

Deuxième meilleure apprentie de France



ELISA LERICHE

— TRAITEUR —

Pour toute manifestation professionnelle ou privée, n'hésitez pas à nous contacter, nous répondrons à vos exigences afin de vous satisfaire et de vous guider dans tous vos évènements.

Notre métier, notre passion : la cuisine

Elisa Leriche Traiteur, réuni goût et élégance, nous organisons les réceptions des grands moments de votre vie. Pour que ce jour si spécial soit parfait, ÉLISA met à votre disposition tout son savoir-faire et vous permet de créer le repas de votre prestation sur mesure.

De grands classiques en créations originales exclusives, ÉLISA LERICHE et son équipe sauront vous surprendre par l'audace et la qualité de leurs collections culinaires. Cocktail, animation gastronomique, mariages, réceptions privées ou professionnelles. Les mets imaginés par notre chef sublimeront toutes vos célébrations ou pauses gourmandes. Alliance de qualité et de raffinement, nos créations raviront les papilles et illumineront les yeux de vos convives pour des instants culinaires inoubliables, riches en saveurs et hauts en couleurs. Nous vous proposons de découvrir des produits de qualité, faits maison et frais.

Nous avons créé pour vous une plaquette à votre propre inspiration. Ces propositions sont modifiables et adaptables. N'hésitez pas à nous communiquer vos besoins, vos envies et votre budget, nous vous enverrons dans les meilleurs délais un devis en fonction de ces éléments et nous pourrons ainsi mieux vous guider. Nous réalisons et organisons votre réception, en passant par le matériel, le service et les boissons, nous sommes là pour vous accompagner.



Le parcours de notre chef Elisa Leriche

Tout a commencé dès mon plus jeune âge, j'ai toujours été passionnée par la cuisine, j'adore manger.

En 2015, j'ai obtenu mon BAC Hôtellerie restauration. J'ai eu la chance de travailler aux côtés d'une chef des "Toques blanches à Lyon " Aude Marie COPIN et Stéphane Haïssant à St Malo.

Ensuite en 2016, j'ai obtenu mon Bac pro cuisine. A cette époque j'étais apprentie à l'Hôtel restaurant "Ile Rousse" à Bandol.

Durant cette formation j'ai réalisé plusieurs concours de cuisine dont celui du meilleur apprenti de France des maîtres cuisiniers de France, où je suis arrivée 2ème et la première place en technique hygiène et organisation, j'ai également obtenu une médaille d'excellence au concours des olympiades.



J'ai décidé par la suite de continuer mes études vers une mention complémentaire cuisinier en dessert de restaurant. A cette époque je travaillais chez Mr YAZID ICHEMRAHEN, champion du monde des desserts glacés 2014.

Après avoir acquis une certaine expérience, j'ai décidé de me lancer en 2018 dans un foodtruck sur SANARY-SUR-MER, Et enfin en 2019 mon rêve se réalise. C'est dans la ville de la Londe les Maures près de la plage que l'aventure commence en février, l'ouverture de ma première boutique traiteur.

Les horaires

Le timing ci-dessous est donné à titre indicatif dans le cadre d'un vin d'Honneur débutant à 19h00 suivi d'un dîner. Cet horaire peut être modifié à votre convenance ;

Le jour de votre réception

Entre 13h00 et 14h00 Selon le lieu

Arrivée de l'équipe d'Elisa Leriche traiteur Livraison du matériel (*)
Installation du cocktail et du dîner

De 19h00 à 21h00

Service du cocktail

De 21h00 à 03h00 (**)

Service du dîner

Accompagnement de la soirée dansante

De 03h00 (***) à 05h00

Rangement

Reprise du matériel (***)

Départ de l'équipe

(*) En cas de matériel lourd (tables, chaises etc.) la livraison peut s'effectuer la veille ou le matin même

(**) Cet horaire pourra être modifié à votre demande lors de la soirée

(***) Pour le matériel lourd (tables, chaises etc.) la reprise peut s'effectuer le lundi.

