



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. Fasciné par la cuisine, les restaurants et les chefs il observera les différents exercices dans les cuisines et au service pendant toute sa jeunesse.

Les produits, les senteurs et les saveurs des produits frais et cuisinés avec passion sont sa marque de fabrique.

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.

Menus

Menu Galettes et Crêpes

Tarif 37.40€ TTC (Tva 10%) de 30 à 100 convives

Tarif 35.20€ TTC (Tva 10%) à partir de 100 convives

12 bouchées de galettes, équivalent 1,5 galettes

2 bouchées de galette sarrasin jambon œuf fromage 30g

2 bouchées de galette sarrasin tomate mozzarella basilic 30g

2 bouchées de galette sarrasin poivron oignon et chèvre 30g

2 bouchées de galette sarrasin coppa corsica 30g

2 bouchées de galette sarrasin, parmesan, pignon 30g

2 bouchées de galette sarrasin chèvre miel noix 30g

8 bouchées sucrées, équivalent 1 crêpe sucrée 120g

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

Menu Des Lyonnais

Tarif 42.90€ TTC (Tva 10%) de 30 à 100 convives

Tarif 40.70€ TTC (Tva 10%) à partir de 100 convives

Tomate cerise, carotte, 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 Autour du Monde

Tarif 42.90€ TTC (Tva 10%) de 30 à 100 convives
Tarif 40.70€ TTC (Tva 10%) à partir de 100 convives

Tortillas mexicaine guacamole 40g
Tortillas mexicaine poulet poivron et oignon 40g
Tortillas mexicaine et ceviche de dorade 40g
Blinis saumon gravelax crème ciboulette 40g
Blinis œuf 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 exotique 40g

Menu Terre et Mer

Tarif 48.40€ TTC (Tva 10%) de 30 à 100 convives
Tarif 46.20€ TTC (Tva 10%) à partir de 100 convives

Tomate cerise, carotte, 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 demi-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 Bistronomique

Tarif 53.90€ TTC (Tva 10%) de 30 à 100 convives
Tarif 51.70€ HT (Tva 10%) à partir de 100 convives

Salade grecque : tomate, feta oignon rouge, olive 40g
Tête d'asperge blanche et mousseline 40g
Panais et carottes rôties 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 au poivron et oignon 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

Tarif 53.90€ TTC (Tva 10%) de 30 à 100 convives
Tarif 51.70€ TTC (Tva 10%) à partir de 100 convives

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 demi-meule de parmesan 40g
Gorgonzola + pain 40g
Comté 20 mois + pain 40g
Fondant au chocolat 40g
Praluline maison 40g
Fruits frais de saison en carpaccio 40g

A la carte

Plateau crudité 20 personnes Tarif 53.90€ TTC (Tva 10%)

Concombre, radis, carotte, champignon, tomate cerise et mousseline maison.

Plateau fruits de saison découpés en carpaccio 20 personnes Tarif 64.90€ TTC (Tva 10%)

Soit ananas, mangue, kiwi, framboise et myrtille

Soit melon, abricot, fraise, framboise et myrtille

Demandez notre carte de bouchées pour concocter votre propre menu.

Carte des Vins et Champagnes

Vins Blancs de la maison Chapoutier

- CROZES-HERMITAGE Les Meysonniers 2022 75cl **Tarif 20.60€ TTC (Tva 20%) (cde par 6 bouteilles)**
- SAINT-PERAY Haut Chamblard 2021 75cl **Tarif 33.25€ TTC (Tva 20%) (cde par 6 bouteilles)**
- SAINT-JOSEPH Les Granilites 2020 75cl **Tarif 33.70€ TTC (Tva 20%) (cde par 6 bouteilles)**
- CONDRIEU Invitare 2022 75 **Tarif 40.60€ TTC (Tva 20%) (cde par 6 bouteilles)**
- HERMITAGE Chante-Alouette 2020 **Tarif 58.10€ TTC (Tva 20%) (cde par 6 bouteilles)**

Vins Rouges de la maison Chapoutier

- CROZES-HERMITAGE Les Meysonniers 2021 75cl **Tarif 18.30€ TTC (Tva 20%) (cde par 6 bouteilles)**
- CROZES-HERMITAGE Sicamor 2021 75cl **Tarif 28.10€ TTC (Tva 20%) (cde par 6 bouteilles)**
- SAINT-JOSEPH Les Granilites 2021 75cl **Tarif 29.35€ TTC (Tva 20%) (cde par 6 bouteilles)**
- CORNAS Les Arènes 2019 75 cl **Tarif 37.40€ TTC (Tva 20%) (cde par 6 bouteilles)**
- CHATEAU NEUF-DU-PAPE Pier VI 2020 **Tarif 40.85€ TTC (Tva 20%) (cde par 6 bouteilles)**
- HERMITAGE Monier de la Sizeranne 2018 **Tarif 64.45 € TTC (Tva 20%) (cde par 6 bouteilles)**

Champagnes de la maison Marlé et Devaux

- Champagne Alain Marlé Cuvée Tradition 75cl **Tarif 27€ TTC (Tva 20%) (cde par 6 bouteilles)**
- Champagne Devaux Grande Réserve brut 75cl **Tarif 31.45€ TTC (Tva 20%) (cde par 6 bouteilles)**
- Champagne Devaux Cœur des Bars blancs de Noirs 75cl **Tarif 34.70€ HT (Tva 20%) (cde par 6 bouteilles)**
- Champagne Devaux cuvée D Brut 75cl **Tarif 42.50€ TTC (Tva 20%) (cde par 6 bouteilles)**

➤ **Des frais de transport peuvent étre facturés pour les commandes inférieures à 36 bouteilles.**
A rupture d'un millésime le suivant remplace automatiquement le précédent

Carte des Bières

Bières Georges brasserie artisanale depuis 1836 à Lyon

- L'original de la Brasserie Georges blonde Kôlsch 30L Tarif 145 € TTC (Tva 20%) (Tireuse inclus)
- Princesse de la Brasserie Georges blonde Pale Ale 30L Tarif 180€ TTC (Tva 20%) (Tireuse inclus)