

# LA SÉLECTION

JANVIER / FÉVRIER 2025

Images non contractuelles.



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 - **23€ TTC**

## LES ENTRÉES

### **Wraps de saumon fumé**

au fromage frais

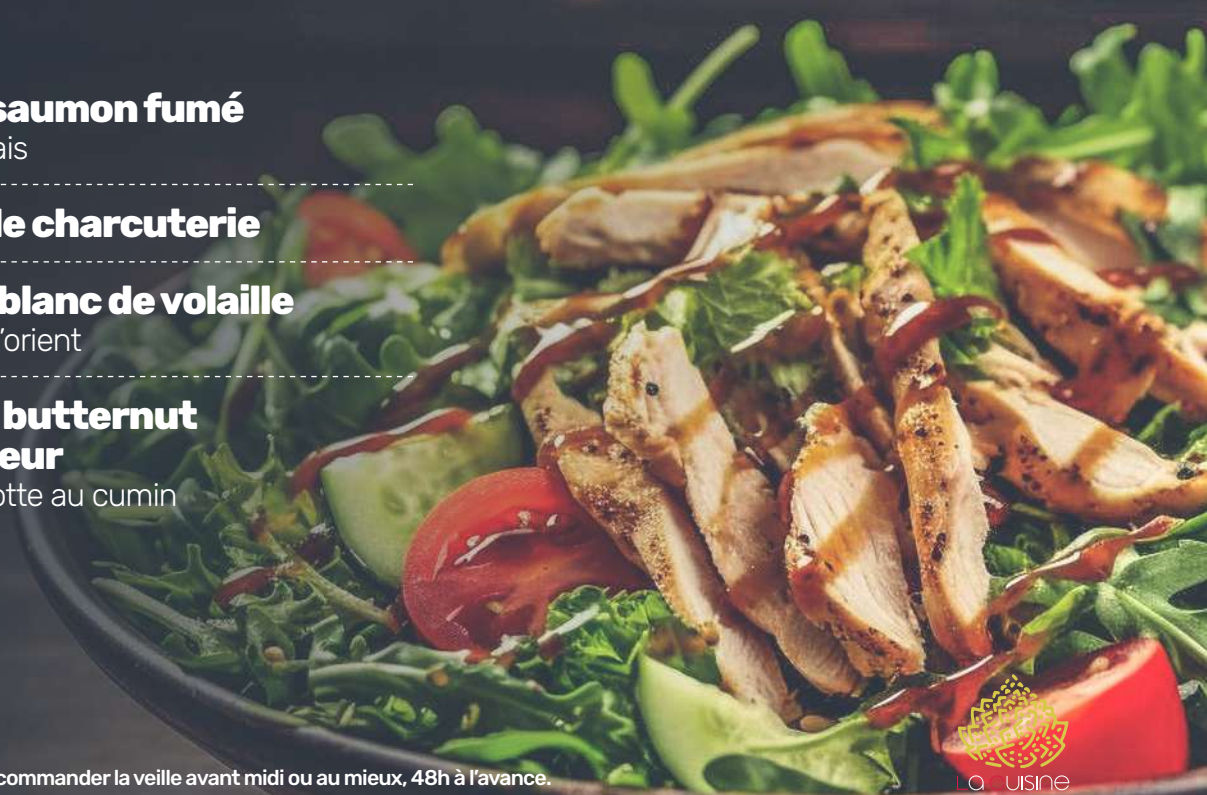
### **Assiette de charcuterie**

### **Salade de blanc de volaille**

Aux saveurs d'orient

### **Parfait de butternut et chou-fleur**

Crème de carotte au cumin



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 - **23€ TTC**

## PLATS À RÉCHAUFFER

### **Filet de lieu**

et son riz à l'espagnole

### **Lasagnes de butternut et betterave**

Coulis de tomate

### **Lapin sauté à la moutarde**

et ses tagliatelles

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 Local Roots

# LES PLATEAUX REPAS

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT - **23€ TTC**

## PLATS FROIDS

### Rôti de bœuf

et sa salade de pommes de terre

### Salade océane à notre façon

(poulpe, saumon fumé, crevettes, penne tricolores, oignon rouge, vinaigre de safran)

### Salade croquante aux saveurs de l'automne

(Butternut, marron, artichaud, maïs, œuf parfait)

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 David Pail

# LES PLATEAUX REPAS

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT - **23€ TTC**

## FROMAGE & DESSERTS

### FROMAGE

**Un morceau de 25 gr**

### DESSERTS

**Tarte Bourdaloue**

**Éclair au chocolat**

**Salade de fruits de saison**

**Tarte citron meringuée**

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  
à la carte



# LES PIÈCES COCKTAILS SALÉES

## Wraps saumon fumé

au fromage persillé

## Wraps de poulet au curry

## Wrap végétal

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

## Pintxos mousse de patate douce

au curry et betterave

## Pintxos de thon

a la biscayenne

## Pintxos de guacamole

et tartare de saumon

## Carpaccio de bœuf

sur toast et copeaux  
de parmesan

## Ptit bou ou navette de rilette de thon

au piment d'espelette

## Ptit bout ou navette mousse de carotte au cumin

## Ptit bout ou navette de tartnade de crabe

### TARIF DE VOTRE COCKTAIL (TTC)\*

6 pièces	<b>10.50€</b>	12 pièces	<b>17.10€</b>
7 pièces	<b>11.20€</b>	15 pièces	<b>20.50€</b>
9 pièces	<b>14.20€</b>		

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.