LE VIN D'HONNEUR

LIN (4 pièces)

1 verrine + 1 cuillère + 1 bouchée gourmande + 1 tapas

SATIN (6 bouchées)

1 verrine + 1 cuillère + 2 bouchées gourmandes + 2 tapas

COTON (10 bouchées)

2 verrines + 2 cuillères + 3 bouchées gourmandes + 3 tapas

SOIE (14 bouchées)

3 verrines + 4 cuillères + 4 bouchées gourmandes + 3 tapas

CACHEMIRE (18 bouchées)

4 verrines + 5 cuillères + 5 bouchée gourmande + 4 tapas



« En toute sérénité »

Nappage du buffet en coton blanc et serviettes cocktails / décoration florale et lumineuse du buffet / Verreries adaptée au choix des boissons / présentation des produits sur différents supports/ vasques / glaçons/ Décoration des buffets faite par nos soins/ tables de buffet.

Verrines :

Mexicaine guacamole crumble olive noir
Mousse de betterave, chantilly et noisettes torréfiées
Ratatouille au thym citronné, mousse de Philadelphia
Gaspachos andalous chantilly au basilic
Panacotta salé, chips bacon fumé
Œufs brouillés à la truffe
Tartare de saumon saveurs asiatiques et grenades
Mousse de fromage frais à la ciboulette et tomates
séchées confites
Tartare d'asperges et mousse d'oignons
Tartare de tomates mozzarella
Caviar d'aubergine chantilly chèvre frais
Crème brûlée au foie gras

Cuillères :

Rouget chutney mangue
Salade de poulpe
Cabillaud aioli ratatouille
Polenta aux herbes
Artichaut braisé, involtini de jambon
Foie gras pané au crumble noisette et cacahuète
Tataki de thon citronnelle / gingembre/soja
Julienne de légumes st jacques poêlées
Crème ricotta et tomates confites
Févette à l'oriental

Bouchées gourmandes :

Burger foie gras chutney oignons ou figues
Navette briochée poulet curry
Navette briochée crème mascarpone et saumon fumé à
l'aneth
Macaron Tomates basilic pignon
Macaron tapenade
Macaron fromage chèvre piment d'Espelette
Noix st jacques à l'épice cajun
Canapé de foie gras pain d'épices poivré et poire confite
Navette briochée carpaccio, parmesan, tomates confites,
pesto
Biscuit parmesan crème parmesan
Tarte tomate basilic, ratatouille chips de parmesan

Tapas :

Charcuteries
Magret de canard pruneaux
Tapenade au romarin
Chèvre frais asiatique et baies rose
Gougère au manchego
Sucette de tomate cerise
Camembert à la truffe
Feuilletés houmous sésame noir

NOS ATELIERS

Atelier jambon Serrano (minimum 60 personnes)

Découpe de jambon fumé, accompagné de pain à la tomate ailé

Atelier légumes croquants

Déclinaison de légumes tomates, carottes, choux fleurs et concombre
Assortiment de sauces gourmandes

Animation japonais (minimum 50 personnes)

Assortiments de sushis, maki salade wakamé sauce asiatiques

Atelier Foie gras (minimum 50 personnes)

Déclinaison de foie gras de canard (3pce/prs), assortiment de chutney, confiture et pain d'épices

Atelier Saumon Gravlax (Minimum 30 personnes)

Découpe de saumon mariné 48H00, accompagné de blinis et citron.

Atelier Mer (minimum 25 personnes)

1 huître par personnes posé sur glace pilé et soupe de roche, rince doigt accompagné citron, vinaigre d'échalote et rouille

Atelier risotto (minimum 70 personnes)

Risotto cuit dans une meule de parmesan, sauce truffes et pesto basilic.

