



R
RIQUET
TRAITEUR

Évènements
privés



Sommaire



LES apéritifs

Minimum 10 personnes

Les formules apéritif dinatoire

LE COCKTAIL EXPRESS

24€ TTC / PERS.

15 pièces par convive (11 salées et 4 sucrées, au choix)

LE COCKTAIL FESTIF

28€ TTC / PERS.

18 pièces par convive (13 salées et 5 sucrées, au choix)

LE COCKTAIL GOURMAND

38€ TTC / PERS.

24 pièces par convive (18 salées et 6 sucrées, au choix)

LE COCKTAIL DOLCE VITA

48€ TTC / PERS.

30 pièces par convive (22 salées et 8 sucrées, au choix)

Pour un cocktail réussi, nous vous recommandons de coupler une formule cocktail avec quelques planches de fromages et de charcuterie !

À SAVOIR

Les prix affichés ne comprennent pas le personnel de service

Nos pièces cocktails

salées

LES INTEMPORELLES

Gravelax de saumon, pois gourmands croquants
Magret de canard fumé, chèvre frais au romarin, mangue et gingembre
Faux-filet mariné, caviar d'aubergine à la coriandre et kadaïf
Farce fine de volaille, morilles, crème de truffe

LES PICS SALÉS ET FRUITÉS

Mi-cuit de thon rouge mariné, radis bleu
Pic de betterave, chèvre et fruits secs
Roulé de courgette & féta

LES PIÈCES CHAUDES

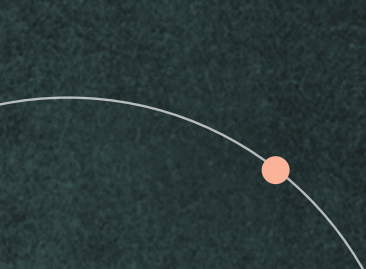
Bouchée burger
Croque légumes
Croque Mr Serrano/Basilic
Hot-dog de volaille

LES TENDANCES

Croustillant parmesan, confit d'oignon rouge acidulé et rouget snacké
Volaille moelleuse, mousseline de patates douces épicée, tomates confites
Blinis de saumon fumé à l'aneth, crémeux citronné wasabi, œufs Tobiko
Pommes grenailles confites, crème de raifort et haddock
Arancini aux câpres, tartare de tomate et roquette
Gambas rôties au piment d'Espelette, abricot au thym de poireau brûlé
Pétale de tomate, gambas et gel de framboise

sucrés

Tartelette aux fruits frais
Paris-Brest
Tartelette citron meringuée
Royal Chocolat
Assortiment de macarons
Pavlova fruits rouges
Opéra pistache griotte
Finger caramel cacahuète
Panacotta mangue ananas
Tarte pistache passion
Sablés bretons et crémeux verveine fraise
Verrine de fruits frais au sirop d'hibiscus
Clafoutis framboise



NOS PLATEAUX APÉRITIFS

« les classiques »

LA PLANCHE DE CHARCUTERIE

45€ TTC POUR 10 PERS.

80gr / personne

Jambon de Lacaune, coppa, grison, saucisson, mortadelle, terrine maison
Beurre, cornichons et assortiment de pains (maïs, campagne, tradition)

LE PLATEAU DE FROMAGES

50€ TTC POUR 10 PERS.

60gr / personne

Brie de Meaux, Comté AOP, Tomme de foin, Chèvre cendré, St Nectaire, Bleu
Beurre et assortiment de pains (maïs, campagne, tradition)

LA PLANCHE DE CRUDITÉS

27€ TTC POUR 10 PERS.

80gr / personne

Carottes, tomates cerises, concombres, radis, choux-fleurs, sauce aux herbes

LA PLANCHE VÉGÉTARIENNE

32€ TTC POUR 10 PERS.

