

# LUCULLUS TRAITEUR

La Boutique  
d'Armelle et Stéphane CHEURLIN



## Réception de Mariage

25, avenue du 8 Septembre  
21200 BEAUNE

Tel 03.80.24.74.07  
Fax 03.80.24.23.59

lucullustraiteurcheurlin@orange.fr  
www.lucullus-traiteur.com

### Horaires d'Ouverture :

du mardi au vendredi  
8h/12h30 et 15h/19h

le samedi et dimanche 8h/12h30

(fermé le lundi)

# Lucullus Traiteur

Chère Madame, Cher Monsieur,

Vous trouverez dans cette brochure une tarification des différentes prestations que nous vous proposons dans le cadre de votre Réception de Mariage.

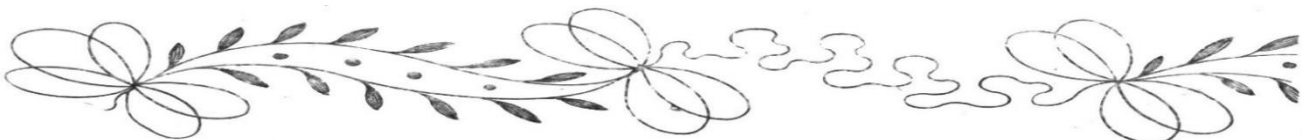
Nos tarifs sont indiqués TTC.  
Pour toute réservation, il vous sera demandé un acompte correspondant à environ 30% du prix total de notre prestation.

La facturation définitive est basée sur le nombre de convives communiqué 1 semaine avant la date de votre réception.

Nous restons à votre disposition pour vous établir un devis, une estimation au plus proche de vos attentes.

Nous vous prions de croire, Chère Madame, Cher Monsieur, en nos respectueuses salutations.

**Armelle et Stéphane CHEURLIN**



« de toutes les passions, la plus compliquée, la plus difficile à pratiquer, la plus inaccessible, la plus sensuelle au vrai sens du mot, la plus digne des artistes du raffinement, est assurément La Gourmandise ! »

# le Vin d'Honneur

**Gougères et Feuilletés** 28,00€ le kg  
(environ 100 pièces dans 1kg)

**Pain Surprise** (40 toasts)  
Charcuterie - Fromage 22,00€  
Saumon Fumé - Foie Gras 30,00€

**Mignardises Salées** 1,00€ pièce

Assortiment de Canapés (écrevisses, magret fumé, asperges, jambon sec bille de melon, persillé, pétoncles agrume...) et Blinis au Saumon Fumé,  
Mini Pan Bagnat, Mini Pizza...

**Mignardises Sucrées** 0,95€ pièce

Tartelette Fruits Frais (framboise, fraise, myrtille, cassis...)  
Mini éclair, Chou Caramel, Tarte Citron, Tartelette Ganache Chocolat...

## **COCKTAIL « accueil » à 3,30€**

3 Gougères  
3 Feuilletés  
3 Toasts Pain Surprise (charcuterie)

## **COCKTAIL « accueil » à 4,60€**

3 Gougères  
3 Mignardises Salées  
3 Feuilletés

## **COCKTAIL « apéritif » à 7,00€**

Tranchette de Pavé (saucisson sec) au Comté (1) et Nature (1)  
Persillé (1) et Pâté Croûte Cocktail (1)  
3 Gougères  
1 Mini Blinis au Saumon Fumé  
3 Mignardises Salées

Un Vin d'Honneur se déroule sur environ 2h et plus, prévoir 8/10 pièces par personne et compter les enfants car ils grignotent aussi à ce moment-là.

# les Menus

Ils sont composés d'une **Entrée**, d'un **Plat chaud**, **Fromages** et **Buffet de Desserts**

Ces Menus comprennent :

**le pain** : petit pain boule, baguette, pain aux noix (pour le fromage)  
ainsi que **le café**

Si votre appétit le permet, voici quelques suggestions de **Poisson**,  
à servir après votre entrée :

- Vol au Vent de Queues d'Ecrevisses 8,00€
- Pavé de Truite Arc en Ciel au Sel Fumé, Crème Citronnée 8,80€
- Dos de Loup et Brochette de Gambas, Beurre Blanc au Citron 9,00€
- Filet de Sandre, Sauce Excellence au Champagne 9,50€

## MENU Enfant à 8,50€

Assortiment de Charcuterie  
Aiguillettes de Volaille à la Crème  
Pommes Dauphines  
Dessert (comme les adultes)

## MENU à 26,50€

Tartare de Saumon et Gambas aux Agrumes,  
Huile d'Olive à l'Orange

ou

Marbré d'Aiguillettes de Volaille et Lentilles Beluga,  
Cœur de Foie Gras parfumé au Ratafia

Mignon de Cochon, cuisson basse température, Crème aux Morilles

ou

Médailillon de Filets de Caille aux Cranberries, Sauce Rouge

Pommes Grenaille en Brochette et Tian de Légumes

Plateau de Fromages Affinés

## Buffet de Desserts

Assortiment de Mignardises Sucrées (3 /pers.)  
Salade de Fruits Frais  
Crème Brûlée Vanille Bourbon