Atelier plancha (minimum 30 personnes)

Gambas déglacées au soja et sésame
Gambas à la provençal flambée au pastis
Noix st jacques au curry
Escalope de thon mariné
Escalope de saumon yuzu
Émincé de magret aux abricots miel et thym
Volaille marinée au citron tandoori
Duo de saucisse et chorizo
Mignon de porc mariné aux romarins
Bœuf façon asiatiques
Escalope de foie gras caramel balsamique

Atelier enfants (minimum 10 enfants)

Flammenkuch, pizza, feuilletées, mini burger, chips

NOS ANIMATIONS

Bar à Hot dog

Bar à Bonbon

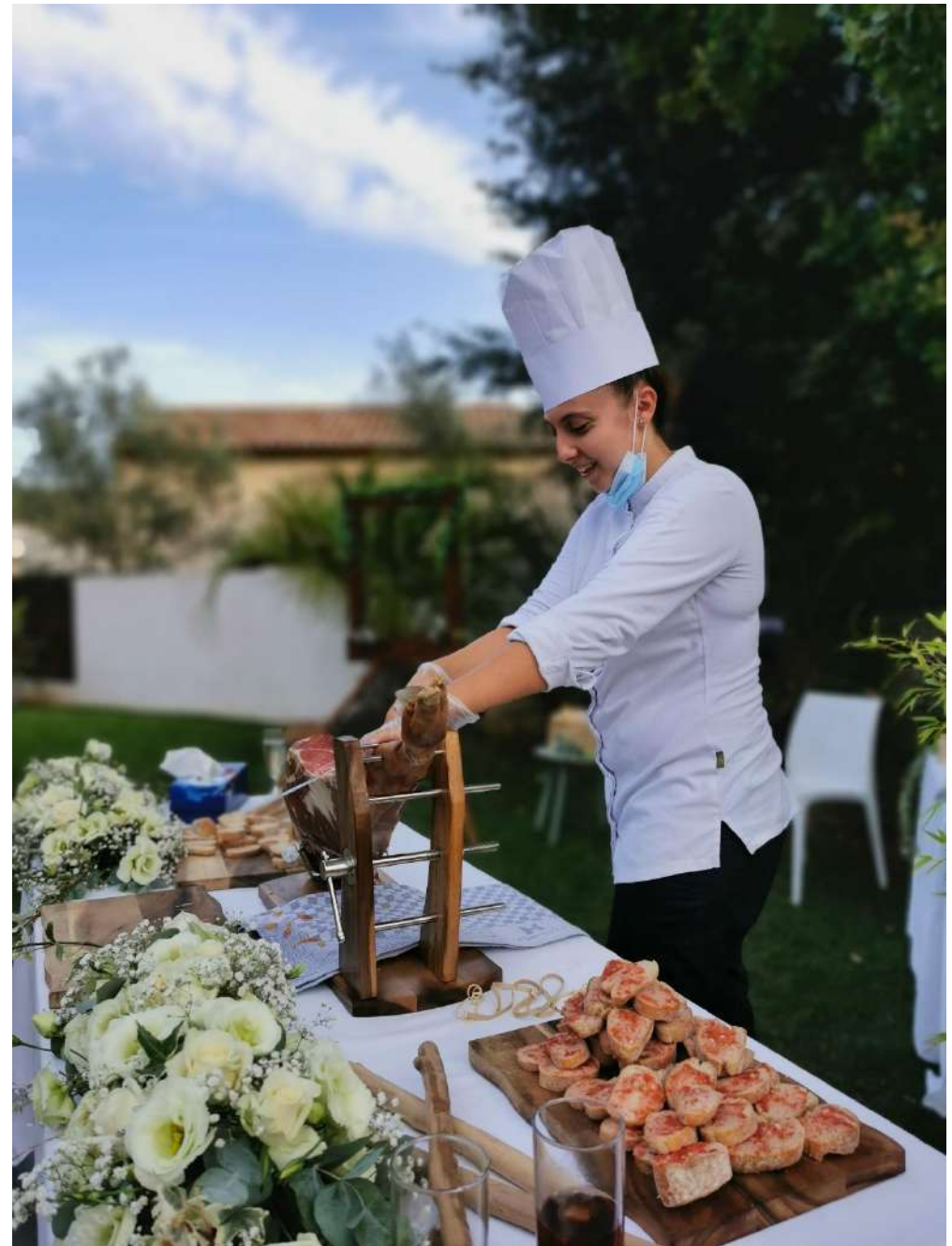
Bar à macarons sucrée/salée

Atelier crêpes et pancakes

Bar à donuts

Ateliers Croques monsieur

Nos animations sont disponibles toute la journée à voir selon l'envie du client



LES BOISSONS

Formule prestige

Champagne (1 bouteille pour 6 pers) ou soupe de champagne, Vins rosé et blanc, Pastis, whisky, martini blanc, jus de fruits, Coca cola, San Pellegrino et eau minérale

Formule Champêtre

Pastis, whisky, martini blanc, jus de fruits, Coca cola, fuztea, San Pellegrino et eau

Formule Passion

Soupe de champagne, Vins, Jus de fruits, coca cola, fuztea, San Pellegrino et eau

SOFT

Jus de fruits, coca cola, fuztea, San Pellegrino et eau

NOS PROPOSITIONS DE BAR

BAR A MOJITOS



BAR A SIROP OU CITRONNADE

OPEN BAR

Vodka, gin, whisky, tequila, rhum blanc, soft

BAR A BIÈRE ARTISANALE

1 fût 80/100prs Blonde/Blanche/Ambrée ou rosé

CASCADE A CHAMPAGNE

COCKTAIL DES ILES

Supplément fontaine à cocktail



LES BOISSONS POUR LE REPAS

Vins Rouge (Prévoir 1 bouteille pour 4 prs)

- Domaine Vigneret AOC côtes de provence
- Léoube BIO