80gr / personne

Assortiment de légumes crus et grillés, houmous, tzatzíki, guacamole
Gressins & crackers

ASSORTIMENT CANAPÉS ET NAVETTES

24€ TTC

24 pièces (au choix)

ASSORTIMENTS DE FEUILLETÉS

20€ TTC

24 pièces (au choix)

NOS PLATEAUX APÉRITIFS

« pièces de cocktails salées »

30 pièces par plateau

LA TERRE

45€ TTC

Farce fine de volaille, morilles, crème de truffe
Volaille moelleuse, mousseline de patates douces épicée, tomates confites
Bœuf charolais noisette, mayonnaise au sésame grillé
Faux-filet mariné, caviar d'aubergine à la coriandre et kadaïf
Canette fumée aux agrumes, mangue et pistache
Chiffonnade de veau rosé, sauce tonnato et focaccia

LA MER

45€ TTC

Gravelax de saumon, pois gourmands croquants
Blinis de saumon fumé à l'aneth, crémeux citronné wasabi, œufs Tobico
Pommes grenailles confites, crème de raifort et haddock
St Jacques chorizo
Gambas, pétale de tomate et gel de framboise
Mi-cuit de thon rouge mariné, radis bleu

LA TERRE & MER

50€ TTC

Canette fumée aux agrumes, mangue et pistache
Gravelax de saumon, pois gourmands croquants
Magret de canard fumé, chèvre frais au romarin, mirabelle et gingembre
Volaille moelleuse, mousseline de patates douces épicée, tomates confites
Gambas rôties au piment d'Espelette, abricot au thym de poireau brûlé
Mi-cuit de thon rouge mariné, radis bleu

LE PRESTIGE

60€ TTC

Bœuf charolais noisette, mayonnaise au sésame grillé
Farce fine de volaille, morilles, crème de truffe
Gelée de petit-pois frais, citron caviar
Pétale de tomate, gambas et gel de framboise
Croustillant parmesan, confit d'oignon rouge acidulé et rouget snacké
Magret de canard fumé, chèvre frais au romarin, mirabelle et gingembre

LES PIÈCES CHAUDES

45€ TTC

15 Bouchées burgers
15 Croques Mr Serrano/Basilic

« pièces de cocktails sucrées »

24 pièces par plateau

LES MACARONS

27€ TTC

Chocolat grand cru
Vanille
Pistache
Café
Chocolat cacahuète
Framboise

LE FRUITÉ

38€ TTC

Tartelette aux fruits frais
Tartelette citron meringuée
Pavlova fruits rouges
Opéra pistache griotte
Panacotta mangue ananas
Brochette de fruits frais

LE TOUT-CHOCOLAT

38€ TTC

Paris-Brest
Royal Chocolat
Finger caramel cacahuète
Macaron chocolat grand cru
Brownie chocolat blanc rhubarbe
Pavlova chantilly chocolat

LE MIX

38€ TTC

Paris-brest pistache
Pavlova fruits rouges
Finger caramel cacahuète
Opéra pistache griotte
Royal chocolat
Clafoutis framboise



LES
ateliers

Nos ateliers culinaires

Chaque atelier culinaire compte pour 2 pièces dans le cadre des formules apéritif dinatoire.

Un chef cuisinier réalise des prestations minute devant les convives, afin de sublimer le produit.

LES ATELIERS FRAICHEURS

6€ TTC/ PERS.

Tartares et ceviches

Tartare de daurade mangue passion

Tartare de saumon, mélisse et condiment pickles

Ceviche de thon albacore gingembre et combawa

Mozzarella à la folie

Mozzarella di bufala, burratina, scamorza et tressée

Trilogie de tomates anciennes à la fleur de sel, huile vierge

Scandinave

Saumon cru mariné en gravlax par nos soins et dés de saumon au sel fumé

Crème d'Isigny, wakame, blinis, fromage frais aux herbes

Huitres

Étal d'huitres n°3 (2 par pers.) sur lit d'algues, pain de seigle

LES ATELIERS TRADITIONNELS

6€ TTC/ PERS.

