

TRAITEUR

A
La
Fine
Assiette

PÂTISSIER

Serge Lécru

MAÎTRE-ARTISAN

Tarif



Sociétés
2012/2013

UN CRÉATEUR-DÉCORATEUR
POUR VOS BUFFETS FROIDS OU CHAUDS.

TOUTE UNE GAMME DE PRODUITS ET DE SERVICES POUR
MARIAGES, RÉCEPTIONS, FÊTES FAMILIALES,
SÉMINAIRES, VIN D'HONNEUR, REPAS D'AFFAIRES, BANQUETS...

Faites appel à un
Professionnel de la Gastronomie Française
qui s'engage à mettre en œuvre son *Savoir-faire*,
et retrouvez chez vous la *Qualité* !

COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE
MENU

UNE FORMULE VRAIMENT ADAPTÉE À VOTRE BUDGET.

E.mail : alafineassiette@hotmail.fr

Web : www.alafineassiette.fr

82, rue Roger Salengro • 62740 FOUQUIERES-LEZ-LENS Tél. 03 21 70 33 51 - Fax. 03 21 78 79 06

Composez-vous même votre menu selon votre goût

Avec un velouté au choix

''''''''''''''''

Une entrée froide ou chaude au choix

''''''''''''''''

Un plat et trois garnitures

''''''''''''''''

Salade fromage ou autre

''''''''''''''''

Pâtisseries au choix

''''''''''''''''

café offert

Attention le pain plus compris

Notre offre comprend pour 14€70 :

La fourniture et la confection des plats ,le service complet en cuisine ,la mise en place a l'assiette, le nettoyage et la remise de toute la vaisselle (sauf le dernier verre et la tasse a café des derniers invités).

Le nettoyage et la remise en ordre de toute la cuisine y compris le nettoyage du sol de cuisine.

Eventuellement, le complément de la vaisselle, s'il y à lieu et en fonction du menu choisi.

Le service en salle, peut être compris dans le devis, comprend 1 serveur par tranche de 30 convives prix total avec repas 16€90 par personnes.

