LA SÉLECTION

NOVEMBRE / DÉCEMBRE 2026



LA CUISINE DE VOS ENVIES
BY LIONEL RIVET

Images non contractuelles.



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 - **23€TTC**

Images non contractuelles.

LES ENTRÉES

Pâté en croute

Salade de chou rouge et marrons

Carpaccio de truite gravelax
et sa crème de combawa

Salade de gésiers confits
et magret séché



Les plateaux sont à commander 48h à l'avance.
Tout changement de commande devra être fait 96h 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 - **23€TTC**

Images non contractuelles.

PLATS À RÉCHAUFFER

Filet de poisson du marché
et sa purée de vitelotte
et butternut sauté

Cuisse de canard fondante
Aux champignon des bois
gratin de pomme de terre
et légumes du potager

Lasagnes du jardin



Les plateaux sont à commander 48h à l'avance.
Tout changement de commande devra être fait 96h 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 - **23€TTC**

Images non contractuelles.

PLATS FROIDS

Salade de pastrami,
conchiglie, mozzarella et pesto rouge

Salade nordique
(saumon, pomme Granny Smith,
oeuf dur, pomme de terre, fromage,
crème de cerise noire)

Salade d'hiver
(potimarrons, chou fleur, carotte, semoule,
oeuf coulant, vinaigre de Melfort)



Les plateaux sont à commander 48h à l'avance.
Tout changement de commande devra être fait 96h 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 - **23€TTC**

Images non contractuelles.

FROMAGE & DESSERTS



FROMAGE DU MOMENT

Un morceau de 25 gr

DESSERTS

Tarte citron

Gateau opera

Salade de fruits de saison

Tropezienne

Les plateaux sont à commander 48h à l'avance.
Tout changement de commande devra être fait 96h à l'avance.
Les commandes pour le lundi doivent être passées avant le vendredi midi.

LA CUISINE DE VOS ENVIES BY LIONEL RIVET

LA FORMULE MIDI SALADE

PARCE QU'ON A LE DROIT DE BIEN MANGER MÊME AU BUREAU !





MENU M

SALADE 500 ML

SALADE SEULE	9.90€TTC*
SALADE + DESSERT	12.90€TTC*
SALADE + DESSERT + MORICETTE FROMAGE	15.90€TTC*

MENU L

SALADE 1000 ML

SALADE SEULE	12.90€TTC*
SALADE + DESSERT	15.90€TTC*
SALADE + DESSERT + MORICETTE FROMAGE	18.90€TTC*

*hors frais de livraison

NOS SALADES

TOUTES NOS SALADES ONT POUR BASE

SALADE, TOMATES SÉCHÉES, CROÛTONS, GRAINES, OIGNONS ROUGES

SALADE CAESAR

POULET PANÉ, CONCHIGLIES TRICOLORES,
SAUCE CÉSAR, TOMATE CONFITE, OEUF PARFAIT

SALADE VIGNERONNE

ÉCHALOTES, FROMAGE RÂPÉ, SAUCISSE DE VIANDE,
POMMES DE TERRE, CORNICHONS, OEUF DUR

TABOULÉ DE L'OCÉAN

POISSON POCHÉ, TABOULÉ, FRUITS DE MER,,
VINAIGRE DE SAFRAN D'ALSACE

SALADE NORDIQUE

POMMES DE TERRE ROSEVAL, SAUMON FUMÉ,
FROMAGE DE BREBIS, POMMES GRANNY SMITH,
VINAIGRE MELFORT, OEUF DUR,
CRÈME DE CONFITURE DE CERISES NOIRES

SALADE VÉGÉTARIENNE

ARTICHAUT, CHOU FLEUR, PATATE DOUCE,
BETTERAVE, OEUF DUR, VINAIGRE XÉRÈS

SALADE DU SOLEIL

CHÈVRE FRAIS, CORIANDRE, OLIVE NOIRE,
CONCOMBRES, POIS CHICHES, HUILE DE CORNICABRA

LE DESSERT

TIRAMISU, PANNACOTTA FRUITS ROUGES, SALADE DE FRUITS, ÉCLAIR AU CHOCOLAT,
TARTE AUX POMMES NORMANDE, DESSERT DU MOMENT

LES PIÈCES COCKTAILS SALÉES

Wrap au saumon fumé

Wrap de pastrami
et tomatade

Wrap végétal
(butternut, artichaut)

Pintxos de patate douce et betterave

Pintxos à la de rillette de thon et anchois

Pintxos de rillette de poulet au piment d'Espelette

Ptit bou ou navette à la rillette de crabe

Ptit bou ou navette houmous d'artichaut à la truffe blanche

TARIF DE VOTRE COCKTAIL (TTC)*

6 pièces	**10.50€**	12 pièces	**17.10€**
7 pièces	**11.80€**	15 pièces	**20.50€**
9 pièces	**14.20€**		

Il ne peut être retenu qu'une moricette par personne.
Le choix des pièces cocktails doit être identique pour tout le monde.
Nous pouvons aussi proposer un cocktail 100% végétarien
ou d'autres pièces si celles-ci ne sont pas à votre convenance.
* Hors livraison et installation.

