

LeCADET

RÉCEPTIONS

Collection Printemps-Été

Recevoir avec goût, cuisiner avec sens



Qui sommes-nous ?

Fort de 40 années d'expérience du métier de charcutier-traiteur, c'est en 2013 que l'entreprise a pris un virage pour se spécialiser dans l'événementiel.

De la petite boutique au grand laboratoire, l'entreprise familiale s'est aujourd'hui développée et est devenue experte en prestation événementielle pour entreprises et particuliers.

Notre force réside dans une bonne communication interne. Notre rapidité et notre professionnalisme nous permettent de faire face à chaque demande.

En 2016, l'accroissement de l'activité suite à l'ouverture de LeCADET Réceptions aux marchés régionaux, pousse la société à revoir son organisation, notamment par l'agrandissement de ses locaux.

Afin de répondre le plus rapidement aux fortes demandes de buffets et cocktails en Île-de-France, LeCADET Réceptions s'implante à 5 minutes du quartier de la Défense.

C'est désormais dans notre laboratoire de 500m², entièrement aménagé pour le développement de l'activité, que toutes les commandes sont préparées.

Qu'il s'agisse de finger food, de repas à thème ou d'un mariage d'envergure, toute la production est désormais centralisée dans notre nouveau laboratoire, conforme aux normes d'hygiène en vigueur.



Nos objectifs

Agir pour l'humain

LeCADET Réceptions s'engage dans une démarche sociale exemplaire. Dans cette optique, nous avons embauché à temps plein des aides en cuisine et des livreurs via le programme de réinsertion d'Emmaüs : Emmaüs Défi.

Grâce à ce programme de réinsertion, nous leur offrons l'opportunité d'un emploi stable, leur permettant de retrouver une activité professionnelle et de renouer avec la vie sociale.

Agir pour des produits durables

Notre métier nous pousse à repenser sans cesse la qualité de nos produits.

Depuis 2007, notre partenariat avec la Chambre d'Agriculture des Yvelines nous permet de proposer des produits du terroir, frais, de saison, et issus d'une production respectueuse des hommes et des savoir-faire. Dans cette continuité, nous élargissons sans cesse notre offre en intégrant une gamme de produits biologiques et locaux.

Agir pour l'environnement

Engagé pour la planète, LeCADET Réceptions mise sur les énergies renouvelables.

Le laboratoire et les bureaux fonctionnent à 100% grâce à de l'énergie verte, produite en France.

Nous avons également banni le plastique au profit de contenants éco-responsables, fabriqués à partir de matériaux recyclables ou biodégradables. Ainsi, lors de vos événements, vous trouverez des couverts en bois, des assiettes en pulpe ou en fibre de canne et des contenants en carton entièrement recyclables.

Notre engagement nous pousse à innover en permanence pour vous offrir des solutions toujours plus durables.



Engagé dans une démarche responsable, le Groupe LeCADET est certifié ISO 20121, garantissant l'organisation d'événements plus responsables et durables.



DÉCLINAISON

Printemps-Été 2026

Petits-déjeuners & pauses	P.05
Finger food	P.09
Cocktails	P.11
Planches à partager	P.19
Repas assis	P.22
Buffets	P.25
Carte des boissons	P.37
Organisation & contacts	P.43

Les plats végétariens sont signalés par ce symbole 🌱

Les plats vegan sont signalés par ce symbole 🌿

Les plats sans gluten sont signalés par ce symbole 🌾

Les plats de notre carte sont proposés sous réserve de disponibilité des matières premières.

Nous vous en informerons le cas échéant lors de la commande.

PETITS-DÉJEUNERS & PAUSES

Petits-déjeuners

Inclus :

Boissons : Eau plate, café et thé bio issus du commerce équitable, pur jus de pomme bio d'Île-de-France et jus d'orange

Matériels : thermos, gobelets, serviettes, touillettes en bois, lait et sucre issus du commerce équitable

Petit-déjeuner essentiel ☺

3 viennoiseries par personne

Mini croissant pur beurre

Mini pain au chocolat

Mini pain aux raisins

Petit-déjeuner viennoiseries et fruits ☺

3 viennoiseries par personne

Mini croissant pur beurre

Mini pain au chocolat

Mini pain aux raisins

1 corbeille de fruits frais de saison 🍏

Petit-déjeuner viennoiseries et chouquettes ☺

2 viennoiseries par personne

Mini croissant pur beurre

Mini pain au chocolat

Mini pain aux raisins

2 chouquettes par personne



Pauses sucrées

Inclus :