\* Hors livraison et installation.

La cuisine  
de vos envies  
By Local Root

# LES PIÈCES COCKTAILS SALÉES

**Tartelette  
de tartare de dorade**  
au parfum de combawa

**Tartelette tartare de radis**  
et betterave

**Mini muffin de Butternut**

**Mini muffin  
au magret séché**

**Tiramisu de chèvre frais**  
et spéculos

**Panna cotta de brebis**  
et confiture de cerise noire

**Mini croute de rilette  
de saumon fumé**

**Mini Blinis tartare  
de crevettes et mangue**  
Crème de raifort

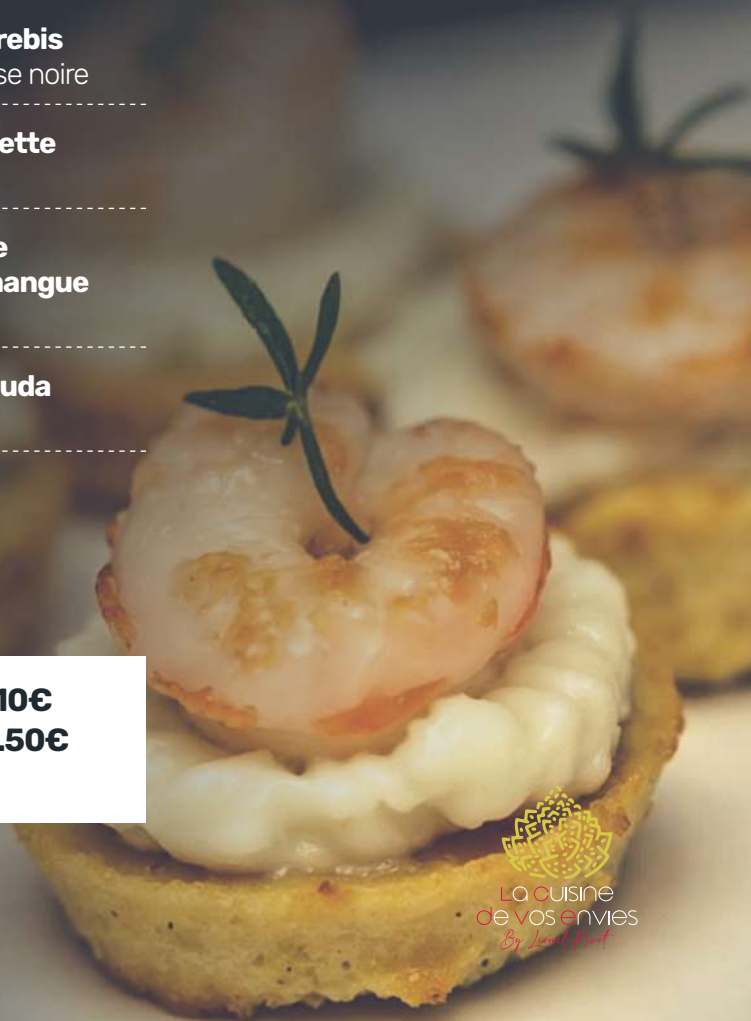
**Mini quiche de gouda**  
au pesto et noix

**Mini quiche  
à la patate douce**

## TARIF DE VOTRE COCKTAIL (TTC)\*

6 pièces	<b>10.50€</b>	12 pièces	<b>17.10€</b>
7 pièces	<b>11.20€</b>	15 pièces	<b>20.50€</b>
9 pièces	<b>14.20€</b>		

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.  
\* Hors livraison et installation.



La cuisine  
de vos envies  
By David David



# LES PIÈCES COCKTAILS SUCRÉES

Mini tartelette  
abricot chocolat

Mini tartelette  
au citron meringuée

Brownie aux noix

Chouquette croquante  
au chocolat

Mini Tropézienne

Mini cannelé de bordeaux

Mini Paris-Brest

Macaron

Nous pouvons aussi produire des pièces  
chaudes sur demande.

Contactez-nous pour en savoir plus.

## TARIF DE VOTRE COCKTAIL (TTC)\*

6 pièces	<b>10.50€</b>	12 pièces	<b>17.10€</b>
7 pièces	<b>11.20€</b>	15 pièces	<b>20.50€</b>
9 pièces	<b>14.20€</b>		

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

\* Hors livraison et installation.