Images non contractuelles.

LA CUISINE DE VOS ENVIES BY LIONEL RIVET

LES PIÈCES COCKTAILS SALÉES

Ptit bou ou navette à la mousse de canard au poivre

Œuf croustillant à la rillette maquereaux et œuf de hareng fumé

Œuf croustillant au caviar d'aubergine

Mini tartelette au caviar d'aubergine

Mini quiche du potager

Mini chou farci à la crème d'oignon fumé et tomate

Mini chou farci à la rillette de crabe et piquillos

Mini chou farci à la rillette de poulet au curry et olive noire

TARIF DE VOTRE COCKTAIL (TTC)*

6 pièces	**10.50€**	12 pièces	**17.10€**
7 pièces	**11.80€**	15 pièces	**20.50€**
9 pièces	**14.20€**		

Il ne peut être retenu qu'une moricette par personne.
Le choix des pièces cocktails doit être identique pour tout le monde.
Nous pouvons aussi proposer un cocktail 100% végétarien ou d'autres pièces si celles-ci ne sont pas à votre convenance.
* Hors livraison et installation.



Images non contractuelles.

LES PIÈCES COCKTAILS SUCRÉES

- **Mini tarte citron de Sicile**
- **Mini cheese cake mandarine basilic**
- **Mini cannelé**
- **Mini muffin chocolat noisette**
- **Mini tartelette banane caramel**
- **Mini tartelette tout chocolat**
- **Macaron**
- **Mini tropézienne**

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

TARIF DE VOTRE COCKTAIL (TTC)*

6 pièces	**10.50€**	12 pièces	**17.10€**
7 pièces	**11.80€**	15 pièces	**20.50€**
9 pièces	**14.20€**		

Le choix des pièces cocktails doit être identique pour tout le monde.
* Hors livraison et installation.



Images non contractuelles.

LA CUISINE DE VOS ENVIES BY LIONEL RIVET

PLATS À PARTAGER

COMMANDE MINIMUM 10 JOURS AVANT

Cassoulet de canard
18.90€TTC (minimum 10 personnes)

Choucroute alsacienne
18.90€TTC (minimum 10 personnes)

Filet de bœuf Wellington au jus de morilles
Pommes mitrailles ou speatzlés
27.80€TTC (minimum 5 personnes)

Dodeline de canard farci au foie gras
Pommes mitrailles ou speatzles
28.90€TTC (minimum 5 personnes)

Jarret d'agneau aux légumes du jardin
19.80€TTC (minimum 5 personnes)

Nous sommes à votre écoute pour confectionner des plats de vos envie.
Possibilité d'animation brasero, plancha, tourne broche, tarte flambée et autres.
N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignement
contact@chef-lionel-rivet.fr | 06 67 11 76 45

LA CUISINE DE VOS ENVIES BY LIONEL RIVET

Images non contractuelles.

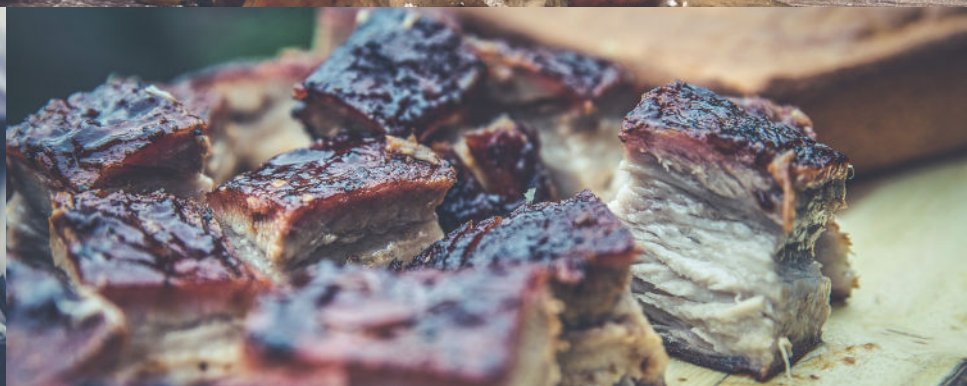
VOTRE COCHON DE LAIT OU AGNEAU GRILLÉ AU TOURNEBROCHE

TOUTE L'ANNÉE - À PARTIR DE 25 PERSONNES

LIVRÉ CHEZ VOUS
OU
CUISSON CHEZ VOUS (EN EXTÉRIEUR)

CONTACTEZ-NOUS !





Images non contractuelles.

DÉCOUVREZ LA FLAMEQUICHE

LA NOUVELLE SPÉCIALITÉ DU CHEF LIONEL RIVET

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

L'activité traiteur
est ouverte 7/7
sur commande.

Contactez-nous !