Nos veloutés

Crème à l'ail à l'émincé de carottes

Ou

Velouté à la basquaise

Ou

Velouté st germain

Ou

Crème de saumon

Ou

Crème de légumes à l'oseille

Ou

Crème de laitue

Ou

Le minestrone

Ou

Crème de cresson

Ou

Crème d'endivettes

Ou

Velouté aux champignons noirs

Ou

Crème à la Dubary

Ou

Velouté Ambassadeur

Ou

Crème de courgettes et d'aubergines au safran

Ou

Velouté d'asperge

Ou

Crème de brocoli et pois cassés au curry

Ou

Crème de tomate estivale

Ou

Velouté au maroilles

Ou

Velouté de haricot au lard

Ou

Crème de pomme de terre au persil

Ou

Velouté au roquefort

Ou

Soupe au pistou

Ou Crème de légumes vert

Ou

Soupe à la Paysanne

Nos entrées chaudes ou froides

Crêpes au saumon et ciboulette

Ou

Boudin de Saint- Jacques et crabe sauce citronnée

Ou

Assiette anglaise

Ou

Les terrines du chef et ses garnitures

Ou

Cassolette de champignons gratinée

Ou

Saumon Bellevue

Ou

Terrine de canard sur toast chaud et ses fruits

Ou

Tresse de volaille forestière en verdure

Ou

Paupiette de saumon farcis aux petits légumes sauce crevettes

Ou

Boudin blanc au foie gras sauce au cèpes

Ou

Mini quiche au deux saumon et a l'oseille

Ou

Tartare de saumon et son avocat

Ou

Pavé de saumon aux petits légumes sauce crevette

Ou

Couronne de sole farcis à la mousse de homard

Ou

Tourte de saumon brocolis

Ou

croustade de fruit de mer sauce aurore

Ou

Pâtés Lorrains feuilleté

Ou

Croustade de ris de veau en verdure

Ou

Tourte au maroillse

ou

Coquille de Saint-Jacques

Ou

Jambon de parme et sa brochette de fruits ou melon

Ou

Choux aux champignons et aux lardons

Ou

Tarte au deux fromage et lardons

Ou

Panier au jambon et fromage

Nos plats chauds et leurs garnitures

Carbonnade de bœuf à la bière brune

Ou

Sauté de veau à la chicoré

Ou

Escalope de veau milanaise

Ou

Filet de porc en croute farci à la pommes

Ou

Rôti de porc farcis au fromage

Ou

Noix de porc en brioche

Ou

Rôti de dinde farci amandine

Ou

Cuisse de canard au poivre vert

Ou

Cuisse de poulet farci au deux légumes

Ou

Gigot d'agneau farci au champignon noir

Ou

Jambon a l'os

Ou

Pavé de porc orloff

Ou

Sauté de veau à la crème de réglisse

Ou

Carbonnade de porc à la bière

Ou

Carbonnade de bœuf au curry

Ou

Ballottine de volaille au marron ou aux petits légumes

Ou

Fondant de poulet farci aux champignons

Ou

Sauté de veau à la moutarde à l'ancienne

Ou

Cuisse de lapin aux pruneaux

Ou

Pintadeau à la normande

Ou

Pavé de porc sauce camembert

ou

Goulasch de bœuf à la moutarde

Ou

Pièce de bœuf sauce au bleu ou poivre

Ou

Fricassé de volaille à l'ancienne

Nos salades et fromages

2 Fromages salade mêlée

Ou

Chèvre chaud et sa salade mêlée

Ou

Mini croq chèvre sur salade

Ou

Le munster flambé à la frisée

Ou

Salade surprise au gruyère

Ou

Beignet de brie sur sa salade

Ou

Brochette au trois fromages panné sur salade nantaise

Ou

Profiteroles au trois fromages sur sa salade

Ou

Fromage et ses fruits

Nos pâtisseries



Pâtisserie avec photo ou charlotte aux fruits rouges, ou tarte aux pommes chaude et sa glace, ou Forêt noire sur crème anglaise, ou pavé au chocolat et au rhum sur coulis de framboise, ou tartelette aux quatre fruits. Tartelette citron meringuée. Ou autre pâtisserie voir à nos bureaux.

**A
La
Fine
Assiette**

Serge Lécu Traiteur et pâtissier

75 /82 Rue Roger Salengro 62740 Fouquières Les Lens

Tel 03.21.70.33.51 Fax 03.21.78.79.06

www.alafineassiette.fr E-mail alafineassiette@hotmail.fr

Notre buffet traditionnel

Les crudités :

Carottes R, Célérie R, Pomme de terre H-vert en salade, taboulé, pâtes à l'oriental, salade de riz betterave en salade.

Entrées :

Demi pêche au thon, ou 1/2 tomate au thon , Saumon bellevue et ses garnitures

Les viandes : 2 viandes au choix

Rôti de bœuf , Rôti de porc ou dinde , Poulet.

Les charcuteries :

-Les roulades 6 variétés ,

- les terrines foie , campagne , .

-Deux variétés de sauce ,

-Fromages beurre

-pâtisserie aux choix.

Nos buffet sont présentés avec la décoration complète présentoirs .

PRIX DE 15€50

Service salle non compris voir devis pour 60€ et 7h de travail 1 personne pour 35 convives

Menus brasseries

(Hors service salle)

Les couscous :

- Couscous ordinaire 3 viandes 6€50
- Couscous royal 4 viandes 7€50

Les cassoulets :

- Cassoulet ordinaire 3 viandes 5€20
- Cassoulet royal 5 viandes 6€80

Les choucroutes :

- Choucroute ordinaire 3 viandes 6€20
- Choucroute royal 5 viandes 7€50

Nos plats brasseries :

- Coq au vin blanc et ses garnitures 6€50
- Coq au vin rouge et ses garnitures 6€10
- Paella maison poulet et fruit de mer 6€90
- Spaghettis à la bolognaise 5€50
- Spaghettis à la carbonara 6€00
- Poulet basquaise et ses garnitures 5€50
- Goulache de bœuf 6€80
- Cuisse de lapin aux pruneaux 7€
- Cuisse de lapin à la moutarde 7€
- Dinde à la suprême 6€50

Nos suppléments :

- Les entrées au choix 2€50
- 2 fromage au choix et sa salade 2€
- Pâtisserie au choix 2€
- Pain non compris

Notre prestation peut être prise en charge avec la vaisselles pour 2€.

