

LA SÉLECTION

JANVIER / FÉVRIER 2026



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

Paté en croûte

**Tartare de saumon
aux agrumes**

Taboulet de l'Océan

**Salade de pois chiches,
feta et tomate confite**

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 L'Amal Root

LES PLATEAUX REPAS

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

PLATS À RÉCHAUFFER

Poisson du marché rôti

aux herbes, riz basmati
et légumes indiens

Gigot d'agneau façon tajine

à l'abricot et semoule douce

Lasagnes végétales

(Butternut, chou fleur,
betterave, artichaut et radis)

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 Leona D'Amico

LES PLATEAUX REPAS

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

PLATS FROIDS

Pastrami

et sa salade de pommes de terre
et champignon, moutarde à l'ancienne

Salade océane

(Poisson poché, fruits de mer, poulpes,
pâtes, vinaigre de safran)

Salade hivernale

(Butternut, betterave, artichaut,
choux fleurs, riz basmati, pesto rouge,
œuf dur, vinaigre balsamique)

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 Jérémy Bouché

LES PLATEAUX REPAS

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

FROMAGE & DESSERTS

FROMAGE DU MOMENT

Un morceau de 25 gr

DESSERTS

Tropezienne

Éclair au chocolat

Salade de fruits de saison

Forêt noire

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 Rivot

LES PIÈCES COCKTAILS SALÉES

Wraps de crevette

au vinaigre de mangue et raifort

Wraps de pastrami

et tomatade

Wrap végétal

(butternut, betterave, artichaut,
vinaigre de cidre)

Pintxos patate douce

et betterave

Pintxos de thon

à la biscaïenne

Pintxos de rilette de poulet

au piment d'Espelette

Ptit bou ou navette de saumon guacamole

Ptit bou ou navette houmous de betterave

Ptit bou ou navette de pata negra

Œuf croustillant à la rilette de crabe

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.



La cuisine
de vos envies
By J'arrête Rien

LES PIÈCES COCKTAILS SALÉES

Œuf croustillant
à la patate douce

Œuf croustillant
à la rilette de poulet
au curry

Mini muffin de légumes

Mini quiche du potager

Mini chou farci
à la crème d'oignon fumé

Mini chou farci
à la rilette de saumon

Mini chou farci
au fromage de brebis

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.


La cuisine
de vos envies
By Lionel Rivet

LES PIÈCES COCKTAILS SUCRÉES

Mini cheese cake
à la clémentine

Mini tropézienne

Mini cannelé

Mini tartelette à l'ananas

Mini gâteau opéra

Mini tartelette
pomme d'amour

Macaron

Mini paris brest

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.



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 envies.

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



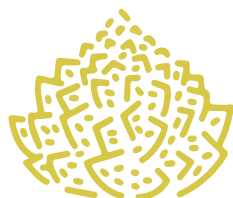
La cuisine
de vos envies
By Lionel Rivet

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

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

Contactez-nous !