Boissons : Eau plate, café et thé bio issus du commerce équitable, pur jus de pomme bio d'Île-de-France et jus d'orange

Matériels : thermos, gobelets, serviettes, touillettes en bois, lait et sucre issus du commerce équitable

Petits plaisirs 🍷

2 gourmandises au choix par personne

Financier

Mini cannelé au vieux rhum

Assortiment de macarons

Pause cake tranché 🍰

2 tranches de cake par personne

Cake au citron

Cake à la vanille et au chocolat blanc

Pause gourmande 🍰

1 tranche de cake par personne

Cake au citron

Cake aux fruits rouges praliné

3 gourmandises par personne

Mini financier

Mini tartelette à la cerise et à l'amande

Assortiment de macarons

1 brochette de fruits par personne 🍷



Pauses café

Pause café chaude

Boissons

Café bio issu du commerce équitable
Thé bio issu du commerce équitable

Matériel à disposition

Thermos, gobelets, serviettes, touillettes en bois, lait et sucre issus du commerce équitable

Pause café et softs

Boissons

Café bio issu du commerce équitable
Thé bio issu du commerce équitable
Bouteille d'eau plate 1,5L
Pur jus de pomme bio d'Île-de-France
Jus d'orange

Matériel à disposition

Thermos, gobelets, serviettes, touillettes en bois, lait et sucre issus du commerce équitable



FINGER FOOD

Menu Finger Food

Commande minimum : 10 convives

Inclus : Bouteille d'eaux plates ou gazeuses 50cl, petit pain, couverts en bois, gobelet et contenants 100% recyclables

Plat - 3 variétés au choix

Caravelle multicéréales, saumon poché, petits légumes, mayonnaise et scarole

Caravelle multicéréales, pesto, tomates confites et mozzarella 🍷

Caravelle multicéréales, émincé de poulet et avocat

Pain suédois, caviar de tomates, courgette et aubergine 🍷

Pain suédois poulet, légumes, oignon et cornichon

Pain bagnat, thon et crudités

Bretzel rond, poulet curry, fromage frais, pousses d'épinards

Bretzel rond au thon et crudités

Wrap aubergine, tomate, pesto et roquette 🍷

Wrap bœuf tranché, légumes et salade

Club multicéréales, chèvre et tomates confites 🍷

Club multicéréales, saumon et menthe

Bodega - 1 variété au choix

Semoule fine aux raisins et menthe 🍷

Salade de carottes et lentilles aux épices tunisiennes 🍷🍷

Courgettes, betterave et pois chiches au za'atar 🍷🍷

Salade de tomates et feta 🍷🍷

Dessert - 1 dessert au choix 🍷

Saint-Honoré au caramel et à la vanille

Moelleux aux myrtilles

Mini tartelette à la cerise et à l'amande

Mousse au chocolat noir

Cette sélection est donnée à titre indicatif et peut évoluer selon vos envies.



COCKTAILS

Formules Cocktails

Chaque formule est conçue pour offrir un équilibre entre pièces salées et sucrées, à déguster selon le moment de la journée

Apéritif salé *5 pièces*

5 pièces salées

Apéritif mixte *8 pièces*

5 pièces salées
3 pièces sucrées

Cocktail afterwork *12 pièces*

8 pièces salées
4 pièces sucrées

Cocktail déjeunatoire *20 pièces*

7 pièces salées
1 bodega froide
2 finger food
6 pièces sucrées

Cocktail dînatoire *24 pièces*

7 pièces salées
1 bodega froide
2 finger food
1 woodbox chaude
7 pièces sucrées



Pièces salées froides

Végétarien

Pickles de tomates cerises 🌱🌱

Palet de patate douce, crème de gingembre et salade de fleurs 🌱🌱

Focaccia houmous de poivrons grillés, feta et pickles oignons rouges 🌱

Roulé au comté et graines de pavot 🌱🌱

Courgette, feta émiettée et poudre d'olive noire 🌱🌱

Nougat de chèvre aux fruits secs 🌱🌱

Poisson & Crustacé

Thon en escabèche aux poivrons de piquillos 🌱

Sablé à l'origan, tarama et œufs d'avruga

Cœur de saumon et tarama d'oursin

Gambas rôties au piment d'Espelette 🌱

Thon snacké, cacahuètes et fèves de soja

Corolle de tarama aux œufs de brochet

Viande

Brochette de bresaola, tomates confites au thym 🌱

Petit paleron à la sauce tartare 🌱

Floqué de canard, confit d'abricots au romarin

Roulé de magret de canard fumé au comté 🌱

Pulled pork confit à l'aubergine 🌱

Volaille, légumes verts et crémeux de petits pois 🌱

Cette sélection est donnée à titre indicatif et peut évoluer selon vos envies.



