



R
RIQUET
TRAITEUR

Évènements
professionnels



Sommaire



SUR LE
pouce

Les formules petit-déjeuner et pause gourmande

Minimum 10 personnes

FORMULE PETIT-DÉJEUNER

6,30€ HT/ PERS.

Café & Thé

Mini-Viennoiseries (3 par personne)

Jus de fruits

Fruits frais

FORMULE PETIT-DÉJEUNER COMPLET

18,80€ HT/ PERS.

Café, Thé, Chocolat, Lait

Jus de fruits, eau minérale

1 Viennoiserie

Brioche Tranchée

Baguette de Pain

Beurre

Confiture

Fruits Frais

Fromage

Plateau de charcuterie

Pain de campagne

Verres & tasses

Nappage



FORMULE PAUSE

6,30€ HT/ PERS.

Café & Thé

Jus de fruits

Fruits Frais

Gourmandise - 2 pièces au choix : Muffin, Clafoutis, Cannelé, Macaron, Cookie, Brownie, Brochette de fruits, Brochette de crêpes, Madeleine, Tarte

Les sandwichs box

Minimum 4 formules

FORMULE SALADE + SANDWICH + DESSERT

12,40€ HT

FORMULE SANDWICH + DESSERT

10,40€ HT

Salade

AU CHOIX

Taboulé à la menthe

Riz façon Paëlla

Coleslaw

Sandwich

AU CHOIX

Volaille curry et crudités

Thon, tomate et œufs

Végétarien (légumes confits, chèvre)

Wrap façon Caesar

Wrap végétarien

Wrap poulet basquaise

Dessert

AU CHOIX

Cookie

Clafoutis aux fruits

Gâteau du moment

Fruits

INCLUS

1/2 Bouteille d'eau + couverts

Disponible sur commande la veille pour le lendemain.

Les plateaux repas

Minimum 4 plateaux

PLATEAU REPAS « PAUSE DÉJEUNER »

18,20€ HT

PLATEAU REPAS D’AFFAIRES

20,30€ HT

PLATEAU REPAS PRESTIGE

26,60€ HT

Menus disponibles à la commande sur notre site internet

Variantes végétarienne, végane et gluten free possibles.

INCLUS

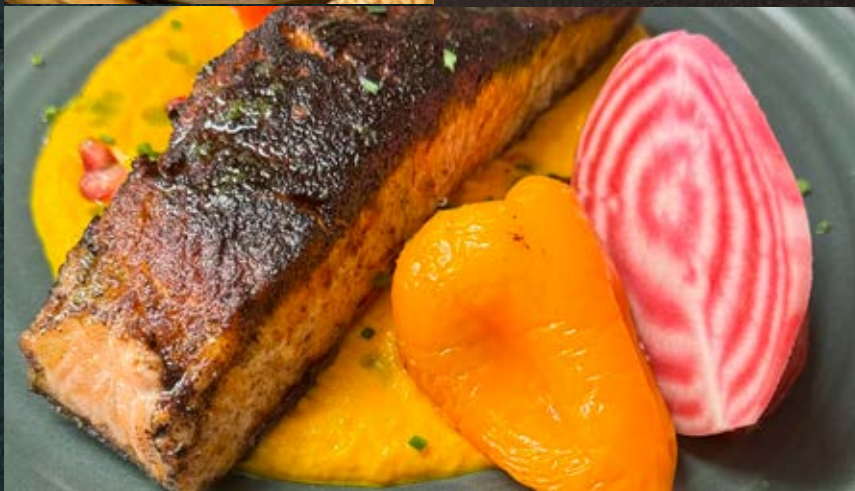
La livraison

Le plateau repas complet

1 bouteille d'eau

Les couverts





LES menus

Minimum 20 personnes

LES MENUS

« Déjeuner de travail »

MENU DÉJEUNER DE TRAVAIL N°1

25 € HT

Entrées

AU CHOIX

Bavarois tomate chèvre basilic, croûtons de tapenade

Assiette de charcuterie fine (Persillé de Bourgogne, Jambon Lacaune, Terrine Maison)

Plats

AU CHOIX

Volaille fermière, sauce crémeuse aux morilles

Cassiolette de cabillaud aux agrumes, polenta crémeuse

Desserts

AU CHOIX

1 entremets (Voir page 23)

MENU DÉJEUNER DE TRAVAIL N°2

35 € HT

Entrées

AU CHOIX

Terrine de sandre et saumon aux herbes fraîches

Marbre de volaille, légumes printaniers

Plats

AU CHOIX

Suprême de pintade laquée au miel de thym

Roulade de volaille, légumes du soleil

Pavé de saumon rôti, rösti de pomme de terre

Desserts

AU CHOIX

Tarte aux fruits de saison

Le délice aux poires

Option Fromage : Assiette de 2 fromages, pain aux noix - 2,70€ TTC/ PERS.

