



RiQUET  
TRAITEUR

Évènements  
privés



# Sommaire

---



LES  
**apéritifs**

---

Minimum 10 personnes

# Les formules apéritif dînatoire

## **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 mœlleuse, 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 mœlleuse, 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

## NOS PLATEAUX APÉRITIFS

# « 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 Lilas »

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 Jonquille »

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 Fleur de Lys »

45€ 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

---

<b>Château Fauzan</b> – Chardonnay	9€
<b>Château La Grave</b> - Viognier	9€
<b>Domaine de la Senche</b> – Minervois Blanc	10€
<b>La Romandine</b> – Sauvignon Blanc	7€

## LES ROUGES

---

<b>Domaine Terre Georges</b> – Minervois Rouge	9€
<b>Vignobles Puy</b> – Minervois Rouge	11€
<b>Domaine Pierre Fil</b> – Minervois Rouge	10€

## LES ROSÉS

---

<b>Château Fauzan</b> – Rosé	8€
<b>Vignobles Puy</b> – Rosé	8€
<b>La Romandine</b> - Rosé	7€

## LES PÉTILLANTS

---

<b>Domaine Bouché</b> - Blanquette de Limoux – Brut	9€
<b>Domaine Bouché</b> - Blanquette de Limoux – Doux	9€
<b>Clos des Demoiselles</b> - Crémant de Limoux	12€
<b>Champagne Bouché</b> – 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.

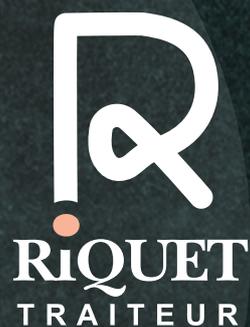
Vins à discrétion de 20h00 à 00h00 de nos références

## 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](mailto:contact@riquettraiteur.fr)**

11 Port la Fabrique,  
11700 La Redorte