Pièces salées chaudes

Végétarien

- Pizzette végétarienne 🍷
- Bouchée d'avocat pané façon katsu 🍷
- Millefeuille de pommes de terre à la daupinoise 🍷🌱
- Gougère au gruyère 🍷
- Quichette aux légumes 🍷
- Mini croque au comté et piment d'Espelette 🍷

Poisson & Crustacé

- Pizzette au thon
- Gambas, carottes et coriandre 🌱
- Cabillaud aux herbes et aux zestes d'agrumes 🌱
- Accras de morue
- Quichette aux poissons
- Crevette en cheveux d'ange

Viande

- Brochette de poulet, sauce saté 🌱
- Pulled pork sauce BBQ et pommes de terre grenaille 🌱
- Cromesquis de bœuf à l'estragon
- Canette, patate douce et citron 🌱
- Mini croque volaille et comté
- Röstis burger 🌱

Cette sélection est donnée à titre indicatif et peut évoluer selon vos envies.



Finger food

Végétarien 🌱

Caravelle multicéréales, pesto, tomates confites et mozzarella
Pain suédois, caviar de tomates, courgette et aubergine
Gaufre, crème de chèvre et confit de tomates
Bretzel pesto, tomates confites et mozzarella
Navette noire, comté, éclats de noisettes et beurre truffé
Wrap aubergine, tomate, pesto et roquette

Poisson & Crustacé

Caravelle multicéréales, saumon poché, petits légumes, mayonnaise et scarole
Gaufre, mimosa aux œufs de truite
Wrap thon à la provençale
Bretzel rond au thon et crudités
Mini burger, saumon et crudités
Club multicéréales, saumon et menthe

Viande

Caravelle multicéréales, émincé de poulet et avocat
Gaufre, crème aux poivres et pastrami
Pain bagnat, émincé de poulet et crudités
Bun's rouge aux graines de courge, bœuf et chou rouge mariné
Bretzel rond, poulet curry, fromage frais, pousses d'épinards
Pain suédois poulet, légumes, oignon et cornichon

Cette sélection est donnée à titre indicatif et peut évoluer selon vos envies.



Bodegas froides

Végétarien

Semoule fine aux raisins et menthe 🍃

Courgettes, betterave et pois chiches au za'atar 🍃🌱

Melon, brousse de brebis et pointe d'huile d'olive 🍃🌱

Salade de carottes et lentilles aux épices tunisiennes 🍃🌱

Velouté de petits pois, émietté de burrata et pickles de radis 🍃🌱

Salade de tomates et feta 🍃🌱

Poisson & Crustacé

Pavé de saumon et compotée de légumes de saison 🌱

Mi-cuit de thon snacké, mousseline de carottes, cacahuètes et pickles de légumes 🌱

Merlu et salade de riz aux accents niçois 🌱

Dos de cabillaud, tartare de tomates, julienne de courgettes et parmesan 🌱

Dos de merlu, confit d'aubergines, feta émiettée et tomates confites au thym 🌱

Viande

Suprême de poulet à l'estragon, pâtes au pesto de roquette

Suprême de pintade rôtie, fregola à la tomate et broccolini

Pavé de rumsteak, pommes de terre grenaille aux oignons rouges 🌱

Pavé de veau, pommes de terre grenailles rôties aux herbes 🌱

Salade de petites pâtes, pastrami, croûtons et sauce César

Cette sélection est donnée à titre indicatif et peut évoluer selon vos envies.



