

LA SÉLECTION

SEPTEMBRE / OCTOBRE 2024



La cuisine
de vos envies
By Lionel Rivet



LIONEL RIVET UN CHEF, UNE PASSION

Lionel rivet a été formé par Georges Lagrange (Maitre cuisinier de France à l'Hôtel de la paix dans les Vosges). Originaire du Médoc, il a fait ses preuves auprès de différents établissements étoilés dans toute la France.

Lionel transmet son amour des arts de la bouche et du Sud-Ouest à travers une cuisine fine, subtile, colorée et généreuse.



La cuisine
de vos envies
By Lionel Rivet

LES PLATEAUX REPAS

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT - **22€ TTC**

LES ENTRÉES

Salade d'artichaud

Et betterave au vinaigre de xérès

Terrine de lapin à la noisette

Taboulé au herbes et fruits de mer

Salade de poulet et endives

Les plateaux sont à commander la veille avant midi ou au mieux, 48h à l'avance.
Tout changement de commande devra être fait 72h à l'avance.
Les commandes pour le lundi doivent être passées avant le vendredi midi.



La cuisine
de vos envies
By Lionel Rivet



LES PLATEAUX REPAS

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT - **22€ TTC**

PLATS À RÉCHAUFFER

Filet de poisson du moment

Coulis de tomate et riz pilaf

Lasagne de légumes frais

Bœuf bourguignon

Les plateaux sont à commander la veille avant midi ou au mieux, 48h à l'avance.
Tout changement de commande devra être fait 72h à l'avance.
Les commandes pour le lundi doivent être passées avant le vendredi midi.



La cuisine
de vos envies
By J. L. B.

LES PLATEAUX REPAS

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT - **22€ TTC**

PLATS FROIDS

Blanc de poulet au curry

Et sa semoule de légumes

Salade océane

(Salade, pomme de terre, saumon fumé, pomme fruit, dés de brebis, crème de ciboulette)

Salade d'automne

(Penne tricolore, tomates confites, artichaut, endives, pesto rouge)

Les plateaux sont à commander la veille avant midi ou au mieux, 48h à l'avance.
Tout changement de commande devra être fait 72h à l'avance.
Les commandes pour le lundi doivent être passées avant le vendredi midi.


La cuisine
de vos envies
By Lionel Rivet

LES PLATEAUX REPAS

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT - **22€ TTC**

FROMAGE & DESSERTS

FROMAGE

Un morceau de 25 gr

DESSERTS

Tropézienne

Tarte aux pommes normande

Salade de fruits de saison

Moelleux au chocolat

Les plateaux sont à commander la veille avant midi ou au mieux, 48h à l'avance.
Tout changement de commande devra être fait 72h à l'avance.
Les commandes pour le lundi doivent être passées avant le vendredi midi.



LES PIÈCES COCKTAILS SALÉES

Wrap saumon

Et fromage persillé

Wrap de poulet

Aux olives de Kalamata

Wrap végétal

(Sucrine, tomate, oignon rouge, achard de légumes)

Pintxos mousse d'artichaut

À la truffe blanche

Pintxos de thon

À la biscayenne

Pintxos de guacamole

Et tartare de saumon

Pintxos de carpaccio de bœuf

copeaux de parmesan

Moricette ou navette de patate douce

Au curry et concombre

Moricette ou navette

De rilette de crabe

TARIF DE VOTRE COCKTAIL (TTC)*

6 pièces	10€	12 pièces	16.30€
7 pièces	11.20€	15 pièces	19.50€
9 pièces	13.50€		

Il ne peut être retenu qu'une moricette par personne.
Le choix des pièces cocktail doit être identique pour tout le monde.
Nous pouvons aussi proposer un cocktail 100% végétarien.

* Hors livraison et installation.



LES PIÈCES COCKTAILS SALÉES

Mini croûte de mousse de thon

Olive de kalamata

Mini muffin de carotte

Au cumin

Mini muffin au magret

Séché par nos soins

Tiramisu de chèvre frais

Et spéculos

Pana cotta de brebis

Et confiture de cerise noire

Mini blinis de mousse de crabe

Mini blinis de mousse de brocolis

Éclats de choux fleur,
mini sablé moutarde

Mini quiche de gouda

Au pesto rouge et noix

Mini quiche au brocolis

Et safran d'Alsace

TARIF DE VOTRE COCKTAIL (TTC)*

6 pièces	10€	12 pièces	16.30€
7 pièces	11.20€	15 pièces	19.50€
9 pièces	13.50€		

Il ne peut être retenu qu'une moricette par personne.
Le choix des pièces cocktail doit être identique pour tout le monde.
Nous pouvons aussi proposer un cocktail 100% végétarien.
* Hors livraison et installation.

LES PIÈCES COCKTAILS SUCRÉES

Mini croustillant
framboise poivron

Mini tartelette
au citron meringué

Brownie crémeux
noisette

Mini Paris Brest

Mini croquant chocolat

Macaron

Tiramisu

Mousse pralinée

Nous pouvons aussi produire des pièces
chaudes sur demande.

Contactez-nous pour en savoir plus.

TARIF DE VOTRE COCKTAIL (TTC)*

6 pièces	10€	12 pièces	16.30€
7 pièces	11.20€	15 pièces	19.50€
9 pièces	13.50€		

Le choix des pièces cocktail
doit être identique pour tout le monde.

* Hors livraison et installation.



La cuisine
de vos envies
By Lionel Rivet

POUR VOTRE APERITIF

Le plateau de charcuterie 2/3 personnes

Cochon noir de Séville
10.90€

Le plateau de fromages basque 2/3 personnes

Mélange de fromages
basque en aop
à base de brebis et chèvre
11.90€

Le plateau mixte

Mélange de charcuterie
espagnole et
fromages basques
19.80€



VOTRE COCHON DE LAIT OU AGNEAU GRILLÉ AU TOURNEBROCHE

TOUTE L'ANNÉE - À PARTIR DE 25 PERSONNES

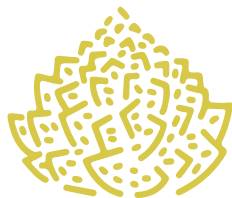
LIVRÉ
CHEZ VOUS

OU

CUISSON
CHEZ VOUS
(EN EXTÉRIEUR)

CONTACTEZ-NOUS!





LA CUISINE
de vos envies
By Lionel Rivet

1 Rue de Londres 68110 Illzach

03 67 61 08 11

chef-lionel-rivet.fr

**Ouvert du lundi au vendredi
de 10h30 à 14h00**

En dehors de ces horaires d'ouverture
et le week-end, l'établissement sera ouvert
uniquement sur réservation d'un minimum
de 10 personnes 48 h à l'avance.

L'activité traiteur est ouverte 7/7
sur commande. Contactez-nous !