Vins Rosé (Prévoir 1 bouteille pour 3 prs)

- Domaine Vigneret AOC côtes de provence
- Léoube BIO

Vins Blanc (Prévoir 1 bouteille pour 5 prs)

- Domaine Vigneret AOC côtes de provence
- Léoube BIO

Champagne et bulles (Prévoir 1 bouteille pour 6 prs)

- Champagne Mumm Cordon rouge
- Champagne Nicolas Feuillâtes brut ou rosé
- Champagne Ruinart rosé, blanc ou brut

Boissons chaudes

(Café nespresso, thé, tisane + gâteaux provençaux)

- 20/40 prs
- 40/60 prs
- 60/80 prs
- 80/120 prs



Pour accompagner votre réception, les vins, Champagne peuvent être apporté par vos soins et servis sans droit de bouchon. Il vous sera possible de déposer sur notre site dans la semaine précédente vos vins et champagne, ceux-ci seront placés en chambre froide afin de les mettre en température et transportés sur le lieu de la réception en camion frigorifique.

NOS MISE EN BOUCHE OU ENTREES



Mille feuilles de saumon en tartare, mousse de chèvre frais

Saumon gravlax, pommes de terre fondantes, crème aneth, grenade & fruits exotiques

Asperge verte cuit à basse température, œuf poché, huile de basilic, nougatine d'ail aux zestes d'agrumes, suprême d'agrumes

Terrine de foie gras aux fruits rouges, sauce vin rouge, chutney oignons

Tarte fine de légumes méditerranéen, escalope de foie gras poêlé, roquette

Ceviche de saint jacques à la granny Smith marinade thaï

Tartare de tourteaux, gelée yuzu, coulis maïs et scampi

Langoustine frottée aux poivres de Jamaïque, gaspacho de cerise, tartare de tomates amandes fraîches



Attention notre vin d'honneur étant très gourmand, nous vous conseillons de débiter votre dîner par une mise en bouche légère.

