

LA SÉLECTION

SEPTEMBRE / OCTOBRE 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.



LES PLATEAUX REPAS

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

LES ENTRÉES

Charcuterie espagnole

(cochon noir de Séville)

Salade coleslaw

au vinaigre de safran d'Alsace

Filet de hareng

pomme à l'huile

Salase piémontaise

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
EN VOS
ENVIES**
BY LIONEL RIVET

LES PLATEAUX REPAS

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

PLATS À RÉCHAUFFER

Couscous de la mer

Sauté de veau

à la crème de champignons
et tagliatelles

Mille-feuille de légumes

coulis de tomate

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.

LES PLATEAUX REPAS

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

PLATS FROIDS

Salade vigneronne

Taboulet de l'océan

(poisson du marché, crevettes roses, œuf dur, vinaigre Melfort)

Salade d'automne

(butternut, artichaut, betterave, carotte, œuf parfait, vinaigre de cidre)

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.

LES PLATEAUX REPAS

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

FROMAGE & DESSERTS

FROMAGE DU MOMENT

Un morceau de 25 gr

DESSERTS

Éclair au chocolat

Bavarois fruits rouges

Salade de fruits de saison

Paris Brest

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 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

(Chou fleur, radis, asperge)

**Pintxos de patate douce
et betterave**

**Pintxos de rilette
de thon et anchois**

**Pintxos de rilette de poulet
au piment d'Espelette**

**Ptit bou ou navette
à la rilette de crabe**

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

**Ptit bou ou navette
à la mousse de canard
au poivre**

TARIF DE VOTRE COCKTAIL (TTC)*

6 pièces	10.50€
7 pièces	11.80€
9 pièces	14.20€

12 pièces	17.10€
15 pièces	20.50€

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 SALÉES

Œuf croustillant
à la rilette de maquereaux
et œuf de hareng fumé

Œuf croustillant
au caviar d'aubergine

Mini muffin de légumes
et allumettes de poulet fumé

Mini quiche du potager

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

Mini chou farci
à la rilette de crabe
et piquillos

Mini chou farci
à la rilette 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.

LA
CUISINE
DE VOS
ENVIES
BY LIONEL RIVET

LES PIÈCES COCKTAILS SUCRÉES

Mini tarte citron de Sicile

Mini éclair

Mini cheese cake
mandarine basilic

Mini tartelette
tout chocolat

Mini cannelé

Macaron

Mini muffin
chocolat noisette

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.

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.

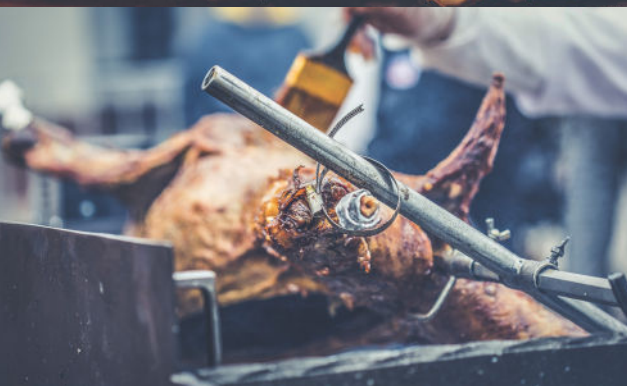
Possibilité d'animation brasero, plancha, tourne broche, tarte flambée et autres.

N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignement
contact@chef-lionel-rivet.fr | 06 67 11 76 45

VOTRE COCHON DE LAIT OU AGNEAU GRILLÉ AU TOURNEBROCHE

TOUTE L'ANNÉE - À PARTIR DE 25 PERSONNES

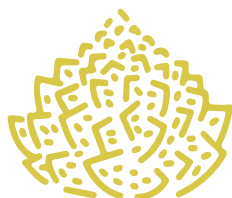
LIVRÉ
CHEZ VOUS
OU
CUISSON
CHEZ VOUS
(EN EXTÉRIEUR)
CONTACTEZ-NOUS!



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 !