INCLUS

La livraison sans le service

Café, Pain, Eau

Vaisselle

LES MENUS

« Affaires »

MENU AFFAIRE N° 1

40€ HT

Entrées

AU CHOIX

Millefeuille de betterave, chèvre frais et ses éclats de noisettes torréfiées

Feuille à feuille de saumon fumé, mangue, mousse légère pois potager et menthe

Croustillant de canard, pommes poêlées, salade fraîche colorée

Plats

AU CHOIX

Paleron de bœuf confit, oignons grillés, gratin de pommes de terre, carottes fanes glacées, jus corsé

Dos de cabillaud rôti, croûte de noisettes et parmesan, légumes de saison, sauce vin jaune

Suprême de volaille fermière, écrasé de pommes de terre, sauce aux champignons

Desserts

AU CHOIX

1 entremets (voir page 23)

MENU AFFAIRE N° 2

50€ HT

Entrées

AU CHOIX

Foie gras de canard mi-cuit au Riesling, compotée de pommes façon tatin et sa brioche

Gaspacho de courgettes et asperges, pignons grillés, gambas rôties et huile de pistache

Tartare de dorade, mangue et grenade, tuile de riz

Plats

AU CHOIX

Filet de bœuf, écrasé de vitelottes acidulées, sauce à l'échalote

Lieu jaune rôti, pressé de légumes colorés, réduction lait coco et curry

Filet de canette grillé, polenta snackée, petits légumes, sauce bigarade

Desserts

AU CHOIX

1 entremets (voir page 23)

INCLUS

La livraison et le service à l'assiette

Café et thé en libre service

Pain, Eau

Vaisselle

LES MENUS

« Dîner de Gala »

DINER DE GALA N° 1

65€ HT

Entrées

AU CHOIX

Royale de foie gras, canard et pain d'épices

Pyramide de langouste, légumes croquants et st jacques

Plats

AU CHOIX

Tournedos de noix de veau, croustilles ris de veau

Carré d'agneau en croûte de pain d'épices, clafoutis forestier, mousseline de carottes vichy

Filet de bar, sauce Noilly, asperges poêlées aux amandes, risotto truffé

Assiette de 3 fromages affinés, pain aux fruits secs

Dessert : Assiette gourmande

Mini tartelette au chocolat, smoothie fruits, mini moelleux citron framboise

DINER DE GALA N° 2

65€ HT

Entrées

AU CHOIX

Caponata de homard et crabe et sa mousseline aux crustacés

Brochette de st jacques poêlées et son émulsion à la truffe

Nage de st jacques et grison séché

Plats

AU CHOIX

Filet de bœuf charolais cœur de foie gras

Volaille de Bresse au vin jaune et morilles, écrasé de pommes de terre à la truffe, tomates en grappe

Assiette de 3 fromages affinés, pain aux fruits secs

Dessert : Assiette gourmande

Tiramisu passion, croquant chocolat, crème caramel, tuile amandes

INCLUS

La prestation complète
Pain, café, eau plate et gazeuse



LES apéritifs

Minimum 20 personnes

Les formules apéritif dinatoire

LE COCKTAIL EXPRESS

21,80€ HT / PERS.

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

LE COCKTAIL FESTIF

25,50€ HT / PERS.

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

LE COCKTAIL GOURMAND

34,50€ HT / PERS.

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

LE COCKTAIL DOLCE VITA

43,60€ HT / 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

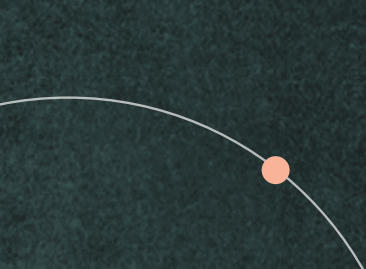
Bouchée burger
Croque légumes
Croque Mr Serrano/Basilic
Hot-dog de volaille

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

42,70€ HT 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

47,40€ HT 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

25,60€ HT POUR 10 PERS.

80gr / personne

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

LA PLANCHE VÉGÉTARIENNE

30,30€ HT POUR 10 PERS.