Woodbox chaudes

Végétarien

Risotto crémeux aux légumes de saison 🍴🌱

Tofu fumé, champignons, pommes de terre dorées et sauce à la moutarde 🍴🌱

Polenta et légumes de saison 🍴🌱

Risotto à l'épeautre d'Île-de-France, herbes aromatiques et graines de sarrasin 🍴🌱

Ditalini au pesto, roquette et crème au parmesan 🍴🌱

Coquillettes au cheddar façon mac & cheese 🍴🌱

Poisson & Crustacé

Émietté de saumon, lisse de carottes et petits pois 🍴🐟

Gambas rôties, risotto aux légumes et huile d'olive au curry 🍴🐟

Pavé de saumon poché, purée de carottes, épinards et artichauts confits 🍴🐟

Ratatouille, merlu au thym et citron 🍴🐟

Dos de cabillaud, sauce au champagne, riz et légumes de saison 🍴🐟

Dos de loup à l'estragon et duo de lentilles et carottes 🍴🐟

Viande

Boulettes de bœuf, purée de carottes, pommes de terre et sauce au poivre vert 🍴🥩

Curry d'agneau au lait de coco, riz parfumé 🍴🥩

Jarret de veau confit, polenta et sauce tomate 🍴🥩

Volaille, pommes de terre grenaille et sauce à la moutarde violette 🍴🥩

Suprême de pintade aux morilles, gratin de ditalini et légumes de saison

Curry de volaille aux amandes, riz cuit au four 🍴🥩

Cette sélection est donnée à titre indicatif et peut évoluer selon vos envies.



Pièces sucrées

Végétarien

Mini tartelette à la cerise et à l'amande
Tartelette caramel au beurre salé
Bouchée fruits rouges et praliné noisette
Sablé pêche verveine

Tartelette au citron yuzu meringuée
Assortiment de macarons
Mini dôme aux fruits exotiques
Tartelette chocolat noir et praliné

Sablé à l'abricot et crème au romarin
Mini tartelette au chocolat noir belge
Chou au gianduja praliné
Clafoutis aux myrtilles

Mini dôme citron menthe
Tartelette amande et mirabelle
Dôme au gruë de cacao
Chou à la mirabelle

Cette sélection est donnée à titre indicatif et peut évoluer selon vos envies.



PLANCHES À PARTAGER

Planches à partager

Assortiment de tartinades

Rillettes de la mer, crème de betteraves au tahini, houmous de pois chiches, houmous de carottes aux épices 🍴

Accompagné d'une variété de pains et de toasts dorés

Plateau de +/- 500gr pour 6-8 personnes

Assortiment de saumons marinés

Saumon gravlax mariné 8 heures 🍴

Saumon à la betterave, mariné 72 heures 🍴

Accompagné d'une variété de pains et d'une sauce gravlax 🍴

Plateau de +/- 500gr pour 8 personnes

Assortiment de légumes croquants

Pickles d'oignons rouges, concombres, carottes, tomates cerises et radis marinés 🍴

Accompagné d'une sauce aux herbes et de petits pics pour une dégustation raffinée 🍴

Plateau de +/- 800gr pour 8 personnes

Assortiment à picorer

Lamelles de concombre et de carottes, tomates cerises, olives vertes, jambon de pays, tranches de saucisson, chorizo, comté, morbier, brie et rillettes de thon 🍴

Accompagné de gressins et de petits pains dorés 🍴

Plateau de +/- 1kg pour 10 personnes

Cette sélection est donnée à titre indicatif et peut évoluer selon vos envies.



Planches à partager

Assortiment de charcuteries fines IGP

Chiffonnade de rosette, coppa, mortadelle, jambon de pays, chorizo doux et saucisson sec de Savoie 🍷

Accompagné d'oignons grelots, pickles, cornichons, beurre d'Isigny et assortiment de pains 🍷

Plateau de +/- 600gr pour 6-8 personnes

Assortiment de fromages d'exception AOP

Brie de Meaux ou de Melun, Morbier, bûche cendrée, Saint-Nectaire fermier et Fourme d'Ambert 🍷🍷

Accompagné de beurre d'Isigny, d'un confit de saison et d'un assortiment de pains 🍷

Plateau de +/- 800gr pour 10 personnes

Assortiment de spécialités du terroir

Jambon de pays, chorizo doux, saucisson sec de Savoie, terrine de canard, pâté en croûte et rillettes de canard

Accompagné de beurre d'Isigny, d'un confit de saison et d'un assortiment de pains 🍷

Plateau de +/- 800gr pour 10 personnes

Assortiment de dégustation

Brie de Meaux ou de Melun, Morbier, bûche cendrée, Saint-Nectaire fermier, jambon de pays, saucisson sec de Savoie, chorizo doux, terrine de canard ou pâté en croûte et rillettes de canard

Accompagné d'oignons grelots, pickles, cornichons, beurre d'Isigny, d'un confit de saison et d'un assortiment de pains 🍷

Plateau de +/- 1kg pour 10 personnes

Cette sélection est donnée à titre indicatif et peut évoluer selon vos envies.