Foie gras

Foie gras poêlé au sel rose de l'Himalaya

Foie gras de canard mi-cuit

Compotée de pommes, pain de campagne

Jambon Lacaune

Jambon de Lacaune, sel de Guérande, pain de campagne, tartare de tomate à l'estragon, petits oignons blancs et pickles

Plancha de la mer

2 POISSONS AU CHOIX : thon albacore, espadon, poulpe de roche, gambas

Sauce Isigny acidulée, gribiche et tomatine

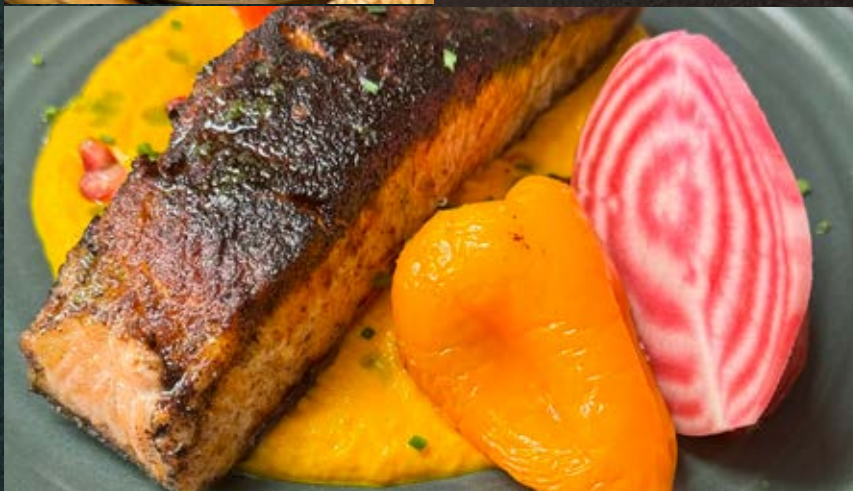
Plancha du terroir

2 VIANDES AU CHOIX : secreto de porc ibérique, magret de canard, agneau au thym

Sauce barbecue, gribiche et sweet chili

Risotto dans sa meule

Risotto à la Truffe d'été lié au Parmigiano



LES menus

Minimum 20 personnes

LES MENUS

« Menu Douceur »

40€ TTC
/ PERS.

ENTRÉES

Terrine de saumon aux agrumes

Ou

Marbré de volaille et foie gras

Ou

Entremets saumon, gambas, asperges vertes et son tartare de crustacés

Ou

Millefeuille foie gras de canard et artichaut mariné à l'huile vierge

Ou

Salade Gourmande

PLATS

Noix de veau et sa réduction de jus de cuisson

Ou

Filet de bœuf persillé façon maître d'hôtel

Ou

Ballotine de volaille fermière farcie aux morilles

Ou

Caille désossée rôtie et farcie aux légumes du soleil

Ou

Filet de sandre et agrumes

Ou

Dos de cabillaud confit à l'huile d'olive

FROMAGE

Assiette de 3 fromages affinés, pain aux fruits secs

DESSERTS

1 Pièce montée (2 choux par personne) et 1 brochette de fruits frais

Ou

1 Gâteau de cérémonie avec son coulis et 1 brochette de fruits Frais

Ou

Un buffet de mignardises (3 par personne)

INCLUS

Eaux plate & gazeuse, petit pain, café, vaisselle

LES MENUS

« Menu Harmonie »

45€ TTC
/ PERS.

ENTRÉES

Duo de gambas et saumon et son fondant d'asperges vertes

Ou

St jacques snackée, poireaux et vitelotte

Ou

Magret de canard sur son sablé au piment d'Espelette et caviar d'aubergine

Ou

Crème brûlée au foie gras

PLATS

Pavé de saumon grillé, risotto à l'encre de seiche et coulis d'herbes fraîches

Ou

Tournedos de noix de veau aux morilles

Ou

Filet de canette sauce whisky

Ou

Volaille fermière et sauce crémée

Ou

Filet de bœuf rôti et sauce marchand de vin

Ou

Suprême de pintade au vin jaune et morilles

FROMAGE

Assiette de 3 fromages affinés, pain aux fruits secs

DESSERTS

1 Pièce montée (2 choux par personne) et 1 brochette de fruits frais

Ou

1 Gâteau de cérémonie avec son coulis et 1 brochette de fruits Frais

Ou

Un buffet de mignardises (3 par personne)

INCLUS

Eaux plate & gazeuse, petit pain, café, vaisselle

LES MENUS

« Menu Symphonie »

50€ TTC
/ PERS.