Le service en salle pour 7 heure de travail à 70€ .

Serviettes de table offert ,pour les associations.



Repas Savoyard

Potage Savoyard au gros légumes

Ou

Velouté à la courgette et moutarde

Ou

Soupe de châtaignes aux crevettes

Jambon de montagne et ses garnitures

Ou

Quiche au chèvre et courgette et tomates

Assiette Montagnard

**(Pomme au four à la crème d'ail et ses viandes froides
est son marmotton de reblochon**

ou

Fricassée de poulet au beurre et herbes

Ou

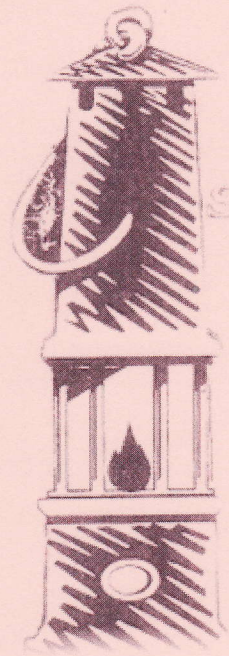
Mijotée de cocos façon cassoulet

Fromage de Savoie salade

**Far Breton ou Clafoutis aux prunes ou Gâteau de marron et au chocolat au lait
Café**

Prix avec le service salle 16€90

Menu d'ech Nord



Soupp'au lard

.....

Ech' terrine comm'et maison

.....

El' pose rinchette

.....

Rassagu'ache avec d'ell'viandes

.....

ch' ell tour dé ch'fromàche

.....

Ell gâtiau ou l'tarte

.....

El' goutt 'ed jus et pis ell' rinchette si t'é veux.

Ch'tous compris 16€50

Avec service d'ell sall

La cuisine créole

Les soupes :

Soupe à Congo
Ou
Soupe de carcasses
Ou
Soupe de bredes

Les entrées :

Féroce d'avocat (froid)
Ou
Salade de palmiste (froid)
Ou
Acras de morue (chaud)
Ou
Chatini de requin (froide)
Ou
Crabes farcis au rhum (chaud)

Nos plats

Daube de thon et ses garnitures
Ou
Kat-kat de bananes aux poissons
Ou
Curry de poulet aux crevettes
Ou
Poulet aux bananes
Ou
Canard au lait de coco
Ou
Carré de mouton à l'ananas

Nos desserts

Beignet d'ananas frangipane
Ou
Banane à la martiniquaise
Ou
Gâteau de patates douces

Prix de 16€50 service salle compris.

Nos Menus barbecue Self

Minimum de 100 convives

Avec ses formules grillades , buffet de crudités et sauces

Formule N° 1 à 11€

3 Viandes : 1 tranche de poitrine de porc à la pampa ,1 merguez maison , 1 saucisse aux herbes buffet de crudités 4 variétés , 2 sauces , pain , Fromage beurre , ou Pâtisserie.

Formule N°2 à 12€50

3 Viandes : 1 Côte de porc à la pickante , 1 Merguez maison , 1 saucisse au poivre vert buffet de crudités 5 variétés ,pain ,Sauce, fromages beurre ou Pâtisserie.

Formule N° 3 à 15€60

**4 Viandes : 1 Brochette à la Toscane ,1 Merguez maison
1 Côte d'agneau à la Samba
1 Saucisse Vénézia maison
Buffet de crudités 6 variétés
Pain , fromages beurre ou Pâtisserie.**

Formule N° 4 à 16€60

**5 Viandes : 1 Brochette toscane ,
1 Côte de porc mexicaine.
1 Merguez maison
1 tranche de poitrine de porc pampa , 1 saucisse à la texane
Buffet de crudités 7 variétés,Sauce,
Pain , fromages beurre ou pâtisserie .**



Nos viandes fabrication maison

*A
La
Fine
Assiette*

Buffets de Cocktails et Réceptions

FORMULE N°1 PRIX 2€40 HT TVA 5.5% :

