



# LARS TRAITEUR



## Tarifs 2026 - Restaurant l'Ambassade

### La Maison Lars Traiteur

Fondée en 1976, nous sommes à l'écoute de vos besoins pour construire ensemble la réception dont vous rêvez. Nous vous assurons un savoir-faire unique, gage de qualité et d'exigence.

Nos équipes expérimentées vous garantissent une prestation haut de gamme, tant sur le plan de la gastronomie que du service.

Proche de nos lieux partenaires, nous connaissons toutes leurs spécificités et nous adaptons pour que votre réception se déroule à la perfection !

### Se rencontrer en quelques étapes

- 1** Contactez-nous ! Nous écoutons vos envies et vous proposons un devis adapté  
**Votre interlocutrice : Amélie : 06 74 31 06 43 - [amelie.duchiron@larstraiteur.com](mailto:amelie.duchiron@larstraiteur.com)**
- 2** Nos offres et tarifs vous correspondent ? Appelons-nous pour affiner votre proposition et convenir d'un rendez-vous pour une dégustation !
- 3** Venez nous rencontrer dans notre showroom situé 2 Rue Amédée Gordini, 78114 Magny-les-Hameaux

# L'UNIQUE

base de 100 personnes

A partir de **117€** (et **157€** charges incluses)

## Votre Cocktail

- Cocktail 8 pièces
  - Animations : 2 pièces par personne
- Exemple : Buffet Fjord



## Les Entrées

- Ceviche de daurade royale au lait de coco et citron vert, pickles
- Pressé de crabe et avocat, émulsion froide japonaise
- Marbré de foie gras de canard, chutney de figues et pain Gua Bao
- Etc.

## Les Plats chauds

- Cœur de rumsteck Angus, sauce bordelaise, pommes grenailles et asperges rôties à la fleur de sel
- Pavé de veau, sauce aux cèpes, écrasé de pommes de terre
- Dos de cabillaud, sauce aux œufs de truite, crème renversée aux légumes du moment
- Etc.



## Les Fromages & salade de saison

- A l'assiette duo de fromages
- Au buffet 3 à 4 variétés selon le nombre de personnes

## Les Desserts

Assortiment d'entremets en cascade 3 à 4 au choix  
Prestige chocolat (chocolat crunch) - Cheesecake aux fruits de saison - Macaron vanille et caramel beurre salé - Fraisier ou Framboisier selon saison - Le Casse-Noisette ...



### Inclus dans nos offres :

- Pains , café, thé, glaçons à discrétion / Soft pour toute la réception (eaux plates et gazeuses , sodas, jus)
- Arts de la table (Nappes et serviettes en coton blanc, porcelaine , verrerie, couverts) / Décoration & fleurs fraîches
- Transport , logistique, matériels de service et de réchauffage

Service de 16h à 4h du matin

# L'IDYLLE

base de 100 personnes

A partir de **141€** (et **181€** charges incluses)

## Votre Cocktail

- Cocktail 8 pièces
  - Animations : 2 pièces par personne
- Exemple : Marché de Foie Gras de canard



## Les Entrées

- Foie gras de canard poêlé, poires caramélisées et jus de porto brioche à tête (chaud)
- Croustillant d'agneau confit au red curry, sauce verte indienne (chaud)
- Panna cotta de bisque à l'armoricaine, homard nacré citron caviar
- Etc.

## Les Plats chauds

- Wellington de filet de veau, sauce aux morilles, tian de légumes de saison au parmesan
- Turbot nacré bisque de homard, piperade basque au piment d'Espelette
- Filet de bœuf Rossini et sauce truffe, pomme darphin aux champignons de Paris
- Etc.



## Les Fromages & mesclun de saison

- Au plateau de 3 variétés

## Les Desserts

Assortiment de demi-tailles 3 à 4 au choix  
Fraîcheur des îles mangue-passion, Douceur chocolat au lait, praliné cacahuète, Le Malina (autour de la framboise), Cheesecake aux fruits de saison, Madeleine choco caramel...



### Inclus dans nos offres :

- Pains , café, thé, glaçons à discrétion / Soft pour toute la réception (eaux plates et gazeuses , sodas, jus)
- Arts de la table (Nappes et serviettes en coton blanc, porcelaine , verrerie, couverts) / Décoration & fleurs fraîches
- Transport , logistique, matériels de service et de réchauffage

Service de 16h à 4h du matin

# OPTIONS

## Les animations

Pour dynamiser votre cocktail, choisissez nos animations coup de coeur !

- Le foie gras de canard flambé
- Le risotto dans sa roue de parmesan
- L'os à moëlle
- Le bar à ceviche
- Les pains Bao
- Les ravioles de Royan

Et bien d'autres !



## La scénographie de votre mariage

Lars Traiteur ne s'occupe pas uniquement de la gastronomie ! En tant qu'organisateur de réception, nous vous accompagnons dans le choix de la décoration, de l'art de la table.

Nous vous proposons plusieurs thèmes qui se marieront à l'ambiance de votre réception.

Il n'y a plus qu'à faire votre choix !



## En options

(non inclus dans les tarifs proposés)

- Les vins (sélection de la Cave de Rungis)
- Le champagne (sélection C.Senez)
- Les alcools forts (partenaires grossistes)
- Fleurs hors buffets (centres de table, bouquets, ornement...)
- Menu enfant repas et matériel inclus 23.93 €