ENTRÉES

Cassolette de la mer

Ou

Tataki de magret de canard aux épices & salades

Ou

Trilogie de foie gras & chutney

Ou

Salade Gourmande

PLATS

Pavé de saumon grillé, risotto à l'encre de seiche et coulis d'herbes fraîches

Ou

Tournedos de noix de veau aux morilles

Ou

Filet de canette sauce whisky

Ou

Volaille fermière et sauce crémée

Ou

Filet de bœuf rôti et sauce marchand de vin

Ou

Suprême de pintade au vin jaune et morilles

FROMAGE

Assiette de 3 fromages affinés, pain aux fruits secs

DESSERTS

1 Pièce montée (2 choux par personne) et 1 brochette de fruits frais

Ou

1 Gâteau de cérémonie avec son coulis et 1 brochette de fruits Frais

Ou

Un buffet de mignardises (3 par personne)

INCLUS

Eaux plate & gazeuse, petit pain, café, vaisselle



LES buffets

Minimum 15 personnes

Le buffet froid

30 € TTC/PERS.

Assortiment de 2 salades au choix (*voir page 18*)

Sélection de charcuterie

Saumon Gravlax

Volaille marinée aux épices

Légumes confits, parmesan et tomates confites

Ou

Rôti de bœuf aux herbes fraîches,

Légumes confits, parmesan et tomates confites

Brie de Meaux accompagné, fruits secs et mesclun

1 Entremets au choix (*voir page 22*)

INCLUS

Installation & Service

Café et Eaux

Les buffets chauds

45 € TTC/PERS.

Assortiment de 3 salades au choix (*voir page 18*)

Sélection de charcuterie

Effeillé de saumon fumé

Filet de daurade rôti, crème safranée,
mouseline de patates douces et légumes de saison

Ou

Suprême de pintade fermière, pommes grenailles,
poêlée de champignons et légumes confits

Brie de Meaux, Comté AOP, fruits secs et mesclun

1 entremets au choix (*voir page 22*)

50 € TTC/PERS.

Assortiment de 4 salades au choix (*voir page 18*)

Sélection de charcuterie

Panier de légumes du potager

Effeillé de saumon fumé

Filet de canette caramélisé, sauce bigarade,
purée aux olives et wok de légumes du moment

Ou

Selle d'agneau rôtie au thym,
gratin de pommes de terre, champignons et caponata à la sicilienne

Ou

Dos de cabillaud grillé, sauce au citron,
légumes rôtis et riz parfumé à la sauge

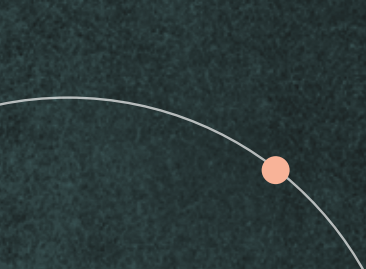
Brie de Meaux, Comté AOP, fruits secs et mesclun

1 entremets au choix (*voir page 22*)

INCLUS

Installation & Service

Café et Eaux



Les salades composées

LA PIEMONTAISE

Tomates, œufs durs, pommes de terre, cornichons, jambon, mayonnaise

LA ROMAINE

Tomates, jambon, mozzarella, poivrons, basilic, olives

LA ROQUETTE

Roquette, roquefort, pommes, noix

LA TOSCANE

Pennes, olives noires, tomates, courgettes

LA GOURMANDE

Pommes de terre, gésiers de canard, tomates cerises, ciboulette, moutarde à l'ancienne

LA SAVOUREUSE

Tagliatelles, basilic, crevettes, tomates

LA COLESLOW

Carottes rapées, chou, mayonnaise, fromage blanc

CESAR

Salade Iceberg, blancs de poulet, croûtons, parmesan, sauce César

LA GRECQUE

Concombres, olives, feta, tomates, coriandre

TABOULÉ AU POULET

Taboulé fin au poulet, raisins

LA CAROTTE / CELERI

Carottes, céleri, mayonnaise, moutarde

Les formules conviviales

Pour un dimanche en famille ou autre !