REPAS ASSIS

Repas assis – Estivale

Commande minimum : 10 convives

Entrée

Végétarien 🌱🌱

Melon, brousse de brebis et pointe d'huile d'olive
Gaspacho de pastèque, tomates anciennes et burrata

Poisson & Crustacé 🐟

Rillettes de la mer aux herbes fines et pickles de légumes
Œufs mimosa à la Poutargue

Viande 🥩

Sot-l'y-laisse braisé, lisse de petits pois à l'anglaise, brocolis, pignons et pickles d'oignons rouges
Bœuf, salade de pommes de terre et vinaigrette à la moutarde

Plat

Végétarien

Ravioles de fromages, brocolis et légumes de saison 🌱
Risotto de lentilles vertes et légumes de saison 🌱

Poisson & Crustacé

Dos de cabillaud façon meunière, épinards et lisse de carottes
Pavé de saumon, légumes de saison et crème au safran

Viande

Suprême de volaille jaune rôti, jus réduit et carottes
Bœuf fondant, réduction de cassis et légumes de saison

Fromage

Sélection de fromages AOC et assortiment de pains 🍷

Dessert

Fondant au chocolat noir 🍫
Moelleux au chocolat noir façon grand-mère 🍫
Tartelette à la framboise et au chocolat blanc 🍫
Délice citronné 🍋
Rolls à la noix de coco et fruits exotiques 🍌
Tartelette au chocolat noir et praliné 🍫



Repas assis – Gourmet

Commande minimum : 10 convives

Entrée

Végétarien

Gaufre de houmous, légumes croquants et graines de kasha 🍴

Faisselle, crémeux de petits pois, légumes de saison et carpaccio de radis roses 🍴🌱

Poisson & Crustacé

Duo de saumon gravlax, crème d'Isigny au citron et blinis

Effiloché de crabe et crème de poivrons jaunes 🌱

Viande

Suprême de caille, purée de petits pois et broccolini rôti 🌱

Rôti de veau finement tranché, façon vitello tonnato 🌱

Plat

Végétarien

Carottes fanes rôties façon meunière, purée de pommes de terre et chips de légumes 🍴🌱

Artichauts poivrade en barigoule, champignons et graines de coriandre 🍴🌱

Poisson & Crustacé

Pavé de saumon, purée de brocolis, crème au safran et poudre d'olives noires 🌱

Dos de cabillaud rôti, légumes de saison, vierge de tomate 🌱

Viande

Veau fondant aux asperges, girolles d'été et légumes glacés

Pintade fermière, légumes rôtis et jus concentré

Fromage

Sélection de fromages AOC et assortiment de pains 🍴

Dessert 🍴

Tartelette au citron meringuée revisitée

Rocher au chocolat et noisette

Sablé breton pêche verveine

Cheesecake à la vanille

Entremet au chocolat noir et mascarpone

Gâteau au yaourt revisité, griotte et citron vert



BUFFETS

Buffet Découverte

Froid

Commande minimum : 10 convives

Inclus : Couverts en bois et vaisselle en fibre de canne

Entrée

Végétarien 🌱🌱

Salade de tomates, mozzarella et touche de pesto

Œuf mayonnaise aux fines herbes

Bodega de concombres, yaourt et pois chiches

Poisson & Crustacé 🌱

Salade de riz aux accents niçois 🌱

Viande 🌱

Bœuf fondant, réduction de cassis et légumes de saison

Plat

Végétarien 🌱

Galette de pois chiches bio

Tofu fumé poêlé à la sauce tomate

Poisson & Crustacé 🌱

Dos de loup à la méditerranéenne, paprika, jus de citron et origan

Pavé de merlu à l'ail, zeste de citron, herbes fraîches et crème au citron

Viande 🌱

Poulet mariné à l'estragon, fromage blanc aux herbes

Fines tranches de macreuse de bœuf

Accompagnement

Riz aux légumes de saison 🌱🌱

Salade de lentilles vertes et carotte confite 🌱🌱

Haricots verts croquants 🌱🌱

Pâtes au pesto 🌱

Poêlée de pommes de terre, oignons rouges, moutarde et ciboulette façon bistrot 🌱🌱