2 Petits pains au lait au Jambon et Fromage, 1 Mini sucré, 1 Beignet.

FORMULE N°2 PRIX 3€80 HT TVA 5.5% :

3 Petits pains au lait au Jambon, Fromage, Pâté, 1 Canapé prestige, 2 Mignardises sucrées.

FORMULE N°3 PRIX 4€85 HT TVA 5.5% :

2 Petits pains au lait Jambon et Fromage, 2 Bouchée de pains surprise, 1 Canapé prestige
2 Mignardises sucrées.

FORMULE N°4 PRIX 6€20 HT TVA 5.5% :

2 Petits pains au lait Jambon et Fromage, 1 Bouché de pain surprise, 1 Petit four chaud
1 Canapé prestige, 2 Mignardises sucrées, 1 Mini brochette de fruits.

FORMULE N°5 PRIX 7€80 HT TVA 5.5% :

2 Petits pains au lait Jambon et fromage, 1 Bouché de pain surprise, 1 Petit four chaud,
1 Canapé prestige, 2 Mignardises sucrées, 1 Mini brochette de fruits, 1 Cassolette
gourmande de crevettes à la crème d'aneth et brocoli.

FORMULE N°6 PRIX 8€50 HT TVA 5.5% :

2 Petits pains Jambon et Fromage, 1 Bouché de pain surprise, 1 petit four chaud, 1
Canapé prestige, 2 Mignardises sucrées, 1 Mini brochette de fruits, 1 Cassolette
gourmande de crevettes à la crème d'aneth et brocoli, 1 Cassolette de dinde au curry,
1 Mini Briochette d'escargot, 20g de légumes en allumettes et ses sauces.

NOS SUPPLEMENTS :

POUR 1€50 HT TVA 5.5 % par personne jus de fruit, eau, Cocktail sans alcool.

POUR 2€ TVA 19.6% par personne jus de fruit, eau, Cocktail sans alcool, 1 coupe de
méthode champagne.

POUR 3€50 HT TVA 19.6% par personne jus de fruit, eau Cocktail sans alcool, 1
coupe de méthode ou le verre de champagne 1€50 en plus, Verre de martini ou Ricard ou
Whisky.

Service en salle pour 35 convives 1 personne à 60€ HT.

Nos buffets sont présentés avec la décoration complète, et nappage serviette.

5, 82, rue Roger Salengro 62740 Fouquières Les

Tel 03.21.70.33.51 Fax 03.21.78.79.06

*Serge
Lécu*

SERET 379.393.325.00046 APE 555D
N° de TVA FR2937939332500046

alafineassiete@hmail.fr
www.alafineassiette.fr

Notre carte des trous Normands

Prix 2€ le verre

-
-
- Sorbet Litchi et alcool de Litchi
- Sorbet sapin et alcool de sapin
- Sorbet chartreuse et alcool de chartreuse
- Sorbet orange sanguine et alcool orange
- Sorbet à la carotte et alcool de carotte
- Sorbet Vieille prune et alcool de prune
- Sorbet mandarine et alcool à la mandarine
 - Sorbet melon et alcool de melon
 - Sorbet fleur de cactus et alcool de cactus
- Sorbet pamplemousse rose et alcool pamplemousse
 - Sorbet pêche de vigne et alcool de pêche
 - Sorbet mirabelle et alcool à la mirabelle
 - Sorbet ananas et alcool ananas
- Sorbet fruits de la passion et alcool de la passion
 - Sorbet mangue et alcool de mangue
- Sorbet pomme verte et alcool pomme verte
- Sorbet citron jaune et alcool citron jaune
- Sorbet citron vert et alcool citron vert
- Sorbet Spéculoos et alcool au spéculoos
 - Sorbet au basilic et alcool au basilic
- Sorbet à la chicorée et alcool à la chicorée
 - Sorbet à la cerise et alcool cerise
 - Sorbet au cidre et alcool au cidre
- Sorbet à la verveine et alcool à la verveine