BRUNCH

29€ TTC/ PERS.

Boissons

Café, thé, jus d'orange, eaux minérales, softs

Sucré

Pain, beurre, confiture, viennoiseries, céréales, yaourts

Brioche perdue & caramel beurre salé

Tartes aux fruits et Mini Cakes

Chouquettes

Panier de fruits frais de saison

Salé

Tomates du pays et mozzarella burratina, basilic, olives noires

Ardoise de charcuterie

Œufs brouillés en chafing-dish, saucisses et bacon grillé

Avocado Toast & feta

Caponata

Fromage

Plateau de fromages

Petits pains boulangers

BBQ

40€ TTC/ PERS.

Boissons

Café, thé, jus d'orange, eaux minérales, softs

Sucré

Pain, beurre, confiture, viennoiseries, céréales, yaourts

Tartes aux fruits et Tropézienne

Salé

Tomates du pays et mozzarella burratina, basilic, olives noires

Œufs brouillés en chafing-dish, saucisses de Francfort et bacon grillé

Animation Grill - Cuisson au charbon de bois : Noix d'entrecôte de bœuf, ribs et pilons de volaille marinés

Salade de pâtes

Caponata

Fromage

Plateau de Fromages

Petits pains boulangers

Autres options disponibles sur demande



À LA
carte

Les plats traditionnels

Pour 20 personnes minimum

PAËLLA

LA CLASSIQUE

9.5 € TTC/ PERS.

Poulet, encornets, gambas, moules, chorizo

LA ROYALE

10.5 € TTC/ PERS.

Lotte, poulet, encornets, gambas, moules, chorizo

CASSOULET

11 € TTC/ PERS.

BŒUF BOURGUIGNON

10.5 € TTC/ PERS.

VEAU MARENGO

10.5 € TTC/ PERS.

BLANQUETTE DE VEAU

10.5 € TTC/ PERS.

LASAGNES

9 € TTC/ PERS.

TARTIFLETTE

9 € TTC/ PERS.

COQ AU VIN

12 € TTC/ PERS.

ROUGAIL SAUCISSE

9.5 € TTC/ PERS.

CIVET DE BŒUF

10 € TTC/ PERS.

SUPRÊME DE VOLAILLE, CRÈME MORILLES

11 € TTC/ PERS.

ENCORNETS À LA SÉTOISE

10.5 € TTC/ PERS.

POULET BASQUAISE

10 € TTC/ PERS.

NOIX DE JOUE DE PORC

10.5 € TTC/ PERS.

INCLUS

Accompagnement riz et pommes de terre

Les desserts

Commande 72h avant

LES ENTREMETS (GRAND FORMAT)

3,5€ TTC/ PERS.

Royal chocolat

biscuit dacquoise, croustillant praliné, mousse au chocolat

Croustillant framboise

biscuit joconde, croustillant chocolat blanc, mousse framboise

L'Exotique

biscuit joconde coco, croustillant chocolat blanc coco torréfiée, mousse coco, insert passion

Douceur d'Iran

biscuit joconde, croustillant pistache, mousse infiniment vanille, cœur coulant pistache

L'or noir

biscuit dacquoise, croustillant praliné noisettes/amandes, insert vanille/noix de pécan, mousse jivara 72%

Fraisier

biscuit blanc, mousse légère vanille, fraises

Pour les entremets aux fruits, disponibilités selon la saison.

Il est possible de proposer ces entremets en format individuel à l'assiette, sur demande.

PIÈCE MONTÉE DE CHOUX

150 choux	450 € TTC
250 choux	750 € TTC
400 choux	1 200 € TTC

Nos parfums : vanille, chocolat, pistache, café, caramel, praliné

Recommandation du chef : 2 parfums

PIÈCE MONTÉE DE MACARONS

80 macarons	160 € TTC
160 macarons	320 € TTC
240 macarons	480 € TTC

Nos parfums : vanille, chocolat, chocolat-cacahuète, pistache, framboise, café

Recommandation du chef : 2 parfums

BUFFET DE DESSERTS

7 € TTC/ PERS.