PLAT A L'ASSIETTE

Les suggestions :

Souris d'agneau cuit 7h00 au thym, polenta aux herbes, pois gourmand

Filet de St pierre grillé au beurre blanc, sauce anisé, fenouil rôtie, écrasé de pomme de terre

Noisette de filet mignon de veau, sauce morille au romarin, gratin dauphinois tomate cocktail

Filet de bœuf à la truffe, purée de patate douce, suprême d'orange, mini carotte, réduction de sauce aux thym

Filet de dorade royale rôtie aux éclats de gingembre, fondu de poireaux, risotto aux coraux

Suprême de poulet fermier à l'estragon, tian de légumes méditerranéen

Filet de rouget aux chorizo, riz rouge de Camargue, tomates cocktail, tuile encre de seiche

Magret de canard miel et thym, petit pois et pomme de terre persillées

Brochette noix st jacques et gambas, wok de légumes et pâtes

Pour le dîner il conviendra de faire un choix identique pour tous les convives, cependant pour des impératifs de religion, de régime alimentaire ou d'allergie, je peux vous proposer des alternatives.

A votre convenance :

Viandes :

Souris d'agneau 9.00€

Filet mignon de veau 13.00€

Filet de bœuf 14.00€

Magret de canard 9,00€

Suprême de poulet fermier label rouge 9.00€

Quasi de veau 10,00€

Filet de porc 9,00€

Poissons :

Filet de St pierre 10.00€

Filet de dorade royale 13.00€

Filet de rouget 10.00€

Brochette de st jacques et gambas 12.00€

Filet de Loup 9,00€

Dos de cabillaud 9,00€

Les sauces :

Sauce au thym ou miel 3.00€

Sauce champignons 3.00€

Sauce béarnaise 3.00€

Sauce anisée ou thaï 3.00€

Sauce morille ou truffe 4.00€

Sauce daube 3,00€

Sauce à l'éclat de gingembre 3.00€

Féculent :

Polenta 3.00€

Ecrasé de pomme de terre 2,00€

Gratin dauphinois 2,50€

Gratin dauphinois truffé 3,20€

Risotto aux coraux ou Risotto traditionnel 3.50€

Riz pilaf ou riz rouge 2,50€

Frite de panisse 3.00€

Ravioles à la truffe 4.00€

Gnocchis normal ou marjolaine 3.00€

Tagliatelles noir ou nature ou pesto 3,00€

Purée pomme de terre douce 2,50€

Légumes :

Pois gourmand ou petit pois 3.00€

Fenouils rôtis 3.00 €

Tomates cocktails 3.00€

Fondu de poireaux 3.50€

Tagliatelles de légumes 3.50€

Asperges vertes 3.00€

Légumes tournés 3.50€

Wok de légumes 3.50€

Déclinaison carotte 3,00

NOS FROMAGES

Buffet de Fromages

Emmental ou Morbier / Reblochon ou Cantal / Brie ou Camembert / Époisses ou Livarot ou chèvre/ Roquefort ou Bleu ou
Fourme A
Salades vertes
Confiture de figue et chutney oignons
Pain

L'Ardoise

3 sortes de fromages choisies au-dessus + salades + chutney oignons + pain

Pièce montée en fromage

Emmental ou Morbier / Reblochon ou Cantal / Brie ou Camembert / Époisses ou Livarot ou chèvre /Roquefort ou Bleu ou
Fourme A
Salades vertes
Confiture de figue ou chutney oignons



NOS DOUCEURS

Tiramisu café/spéculoos/Oréo ou Fruits rouges
Panacotta caramel beurre salé ou fruits rouges
Mini moelleux tout choco
Crumble pomme poire cannelle
Mousse chocolat gingembre citron vert ou nature
Tarte citron meringuée
Tarte praliné
Tarte chocolat caramel beurre salé
Tarte cheesecake spéculoos
Macarons au choix
Mini millefeuilles
Cookie / Canistrelli / Croquet provençal
Financier pistache
Mini baba au rhum
Crème mascarpone et fruits de saisons
Mousse caramel et éclats de nougatine
Brochettes de fruits ou verrine de fruits frais
Ile flottante
Verrine de fruits rouges
Gaspacho de mangue/ananas
Saint honoré
Le paris Brest
Eclair chocolat passion