**MENU à 28,50€**

Mimosa de Sandre et Saumon Fumé aux Herbes Fraîches,  
Gelée à l'Aligoté et Verrine de Gribiche

**ou**

Opéra de Paleron de Veau et Foie Gras en Millefeuille,  
sur un Pain d'Épices

---

Gigolette de Pintadeau aux Morilles, Crème au Vin Jaune

**ou**

Pièce de Bœuf Charolais (dans le faux-filet) et Jus Corsé au Banyuls

Pommes Grenaille en Brochette et Tian de Légumes

---

Plateau de Fromages Affinés

---

**Buffet de Desserts**

Assortiment de Mignardises Sucrées (3 /pers.)

Salade de Fruits Frais

Crème Brûlée Vanille Bourbon

**MENU à 33,00€**

Charlotte d'Ecrevisses et Lotte en Bouillabaisse,  
Petite Rouille Sétoise et Gressin

**ou**

Foie Gras de Canard à la Vanille et Porto Blanc,  
Oignons Rouges et Grenadine

---

Quasi de Veau Rôti, Jus au Pinot Noir et Chocolat

**ou**

Pièce de Bœuf Charolais (dans le faux-filet) et Jus Corsé au Banyuls

Pommes Grenaille en Brochette et Tian de Légumes

---

Plateau de Fromages Affinés

---

**Buffet de Desserts**

Assortiment de Mignardises Sucrées (3 /pers.)

Salade de Fruits Frais

Crème Brûlée Vanille Bourbon

Toutes nos **Viandes** et nos **Volailles** sont d'origine française.

# — les Buffets —

Ils sont accompagnés de : moutarde, cornichons, mayonnaise aux herbes

## BUFFET Froid à 26,50€ /pers.

Salade de Pâtes Fraîches au Saumon Fumé  
Salade Piémontaise (pommes de terre, tomate, œuf dur, mayonnaise)  
Salade de Choux Blanc, Noix et Comté  
Terrine de Poulet aux Olives, Rosette  
Jambon Cru de Bayonne  
Terrine de Brochet aux Gambas  
Emincé de Rôti de Bœuf et Jambon à l'Os  
Légumes Confits

Plateau de Fromages Affinés

### Buffet de Desserts

Assortiment de Mignardises Sucrées (3 /pers.)  
Salade de Fruits Frais  
Crème Brûlée Vanille Bourbon

## BUFFET avec Plat Chaud à 33,00€ /pers.

Salade Italienne (pennes, parmesan, coppa, tomates confites)  
Parmentière au Lard Paysan, Echalotes et Ciboulette  
Macédoine au Crabe et Saumon Fumé  
Salade de Choux Blanc, Noix et Comté

Jambon Persillé  
Noix de Jambon Séchée et Billes de Melon  
Ballottine de Sandre aux Ecrevisses

### Plat Chaud servi au buffet

Cochon de Lait Farci et Rôti, découpé, reconstitué,  
Gratin de Pommes de Terre et Poêlée de Légumes

OU

### Plat Chaud servi à l'assiette

Médaille de Filets de Caille aux Cranberries, sauce Rouge

ou

Suprême de Volaille Fermière au Ratafia  
Pomme Anna et Poêlée de Légumes

Plateau de Fromages Affinés

### Buffet de Desserts

Assortiment de Mignardises Sucrées (3 /pers.)  
Salade de Fruits Frais  
Crème Brûlée Vanille Bourbon

# Questions Pratiques

## LE PERSONNEL de Salle et de Cuisine

Heures établies du départ au retour laboratoire

Service à partir du vin d'honneur ou du repas, à votre convenance

- . Serveurs : 26,00€ net de l'heure
- . Cuisiniers : 28,00€ net de l'heure
- . Plonge (si besoin) : 24,00€ net de l'heure

Pour votre réception, il faut prévoir :

- le vin d'honneur : 1 serveur pour 40/50 convives
- le repas : 1 serveur pour 25 convives et 1 cuisinier pour 40/50

## LA VAISSELLE, LE MOBILIER et LE NAPPAGE

Livraison, reprise et nettoyage assuré par le loueur

BEAUNE RECEPTION 03.80.22.48.05

4, rue Jean-Baptiste Gambut

21200 Beaune

[www.beaune-location-vaisselle.fr](http://www.beaune-location-vaisselle.fr)

TOUT POUR LA TABLE 03.80.33.61.38

4, rue de l'Eglise

21410 Fleurey sur Ouche

[www.tout-pour-la-table-location.fr](http://www.tout-pour-la-table-location.fr)

ESPACE RECEPTION 03.45.63.84.80

La Grange au Vager

21630 Pommard

[www.locationvaissellebeaune.fr](http://www.locationvaissellebeaune.fr)

## Location de TENTES et BARNUM

STRUCTURAL

Zone Artisanale Les Bruottées

21200 Vignoles

[www.structural.fr](http://www.structural.fr)

03.80.24.94.41