4 pièces cocktails sucrées par personne



LES
boissons

Mixologie et bières pression

COCKTAILS SANS ALCOOL

2 € TTC / VERRE.

Citronnade (citron jaune, eau, sucre, vanille)

Virgin Mojito (sirop de mojito, sirop Caribbean, Perrier, menthe, citron vert)

Bora Bora (jus d'ananas, fruit de la passion, jus de citron, sirop de grenadine)

COCKTAILS

5 € TTC / VERRE.

Planteur (rhum brun, jus d'ananas, jus d'orange, sucre de canne)

Mojito (rhum ambré, citron vert, Perrier, menthe, sucre de canne)

Pina Colada (rhum Saint James, sucre de canne, sirop d'ananas, crème de coco)

Cosmopolitan (vodka, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron vert, vanille)

Soupe champenoise (mousseux, Cointreau, sucre de canne, jus de citron)

BIÈRES

Fût 5L

40 € TTC

Équivalent de 20 verres de 25cl

PELFORTH 5,5°, HEINEKEN 5°, AFFLIGEM 6,7°, DESPERADOS 5,9

Fût 30L

150 € TTC

Équivalent de 120 verres de 25cl

PELFORTH Blonde 5,5°, LEFFE Blonde 6,6°

OPEN-BAR

Open-bar cocktails

15€ TTC /personne

Pour une durée de 3h sur des horaires à convenir

4 cocktails de votre choix dont un sans alcool

Open-bar alcools

20€ TTC /personne

Pour une durée de 3h sur des horaires à convenir

Whisky, Vodka, Cognac, Get 31, Gin, Rhum

Les softs

LES SOFTS À DISCRÉTION

2 € TTC / PERS.

Eau plate Evian

Eau gazeuse San Pellegrino

Coca Cola, Coca Cola Zéro, Ice-Tea

Limonade

Jus d'orange, jus de pomme, nectar de pêche

NOS EAUX AROMATISÉES

2 € TTC / PERS.

Menthe, citron, concombre

Orange, myrtille, menthe, gousse de vanille

Fraise, framboise, mûre, groseille, gousse de vanille



LES BLANCS

Château Fauzan – Chardonnay	9€
Château La Grave – Viognier	9€
Domaine de la Senche – Minervois Blanc	10€
La Romandine – Sauvignon Blanc	7€

LES ROUGES

Domaine Terre Georges – Minervois Rouge	9€
Vignobles Puy – Minervois Rouge	11€
Domaine Pierre Fil – Minervois Rouge	10€

LES ROSÉS

Château Fauzan – Rosé	8€
Vignobles Puy – Rosé	8€
La Romandine – Rosé	7€

LES PÉTILLANTS

Domaine Bouché – Blanquette de Limoux – Brut	9€
Domaine Bouché – Blanquette de Limoux – Doux	9€
Clos des Demoiselles – Crémant de Limoux	12€
Champagne Bouché – Brut Réserve	21

Plus de 160 références disponibles à prix producteur.

Pas de droit de bouchon si vous fournissez votre propre vin & Champagne

Champagne & vins à discrétion

CHAMPAGNE À DISCRÉTION

18 € TTC / PERS.

Champagne à discrétion de 18h00 à 01h00 du matin

VINS ROUGES ET BLANCS À DISCRÉTION

9 € TTC / PERS.

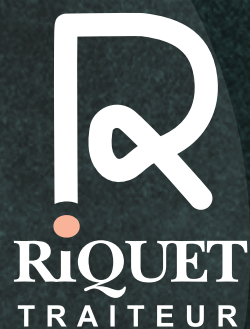
Vins à discrétion de 20h00 à 00h00 de nos références

CHAMPAGNE & VINS À DISCRÉTION

25 € TTC / PERS.

Le forfait champagne et vins à discrétion de 18h00 à 01h00





COORDONÉES

06 28 21 34 09
contact@riquettraiteur.fr

11 Port la Fabrique,
11700 La Redorte