

LA SÉLECTION

MAI / JUIN



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 - **20€HT**

LES ENTRÉES

**Tartare d'avocat
crevette**

**Terrine de canard
à l'ancienne**

**Taboulé oriental
au poulet**

Salade croquante de radis

Carotte et pommes

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
des Vos envies
By Sarah Ruel

images non contractuelles

LES PLATEAUX REPAS

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT - **20€HT**

PLATS À RÉCHAUFFER

Dos de cabillaud

À la fondue de poivrons
et son écrasée de pommes de terre

Ratatouille de légumes

Riz de Camargue et son œuf poché

Navarin d'agneau

Pommes vapeur

Poulet rôti

Et ses spaëtzles au romarin

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 Les Gourmandises



LES PLATEAUX REPAS

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT - **20€HT**

PLATS FROIDS

Roti de veau froid

Sauce verte et sa salade de pommes de terre

Salade niçoise

Salade, haricot vert, tomate ,œuf dur, thon, oignon rouge, pommes de terre)

Salade croquante d'été

Tortellinis, mozzarella, tomates confites, artichaut, poivrons, pesto

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 PLATEAUX REPAS

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT - **20€HT**

FROMAGE & DESSERTS

FROMAGE

Un morceau de 25 gr

DESSERTS

Brownie cremeux
aux noisettes

Éclair au chocolat

Salade de fruits de saison

Entremet aux fruits rouges

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 PIÈCES COCKTAILS SALÉES

Wrap crevette

Au curry et pesto

Wrap de poulet

aux olives de Kalamata

Wrap végétal

(sucrine, tomate, oignon rouge, betterave, artichaut)

Pintxos mousse d'artichaut

À la truffe blanche

Pintxos de thon

À la biscayenne

Pintxos de guacamole

Et tartare de saumon

Pintxos de rilette d'esturgeon

Au piment d'Espelette
et son œuf de caille

Moricette ou navette de carpaccio de bœuf

À l'huile d'olive vierge
et parmesan

Moricette ou navette

Mousse de céleri au raifort

TARIF DE VOTRE COCKTAIL (HT)*

6 pièces	8€	12 pièces	13.77€
7 pièces	8.90€	15 pièces	16.65€
9 pièces	11.25€		

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.



La cuisine
de vos envies
By Local Root

LES PIÈCES COCKTAILS SALÉES

Moricette ou navette

De rilette de thon

Mini sablé moutarde

Tartare de radis et betterave

Mini croûte de tartare de saumon

Au parfum de combawa

Mini muffin au magret

Séché par nos soins

Mini muffin d'épinard

Tiramisu de chèvre frais

Et spéculos

Panna cotta de brebis

Et confiture de cerise noire

Mini blinis

Mousse de crabe

Mini blinis de tartare de saumon

Au basilic

Mini quiche de gouda

Au pesto et noix

Mini quiche au brocolis

Et safran d'Alsace

TARIF DE VOTRE COCKTAIL (HT)*

6 pièces	8€	12 pièces	13.77€
7 pièces	8.90€	15 pièces	16.65€
9 pièces	11.25€		

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
carotte orange

Mini tartelette
au citron meringué

Brownie crémeux noisette

Mini Tropézienne

Mini cannelé de Bordeaux

Macaron

Pana cotta coulis
de fruits rouges

Petit pot chocolat

Nous pouvons aussi produire des pièces
chaudes sur demande.
Contactez-nous pour en savoir plus.

TARIF DE VOTRE COCKTAIL (HT)*

6 pièces	9€	12 pièces	14.77€
7 pièces	9.90€	15 pièces	17.65€
9 pièces	12.25€		

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

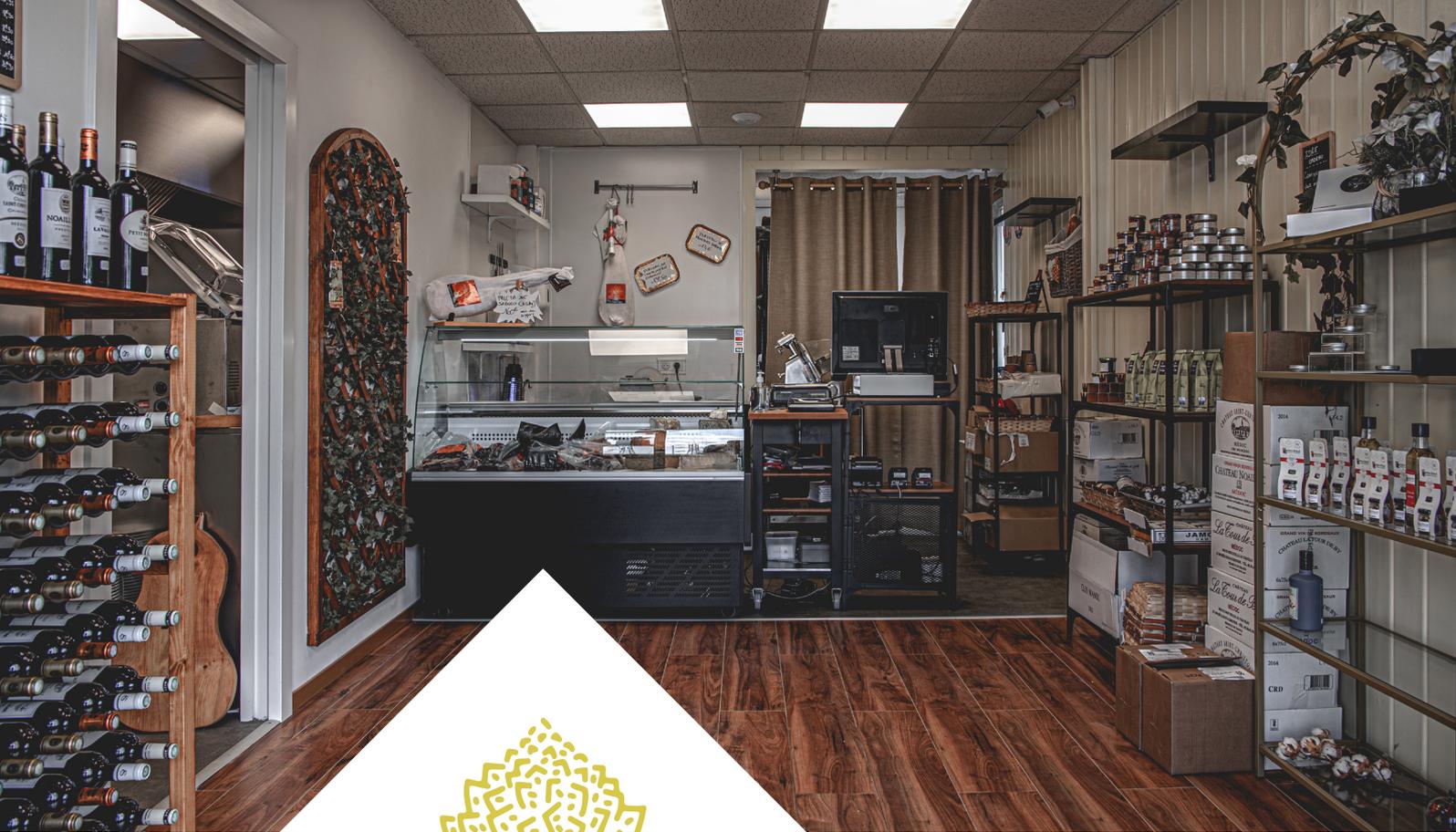
LIVRÉ
CHEZ VOUS

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 !