  
La Cuisine  
de vos envies  
*by David Poot*

# PLATS À PARTAGER

COMMANDE MINIMUM 10 JOURS AVANT

## Cassoulet de canard

**18.90€<sup>TTC</sup>** (minimum 10 personnes)

## Choucroute alsacienne

**18.90€<sup>TTC</sup>** (minimum 10 personnes)

## Paella royale

**17.50€<sup>TTC</sup>** (minimum 20 personnes)

## Filet de bœuf Wellington au jus de morilles

Pommes mitraille ou speatzlés

**27.80€<sup>TTC</sup>** (minimum 5 personnes)

## Dodeline de canard farci au foie gras

Pommes mitraille ou speatzles

**28.90€<sup>TTC</sup>** (minimum 5 personnes)

Nous sommes à votre écoute pour confectionner  
des plats de vos envies.

  
La cuisine  
de vos envies  
*By Land & Sea*

# VOTRE COCHON DE LAIT OU AGNEAU GRILLÉ AU TOURNEBROCHE

TOUTE L'ANNÉE - À PARTIR DE 25 PERSONNES

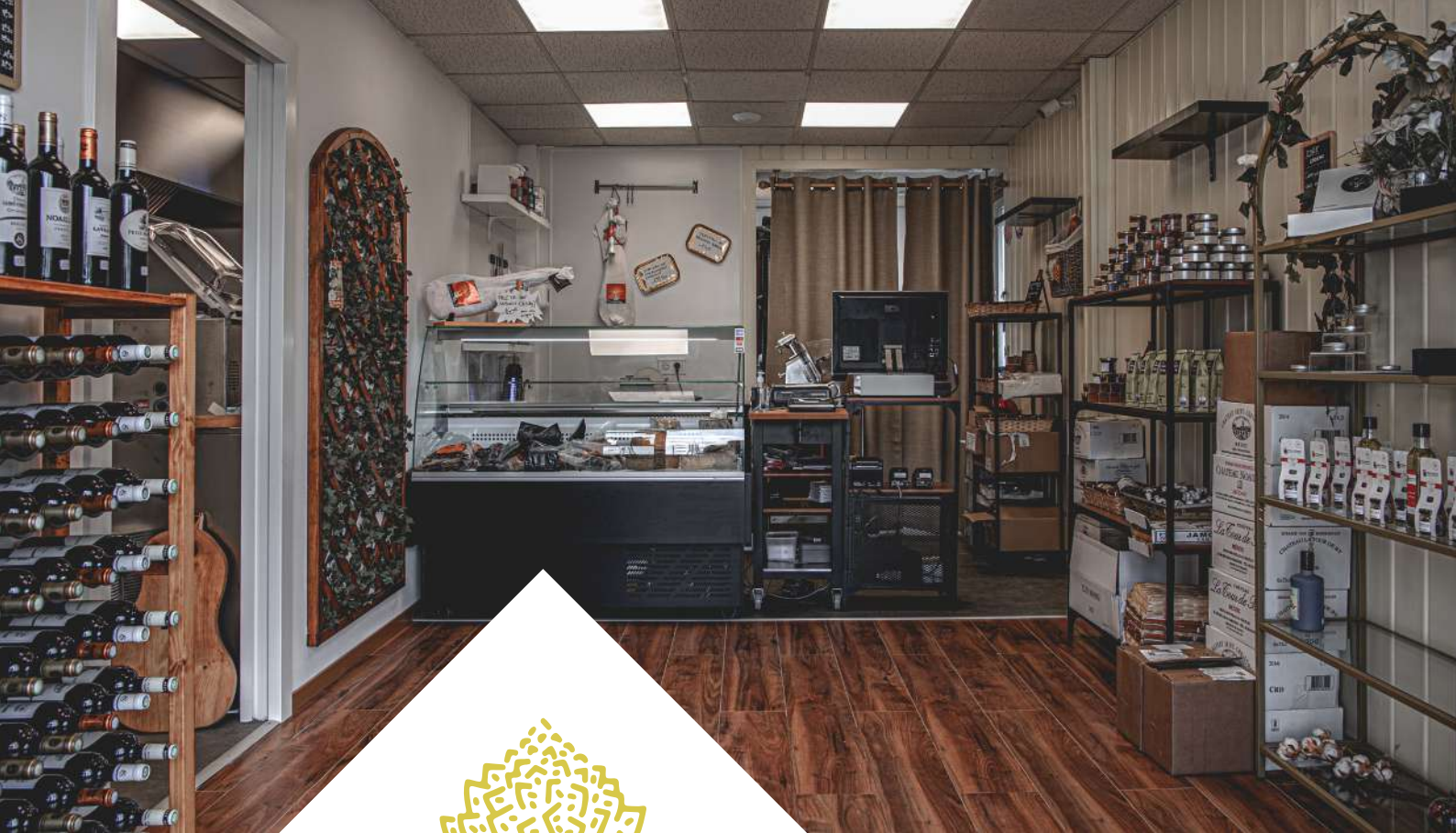
LIVRÉ  
CHEZ VOUS

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](http://chef-lionel-rivet.fr)

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

**Contactez-nous !**