Comprend : Mets, kit de couverts jetables, serviettes en papier, pain



Le Brunch du lendemain

26 € / personne

Assortiment de mini viennoiseries

Club sandwich volaille et légumes
croquants au curry

Salade de pasta et poisson

Tataki de bœuf, assaisonnement soja et
saké, copeaux de parmesan, chips d'ail

Plateaux de fromages frais et affinés de
vache et de chèvre, petits pains noix et
fruits secs

Verrine de fruits frais au sirop d'épices

Duo de mini tartelettes :

Citron meringué / carambar noisettes

Le tarif indiqué s'entend en TTC (TVA : 10%)

*Comprend : Mets, kit de couverts jetables, serviettes en
papier, pain*



Nos paniers pic-nic Repas froids, en bocaux

18 € / personne

Saumon frais basse
température, macédoine
de légumes,
vinaigrette balsamique

Suprême de volaille,
mayonnaise au curry,
légumes bio

3 sortes de fromage

Dôme tout rose à la
framboise

DÉJEUNER ET DÎNER D'ESSAI MARIAGE OU COCKTAIL



Venez déguster avant de vous lancer...

Nous vous offrons l'opportunité de réaliser un déjeuner ou un dîner d'essai au Charlemagne, notre restaurant gastronomique à Pernand Vergelesses, au plus proche des conditions du jour J.

L'occasion de conforter vos choix en dégustant les compositions que nous aurons préalablement définies ensemble.

Pour des réceptions prévues en été, nous vous recommandons d'organiser votre essai à la fin de l'hiver, voir au début du printemps afin de ne pas être trop éloignés dans le temps du jour J.

Cet essai sera facturé au prix du tarif annoncé pour les mets sur le devis pour chacun des convives (hors boisson).

Rourgogne, région vinicole à la réputation mondiale, coeur de la tradition culinaire française... et terrain de jeu depuis sa plus tendre enfance pour Laurent Peugeot, aujourd'hui devenu Chef voyageur. A l'école des Chefs étoilés français pour un apprentissage sans faille de la gastronomie française, excellence d'une discipline des goûts et des saveurs.

Quatre années pour découvrir un Japon où modernité et tradition s'allient pour une cuisine hors du temps.

A son retour l'évidence est là : proposer à ses convives un mélange aussi subtil qu'unique de textures, saveurs et cultures...

Très vite Le Charlemagne, créé à Pernand-Vergelesses s'impose comme un pont culinaire entre deux univers aux antipodes, où créativité, passion, travail et concentration permettent la révélation des sens : *« Je veux que mes invités soient surpris lorsque l'assiette arrive sous leurs yeux, et sans voix à la première bouchée ».*

Un défi quotidien relevé par une passion sans limite...



Votre restaurant Le Charlemagne vous accueille
de 12h00 à 13h30 et de 19h00 à 21h30

Fermé le mardi et mercredi

Retrouvez-nous sur :

www.lecharlemagne.fr

Réservez votre table :

reservation@lecharlemagne.fr

**Le
Charlemagne**



Simple, épurée, étonnante et si attachante. Une maison singulière, rencontre architecturale où l'Asie s'invite à quelques encablures de Beaune, beauté de Bourgogne. Vignes omni-présentes pour un lieu intime et unique.

Osez le voyage, il commence dès la porte franchie. Tout ici invite à une pause hors du temps, les matières sont nobles mais non empruntées. La salle, moderne et douce, diffuse une lumière savamment orchestrée, chaque détail compte pour vous permettre un voyage culinaire autour du monde...

Si la chance vous sourit, une table vous sera proposée à côté des fourneaux. Subjugués par le ballet incessant du Chef et de ses comparses, vous le serez plus encore par leur concentration et leur sérénité.

Osez poursuivre le voyage... Produits locaux, choisis avec passion, répondant à des saveurs sans doute inconnues, si lointaines.

La poésie est au rendez-vous. Mais l'équilibre est là, souligné par une créativité sans limite. Récompensés depuis 10 ans par une Etoile au Michelin, Laurent Peugeot et son équipe osent encore et encore la surprise.

De la mise en bouche au dessert, tout devient possible et chacun de vos sens sera mis en éveil.

Avec une cave proposant 600 vins choisis avec passion, votre aventure se poursuivra dans un équilibre subtil.

La terrasse... De l'air. Le silence. Une vue imprenable sur la colline des Corton Charlemagne. La douceur du printemps Bourguignon où la vigne côtoie les bambous...

Le petit salon... Un espace convivial et zen à votre disposition pour vos déjeuners et dîners en famille, anniversaires, séminaires, repas d'affaires. Il accueille jusqu'à 25 personnes.

ENVIE D'OFFRIR UN CADEAU ORIGINAL ?



Pensez au bon cadeau !

Un anniversaire ou une simple envie de faire plaisir...

Tous nos bons sont valables durant 1 an depuis le jour de l'achat. Ils sont nominatifs et non cessibles.

Valables hors samedi et jours fériés

Tarif 2015 : Entre 61€ et 161€ par personne



Et si c'était vous le chef ?

Le Charlemagne fait la leçon avec le cours de cuisine du chef Laurent Peugeot. Offrez vous une expérience unique. Cuisinez les mets que vous aimez et dégustez les ensuite ! Notre pâtissier aura confectionné pour vous une douceur sucrée.

Le cours est aussi œnologique puisque notre chef sommelier vous proposera un accord mets et vins avec les plats que vous dégusterez. Les cours collectifs du chef ont lieu tous les samedis de 10h00 à 12h00 avec chaque semaine un thème différent.

Tarif : **90 € par personne**

Pour en savoir plus :

www.lecharlemagne.fr

Pour réserver :

reservation@lecharlemagne.fr

NOUS CONTACTER :

LP réceptions

1 Route des Vergelesses
21420 Pernand-Vergelesses

Magali

03 80 21 51 45

Officelpeugeot@gmail.com

Retrouvez nous sur
les réseaux sociaux !



Laurent Peugeot & Co
Restaurant Le Charlemagne



@lecharlemagnelp