Poêlée de courgettes et poivrons 🌱🌱



Buffet Découverte

Froid

Commande minimum : 10 convives

Inclus : Couverts en bois et vaisselle en fibre de canne

Fromage

Sélection de fromages AOC et assortiment de pains 🍷

Dessert

À partager

Saint-Honoré au caramel et à la vanille 🍷

Moelleux aux myrtilles 🍷

Salade de fruits de saison 🍷🍷

Mousse au chocolat noir 🍷

Individuel

Mi-cuit au chocolat noir 🍷🍷

Tartelette à la cerise et à l'amande 🍷



Buffet Gourmand

Froid

Commande minimum : 10 convives

Inclus : Couverts en bois et vaisselle en fibre de canne

Entrée

Végétarien

Duo de melon et pastèque 🍉🍈

Tartare de tomates, feta émietlée aux olives noires 🍅🍯

Tarte salée aux courgettes et au chèvre 🥒🧀

Poisson & Crustacé 🐟

Maquereau poivré, petites pommes de terre grenaille vapeur aux oignons rouges et crème à l'aneth

Truite fumée et duo de lentilles

Viande

Salade de petites pâtes, pastrami, croûtons et sauce César

Plat

Végétarien

Galette de tofu à la provençale bio 🌱

Œufs pochés, mesclun de jeunes pousses 🍳🌱

Poisson & Crustacé 🐟

Pavé de saumon rôti et crème d'artichaut

Dos de cabillaud aux baies roses et herbes fraîches

Viande 🍖

Suprême de volaille au piment d'Espelette, sauce façon César

Pavé de rumsteak, sauce gribiche

Accompagnement

Salade de légumes verts, brocolis, haricots verts et petits pois 🥬🥦🍓

Pâtes au pesto, roquette et parmesan 🍝🌿

Assortiment de légumes de saison 🥕🥔

Tajine de carottes confites et semoule aux fèves 🍲🍌

Riz parfumé au curry et légumes confits à la coriandre 🍚🌿

Fregola à la tomate et broccolini 🍅🥦



Buffet Gourmand

Froid

Commande minimum : 10 convives

Inclus : Couverts en bois et vaisselle en fibre de canne

Fromage

Sélection de fromages AOC et assortiment de pains 🍷

Dessert

À partager

Moelleux au chocolat noir façon grand-mère 🍷

Individuel

Fondant au chocolat noir 🍷

Tartelette à la framboise et au chocolat blanc 🍷

Délice citronné 🍷

Rolls à la noix de coco et fruits exotiques 🍷

Tartelette au chocolat noir et praliné 🍷



Buffet Élaboré

Froid

Commande minimum : 10 convives

Inclus : Couverts en bois et vaisselle en fibre de canne

Entrée

Végétarien 🌱🌱

Tomates à l'ancienne, burrata et huile d'olive aux herbes
Melon, brousse de brebis et pointe d'huile d'olive

Poisson & Crustacé 🐟

Crevettes aux agrumes et crème d'avocat
Saumon mariné, lisse de patate douce à l'aneth

Viande 🍖

Suprême de caille, purée de petits pois et broccolini rôti
Fondant de bœuf, salade de pommes de terre et vinaigrette à la moutarde

Plat

Végétarien 🌱

Quiche aux brocolis, épinards et feta 🌱
Omelette gratinée, yaourt aux herbes et citron 🌱🌱

Poisson & Crustacé 🐟

Thon mi-cuit aux câpres et aux olives, sauce escabèche 🐟
Brochette de gambas marinées laquées à l'aneth, mayonnaise japonaise 🐟

Viande 🍖

Quasi de veau à la moutarde violette 🍖
Suprême de pintade au yaourt à l'estragon 🍖

Accompagnement

Risotto d'orzo, brocolis et amandes torréfiées 🌱
Pomme de terre mitraille et champignons bouton à la grecque 🌱🌱
Assortiment de légumes de saison 🌱🌱
Chop suey de légumes au basilic thaï 🌱🌱
Fenouil, aubergines et tomates confites 🌱🌱
Conchiglioni, tomates confites, asperges vertes et pesto de basilic 🌱