Serge Lécu Votre Traiteur et Pâtissier

75/82 Rue Roger Salengro 62740 Fouquières Lens Lens

Tel :03.21.70.33.51 Fax 03.21.78.79.06

alafineassiette@hotmail.fr

La Journée crêpes

Spécial comité d'entreprise pour Arbre de Noël ou autre prestation

Formule N°1 Prix 3€50

2 Crêpes sucre ou chocolat ou confiture
1 verre de Jus d'orange ou Eau

Formule N° 2 Prix 4€50

3 Crêpes au sucre ou chocolat ou confiture
2 verres de jus d'orange ou de cidre

Notre Menu crêpes

1 Entrée :

Crêpe en aumônières aux deux saumons

Sorbet au cidre et sa glace pomme

La plat :

Crêpe Mexicaine au bœuf et ses salades

Désert

Crêpe au grand Marnier

Thé ou café

Prix du repas 12€ sans le service

**A
La
Fine
Assiette**

Serge Lécu Votre Traiteur et Pâtissier
75/82 Rue Roger Salengro 62740 Fouquières Les
Lens Tel 03.21.70.33.51 Fax 03.21.78.79.06
www.alafineassiette.fr

Nos Formules Petits-déjeuners

1 Formule le rapido à 3€50 HT

1 Verre de jus d'Orange
Café est Chocolat à discrétion
1 Croissant beurre
1 Baguétine beurre confiture
Eau

2 Formule le Traditionnel à 4€50 HT

1 Verre de jus d'orange
Café est Chocolat à discrétion
1 Croissant pur beurre
1 Petit Pain chocolat
1 Baguettine
Beurre et confiture
Fruits , Eau

3 Formule le prestige à 7€ HT

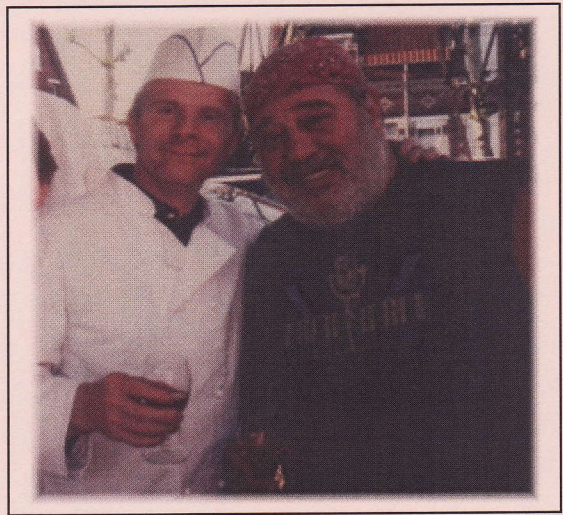
1 Verre de jus d'orange
Café est chocolat à discrétion
Lait ,Thés
1 mini croissant pur beurre
1 mini pain chocolat
1 mini pain aux raisins
1 mini baguettine viennoise
Confiture et beurre
Corbeille de fruits
Yaourt

Notre formule buffet en plus de votre petit-déjeuner pour 4€ en plus par personne.
Buffet de charcuterie maison, Œufs à la coq ou sur le plat, Eau .
Notre service en salle 60€ par serveuse

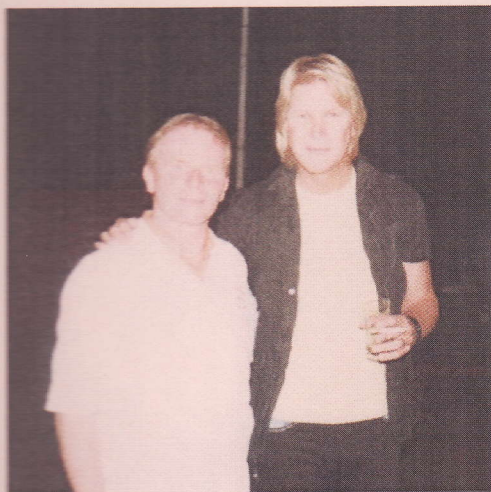
Quelque références



Mr Joël Robuchon et Mr Lécu



Avec Mr Carlos



Mr Patrick Juvet



Banquet des Aînés de 700 personnes



Avec Mr Nino Ferrer



et Hervé Vilard