80gr / personne

Assortiment de légumes crus et grillés, houmous, tzatzíki, guacamole

Gressins & crackers

ASSORTIMENT CANAPÉS ET NAVETTES

22,70€ HT

24 pièces (au choix)

ASSORTIMENTS DE FEUILLETÉS

19€ HT

24 pièces (au choix)

NOS PLATEAUX APÉRITIFS

« pièces de cocktails salées »

30 pièces par plateau

LA TERRE

42,70€ HT

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

42,70€ HT

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

42,70€ HT

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

56,90€ HT

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

42,70€ HT

15 Bouchées burgers
15 Croques Mr Serrano/Basilic

« pièces de cocktails sucrées »

24 pièces par plateau

LES MACARONS

25,60€ HT

Chocolat grand cru
Vanille
Pistache
Café
Chocolat cacahuète
Framboise

LE FRUITÉ

36€ HT

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

LE TOUT-CHOCOLAT

36€ HT

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

LE MIX

36€ HT

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

5,50€ HT/ 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

5,50€ HT/ 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 buffets

Minimum 15 personnes

Les formules conviviales

BRUNCH

26,50€ HT/ 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

36,50€ HT/ 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

8.70 € HT/ PERS.

Poulet, encornets, gambas, moules, chorizo

LA ROYALE

9.60 € HT/ PERS.

Lotte, poulet, encornets, gambas, moules, chorizo

CASSOULET

10 € HT/ PERS.

BŒUF BOURGUIGNON

9.60 € HT/ PERS.

VEAU MARENGO

9.60 € HT/ PERS.

BLANQUETTE DE VEAU

9.60 € HT/ PERS.

LASAGNES

8.20 € HT/ PERS.

TARTIFLETTE

8.20 € HT/ PERS.

COQ AU VIN

10.90 € HT/ PERS.

ROUGAIL SAUCISSE

8.70 € HT/ PERS.

CIVET DE BŒUF

9.10 € HT/ PERS.

SUPRÊME DE VOLAILLE, CRÈME MORILLES

10 € HT/ PERS.

ENCORNETS À LA SÉTOISE

9.60 € HT/ PERS.

POULET BASQUAISE

9.10 € HT/ PERS.

NOIX DE JOUE DE PORC

9.60 € HT/ PERS.

INCLUS

Accompagnement riz et pommes de terre

Les desserts

Commande 72h avant

LES ENTREMETS (GRAND FORMAT)

3,20€ HT/ 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	409,10 € HT
250 choux	681,80 € HT
400 choux	1 090,90 € HT

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

Recommandation du chef : 2 parfums

PIÈCE MONTÉE DE MACARONS

80 macarons	145,50 € HT
160 macarons	290,90 € HT
240 macarons	436,40 € HT

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

Recommandation du chef : 2 parfums

BUFFET DE DESSERTS

6,40 € HT/ PERS.

4 pièces cocktails sucrées par personne



LES
boissons

Mixologie et bières pression

COCKTAILS SANS ALCOOL

1,90 € HT / 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

4,20 € HT / 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

33,30€ HT

Équivalent de 20 verres de 25cl

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

Fût 30L

125€ HT

Équivalent de 120 verres de 25cl

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

OPEN-BAR

Open-bar cocktails

12,5€ HT /personne

Pour une durée de 3h sur des horaires à convenir

4 cocktails de votre choix dont un sans alcool

Open-bar alcools

16,70€ HT /personne

Pour une durée de 3h sur des horaires à convenir

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

Les softs

LES SOFTS À DISCRÉTION

1,90 € HT / 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

1,90 € HT / PERS.

Menthe, citron, concombre

Orange, myrtille, menthe, gousse de vanille

Fraise, framboise, mûre, groseille, gousse de vanille



LES BLANCS

Château Fauzan – Chardonnay	7,50€
Château La Grave – Viognier	7,50€
Domaine de la Senche – Minervois Blanc	8,30€
La Romandine – Sauvignon Blanc	5,80€

LES ROUGES

Domaine Terre Georges – Minervois Rouge	7,50€
Vignobles Puy – Minervois Rouge	9,20€
Domaine Pierre Fil – Minervois Rouge	8,30€

LES ROSÉS

Château Fauzan – Rosé	6,70€
Vignobles Puy – Rosé	6,70€
La Romandine – Rosé	5,80€

LES PÉTILLANTS

Domaine Bouché – Blanquette de Limoux – Brut	7,50€
Domaine Bouché – Blanquette de Limoux – Doux	7,50€
Clos des Demoiselles – Crémant de Limoux	10€
Champagne Bouché – Brut Réserve	17,50€

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

15 € HT / PERS.

Champagne à discrétion de 18h00 à 01h00 du matin

VINS ROUGES ET BLANCS À DISCRÉTION

7.50 € HT / PERS.

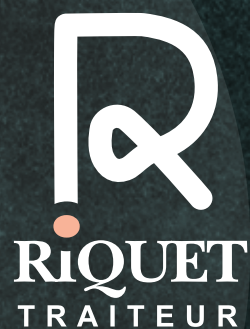
Vins à discrétion de 20h00 à 00h00 de nos références

CHAMPAGNE & VINS À DISCRÉTION

29.20 € HT / 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