NOS SPECTACLE SUCREES

Pièce montée 3 macarons

Pièce montée 2 macarons

Pièce montée 1 macaron

Parfums : chocolat /caramel beurre salé / coco / framboise / pistache / citron meringuée / vanille / rose litchi /praliné /chocolat menthe / Chocolat passion / Mojitos / Marron glacé / Fraise basilic / Café/ Myrtille / Fraise

Gâteaux individuels à l'assiette

Sur demande selon vos envies (Gâteaux + glace + neige carbonique)

Cascade d'entremets (minimum 50 personnes)

Chocolat feuillantine / Opéra et Framboisier

Buffet de tarte maison -3choix

Tarte tatin/ tarte chocolat/ tarte aux pommes/ tarte coco/ tarte citron meringuée / tarte crème brulée/ tarte abricot

Pièce montée choux 1pce

Pièce montée choux 2pce

Pièce montée choux 3pce

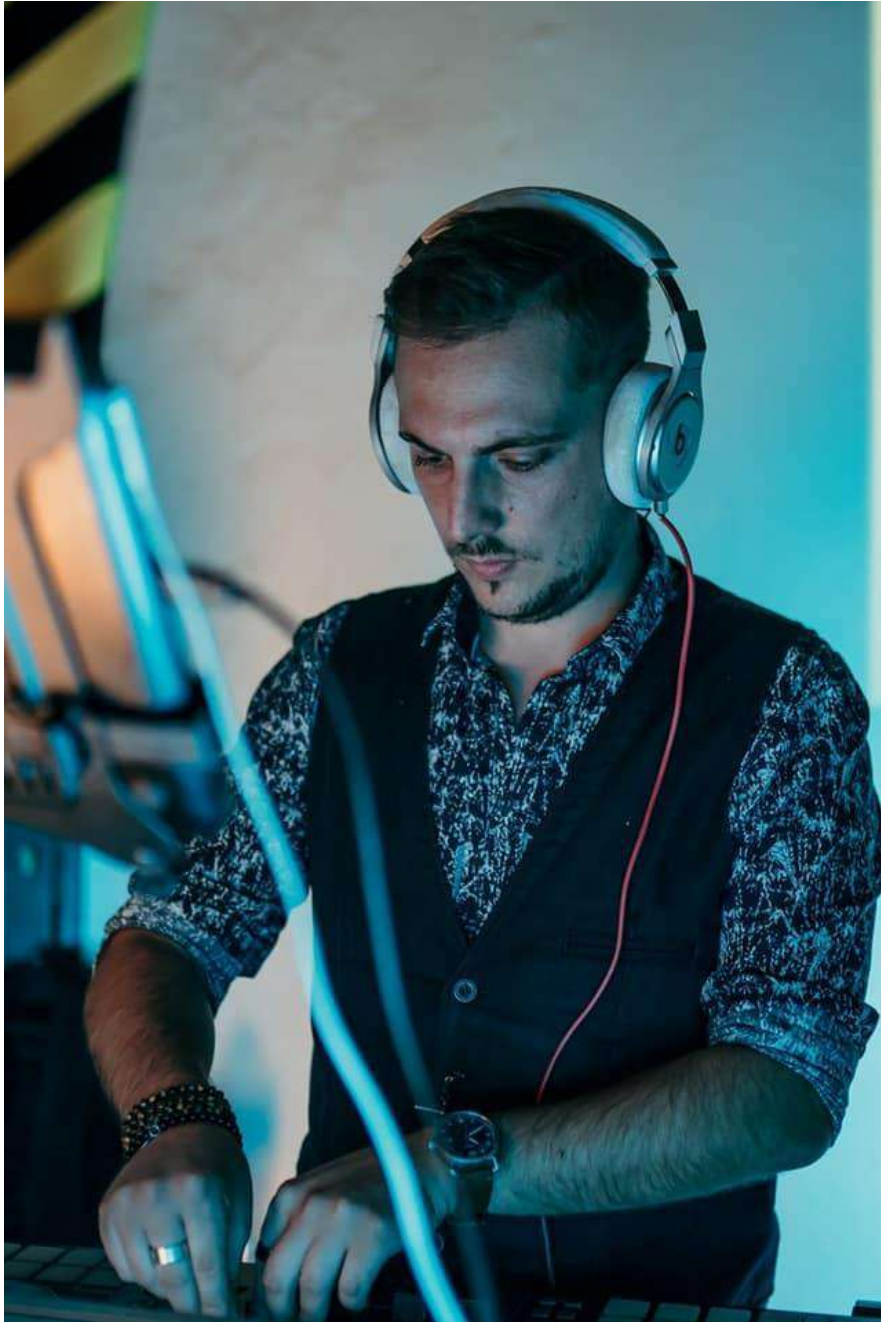
Nougatine, crème vanille de Madagascar, fleurs fraîches en décor