Buffet Élaboré

Froid

Commande minimum : 10 convives
Inclus : Couverts en bois et vaisselle en fibre de canne

Fromage

Sélection de fromages AOC, mesclun de salade et assortiment de pains 🥗

Dessert 🍰

À partager

Gâteau au yaourt revisité, griotte et citron vert

Individuel

Tartelette au citron meringuée revisitée
Rocher au chocolat et noisette
Sablé breton pêche verveine
Cheesecake à la vanille
Entremet au chocolat noir et mascarpone



Buffet Dégustation

Chaud

Commande minimum : 10 convives

Inclus : Couverts en bois et vaisselle en fibre de canne

Entrée

Végétarien 🌱🌱

Tomates à l'ancienne, burrata et huile d'olive aux herbes
Melon, brousse de brebis et pointe d'huile d'olive

Poisson & Crustacé 🐟

Crevettes aux agrumes et crème d'avocat
Saumon mariné, lisse de patate douce à l'aneth

Viande 🥩

Suprême de caille, purée de petits pois et broccolini rôti
Fondant de bœuf, salade de pommes de terre et vinaigrette à la moutarde

Plat

Végétarien

Lasagne végétarienne 🌱🌱
Curry de légumes à la noix de coco 🌱🌱

Poisson & Crustacé

Dos de cabillaud rôti, sauce vierge à la tomate 🐟
Poêlée de gambas et crème au safran

Viande

Souris d'agneau confite au romarin
Suprême de pintade, cuisson basse température, sauce aux girolles

Accompagnement

Purée de carottes au beurre salé 🌱🌱
Gratin dauphinois traditionnel 🌱🌱
Fregola à la tomate et broccolini 🌱
Assortiment de légumes de saison 🌱🌱
Chop suey de légumes au basilic thaï 🌱🌱
Polenta traditionnelle 🌱🌱



Buffet Dégustation

Chaud

Commande minimum : 10 convives

Inclus : Couverts en bois et vaisselle en fibre de canne

Fromage

Sélection de fromages AOC et assortiment de pains 🥖

Dessert 🍰

À partager

Gâteau au yaourt revisité, griotte et citron vert

Individuel

Tartelette au citron meringuée revisitée

Rocher au chocolat et noisette

Sablé breton pêche verveine

Cheesecake à la vanille

Entremet au chocolat noir et mascarpone



Buffet Traditionnel

Chaud

Commande minimum : 10 convives

Inclus : Couverts en bois et vaisselle en fibre de canne

Entrée

Végétarien

Duo de melon et pastèque 🌱🌱

Tartare de tomates, feta émietée aux olives noires 🌱🌱

Tarte salée aux courgettes et au chèvre 🌱

Poisson & Crustacé 🌱

Maquereau poivré, petites pommes de terre grenaille vapeur aux oignons rouges et crème à l'aneth

Truite fumée et duo de lentilles

Viande

Salade de petites pâtes, pastrami, croûtons et sauce César

Plat

Végétarien 🌱

Risotto aux légumes de saison

Omelette aux champignons et aux herbes

Poisson & Crustacé

Pavé de saumon, légumes de saison et crème au safran

Dos de loup, sauce vierge à la tomate et aux câpres 🌱

Viande

Sauté de veau Marengo

Suprême de volaille rôti, sauce au citron et au miel

Accompagnement

Riz aux légumes de saison 🌱🌱

Poêlée de pommes de terre grenaille et ciboulette ciselée 🌱🌱

Nouilles sautées aux légumes de saison 🌱

Compotée de légumes de saison 🌱🌱

Farandole de légumes de saison 🌱🌱

Mousseline de pommes de terre au beurre demi-sel 🌱🌱



Buffet Traditionnel

Chaud

Commande minimum : 10 convives

Inclus : Couverts en bois et vaisselle en fibre de canne

Fromage

Sélection de fromages AOC et assortiment de pains 🍷

Dessert

À partager

Moelleux au chocolat noir façon grand-mère 🍷

Individuel

Fondant au chocolat noir 🍷

Tartelette à la framboise et au chocolat blanc 🍷

Délice citronné 🍷

Rolls à la noix de coco et fruits exotiques 🍷

Tartelette au chocolat noir et praliné 🍷



Buffet Express

Froid

Commande minimum : 10 convives
Inclus : Couverts en bois et vaisselle en fibre de canne

