



Lqs Location Events, associé au Chef Monsieur Antoine

Vous propose leurs menus gourmands



Quelques Mots sur notre partenaire le Chef Antoine.

Fin gourmet depuis son plus jeune âge, il prend ses premiers cours de cuisine et pâtisserie à 5 ans. Après avoir voyager dans plusieurs pays d'Asie il complètera sa formation à l'école des maîtres crêpiers de Rennes. Etabli depuis 2018 comme Chef à domicile et en entreprise il propose des prestations de bouchées variées et innovatrices à base de produits frais avec 20% préparées en show-live afin d'animer vos réceptions et de partager sa passion avec vos invités. Choisir Lqs Location Events et le chef Antoine ce sont des découvertes gastronomiques et l'assurance d'une prestation déjeunatoire ou dinatoire qui sort de l'ordinaire.

MENU GALETTES ET CRÊPES

De 30 à 100 convives 34€ HT

À partir de 100 convives 32€ HT

12 bouchées de galettes, équivalent 1,5 galettes

- 2 Jambon œuf fromage 30g
- 2 Tomate mozzarella basilic 30g
- 2 Poivrons oignons et chèvre 30g
- 2 Coppa corsica 30g
- 2 Parmesan, pignon 30g
- 2 Chèvre miel noix 30g

8 bouchées sucrées, équivalent 1 crêpe

sucrée 120g;

Sucre, chocolat, caramel beurre salé, crème de marrons, sucre citron, confiture maison

MENU DES LYONNAIS

De 30 à 100 convives 39€ HT

À partir de 100 convives 37€ HT

- Tomates cerises, carottes, radis et mousseline 30g
- Pâté en croute 30g
- Cervelas pistaché 30g
- Saucisson Brioché 40g
- Pain au lait rosette et cornichon 40g
- Salade d'haricots verts, oignons rouges et olives 40g
- Quenelle sauce Nantua 40g
- Araignée de porc à la moutarde 40g
- Gratin de Cardons à l'os à moelle 40g
- Cervelle de Canut + pain 40g
- St Marcelin + pain 40g
- Praluline maison 40g
- Brochette de fruits frais de saison 40g

MENU TERRE ET MER

De 30 à 100 convives 44€ HT

À partir de 100 convives 42€ HT

- Tomates cerises, carottes, radis et mousseline 30g
- Salade de courges rôties, noix, feta et cidre 30g
- Toast foie gras 30g
- Blinis tzatziki 30g
- Blinis saumon gravelax crème ciboulette 30g
- Risotto coulé dans une demie-meule de parmesan 40g
- Onglet de bœuf à la plancha 40g
- Brochette de poulet satay à la plancha 40g
- Noix de saint Jacques à la plancha 40g
- Gambas au vinaigre balsamique à la plancha 40g
- Comté + pain 40g
- St Marcelin + pain 40g
- Bleu d'Auvergne + pain 40g
- Fondant au chocolat 40g
- Brochette de fruits frais: ananas, mangue et kiwi 40g

MENU AUTOUR DU MONDE

De 30 à 100 convives 39€ HT

À partir de 100 convives 37€ HT

- Tortillas mexicaine guacamole 40g
- Tortillas mexicaine poulet poivrons et oignons 40g
- Tortillas mexicaine et ceviche de dorade 40g
- Blinis œufs de saumon crème ciboulette 40g
- Blinis œufs de saumon crème citron 40g
- Blinis tzatziki 40g
- Blinis Tarama 30g
- Cheese naan 40g
- Mini Burger au fromage 40g
- Pan con tomate jambon Ibérique 40g
- Pecorino truffé + pain 40g
- Brochette de fruits frais exotiques 40g

MENU BISTRONOMIQUE

De 30 à 100 convives **49€ HT**

À partir de 100 convives **47€ HT**

- Salade grecque: tomates, feta oignons rouges, olives 40g
- Tête d'asperge blanche et mousseline 40g
- Panais et carottes rôtis 40g
- Jambon truffé 40g
- Pâté en croute 40g
- Saucisson brioché 40g
- Blinis saumon gravelax et crème ciboulette 30g
- Onglet de bœuf à la plancha 40g
- Poulet aux poivrons et oignons 40g

- Aubergine au parmesan 40g
- Gratin de macaronis au fromage 40g
- Gambas à la plancha 40g
- Noix de St Jacques à la plancha 40g
- Cervelle de canut + pain 40g
- Comté + pain 40g
- Fruits frais de saison 40g
- Crêpe au chocolat/caramel 120g

MENU GASTRONOMIQUE

De 30 à 100 convives **49€ HT**

À partir de 100 convives **47€ HT**

- toast Foie gras 30g
- Blinis saumon gravelax crème ciboulette 30g
- Salade de courges rôties, noix, poire et cidre 30g
- Lamelle de pata negra 20g
- Poulet aux morilles 30g
- Noix de St Jacques à la plancha 40g

- Langoustine rôtie au beurre salé 20g
- Risotto aux cèpes coulé dans une demie-meule de parmesan 40g
- Gorgonzola + pain 40g
- Comté 20 mois + pain 40g
- Fondant au chocolat 40g
- Fruits frais de saison en carpaccio 40g

À LA CARTE

Plateau crudités 20 personnes **49€ HT**

- Concombres, radis, carottes, champignons, tomates cerises et mousseline maison

Plateau de fruits de saison découpés en carpaccio 20 personnes **59€ HT**

- Ananas, mangue, kiwi, framboise et myrtille
- Melon, abricot, fraise, framboise et myrtille

- Demandez notre carte de bouchées pour concocter votre propre menu.
TVA 10% pour chacune de ces références.