Nude cake

Biscuit vanille ou chocolat + crème mascarpone vanille + Fruits au choix + sirops
Décoration florale

Supplément avec Neige carbonique 50€

ENFANTS ET PRESTATAIRES



Enfants : (jusqu'à 12 ans)

Filet de poisson pané et riz, mayonnaise au citron

ou

Filet de volaille et purée de pomme de terre, sauce tomate

ou

Burger pomme dauphine

ou

Ardoises de quiches, pizza, chips, hot dog, salades de pâtes (poser sur tables)

+

Dessert identique menu des mariés

Eaux, Coca Cola et Jus de fruits

Prestataires :

Salade composée ou assortiment de charcuteries

+

Risotto crémeux, poulet, sauce tomate/pesto ou champignons

+

1 carré de fromages

+

Dessert identique menu des mariés

Eaux, Coca Cola et Jus d'orange

LES LENDEMAINS GOURMANDS

Brunch

Mini viennoiserie (2/prs)
Salade de fruits
Mini moelleux tout choco
Fromage blanc (muesli / sucre / confiture / Nutella /
fruits secs)
Atelier crêpes et pancakes
Compote de pomme
Assortiment de fromages
Pain
Ateliers œufs
Croque-monsieur
Jambon blanc
Chorizo
Saucisson
Café/ thé/ jus frais / eau plate et pétillante

Un réveil plutôt gourmand

Salade de tomates mozzarella
Taboulé
Macaron
Salade de fruits
Mousse au chocolat
Framboisier
Pain
Café/ thé/ jus frais / eau plate et pétillante
Assortiment de fromages
Salade de pâtes pesto
Croque-monsieur
Quiche ou pissaladière
Pizza
Ratatouilles
Salades de pois chiche

**Brunch Disponible sans service juste le service livraison :
sur demande**

Forfait Mise en place SUR DEMANDE: Nappage du buffet et serviettes cocktails assortis/ verreries adaptée au choix des boissons/ présentation sur différents supports / Service / tables de buffet / Machine à café / sucre / café et tasse en plastique / couverts / 1 grandes assiettes / différents pain frais

Service décoration:

« Formules Alliance _REPAS»: Nappe en coton blanc, serviette en tissus blanc, couverts en inox, vaisselles, trio de verre contemporaine, salière et poivrière, cendrier, mise en place, pain frais eau plate et pétillante sur demande

« Personnel non compris »

« Formule Bonheur »: Décoration de votre lieu de réception réalisé par nos soins sur demande



Nos prestataires :

Un large choix de prestataires peut vous être proposé pour rendre votre réception unique :

Photographe, Dj, salle de réception, vidéaste, coiffeuse, wedding planner, wedding design, animations, magicien...



« L'excellence d'un traiteur de renom au service de votre réception. Confiez-nous vos rêves. Nous les réaliserons »



ELISA LERICHE TRAITEUR

06.59.46.22.14 Elisalerichetraiteur@gmail.com

150 rue du forum la baie des îles 83250 La Londe Les maures

Retrouvez-nous sur facebook/mariage.net et Instagram