Plat

Végétarien

Boulettes de sarrasin et lentilles aux légumes de saison 🌱

Poisson & Crustacé

Pavé de merlu, sauce aux herbes 🐟

Viande

Filet de poulet, sauce tartare 🍗

Accompagnement

Taboulé aux légumes de saison 🌱

Salade composée à l'italienne 🥗

Salade de pommes de terre grenailles aux herbes 🌱

Fromage

Sélection de fromages AOC et assortiment de pains 🍷

Dessert

Suggestions sucrées du jour 🍰



CARTE DES BOISSONS

Les essentiels rafraîchissants et réconfortants

Les eaux

Eau minérale plate PET 1,5L

Eau gazeuse PET 1L

Eau minérale plate PET 50cl

Eau gazeuse PET 50cl

Eau plate verre perdu 75cl

Eau gazeuse verre perdu 75cl

Les jus et sodas

Jus de pomme bio - Bouteille en verre de 75cl

Jus d'orange bio - Bouteille en verre de 75cl

Jus multifruit bio - Bouteille en verre de 75cl

Jus de pomme pétillant bio

Paris Cola - Bouteille en verre de 75cl

Parismonade - Bouteille en verre de 75cl

Paris ginger beer - Bouteille en verre de 75cl

Les boissons chaudes

Café en thermos 1L

Bio issu du commerce équitable

Thé en thermos 1L

Sachets individuels

Bio issu du commerce équitable

Chocolat en thermos 1L

Bio issu du commerce équitable



« Notre volonté de faire appel à des producteurs locaux ne se limite pas au choix des ingrédients qui composent nos délicieuses recettes. Certaines de nos boissons, comme le champagne Biberon ou les jus de pommes bio, font également partie des produits de qualité issus de nos partenaires locaux bio. »



Sélection œnologique & mixologie

Vins blancs

Chardonnay
Muscadet
Sancerre – Cuvée Initiale
Bourgogne
Petit Chablis
Saint-Véran
La Winerie
Vin blanc bio d'Île-de-France

Vins rouges

Côtes du Rhône
Côtes de Bourg
Chinon
Bordeaux supérieur
Bourgueil
Saint-Émilion
Saumur Champigny
La Winerie
Vin rouge bio d'Île-de-France

Cocktails et Spiritueux

Kir au vin blanc - Le verre 12,5cl
Minimum 6 personnes

Kir royal - Le verre 12,5cl
Minimum 6 personnes

Crème liqueur pour Kir 1L

Punch au rhum Charrette 5L

Punch au rhum Charrette 1L

Sangria 1L

Sangria 5L

Whisky J&B 0,7L

Une sélection complémentaire de boissons peut être proposée sur demande.



Les bulles et les brassés

Champagnes

Biberon
Produit en Île-de-France
Mercier
Nicolas Feuillatte brut Rosé

Soupes champenoises

Vouvray ou Crémant
Minimum 6 personnes

Soupe champenoise au prosecco
Minimum 6 personnes

Soupe champenoise au champagne d'Île-de-France
Minimum 6 personnes

Pétillants

Crémant d'Alsace
Vouvray
Prosecco
Cidre artisanal bio d'Île-de-France

Bières

Fût de 6L de Hoogarden
Fût de 6L de Leffe



ORGANISATION & CONTACTS



Organisation & contacts

Au-delà de notre métier de traiteur, nous vous accompagnons dans l'ensemble de la réalisation de votre événement.

Le choix de vos prestataires est une étape essentielle pour le bon déroulement de votre réception, lorsque vous faites appel à nous, nous mettons à votre disposition notre réseau de partenaires de confiance !

Des maîtres d'hôtel à votre service, DJ, photographes, décorateurs, fleuristes, hôtesse d'accueil, animateurs, lieux de réception...

Autant de personnes talentueuses pour répondre à vos besoins. Nous vous proposons également une large gamme de matériel, de mobilier ou de vaisselle, afin de répondre au mieux à vos envies !

Nous vous guidons et vous conseillons pour faire de votre événement un moment inoubliable.

contact@lecadet.fr
01 86 39 03 40

LeCADET tous droits réservés ©
Retrouvez nos CGV sur notre site internet

LeCADET

RÉCEPTIONS

Authenticité – Créativité – Générosité – Confiance

contact@lecadet.fr

01 86 39 03 40

www.lecadet.fr



[@lecadetraiteur](https://www.instagram.com/lecadetraiteur)