

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, mariage, 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 différentes prestations professionnelles

- Les plateaux repas
- Les pauses gourmandes
 - Cocktail apéritif
 - Les buffets
 - Service à l'assiette
- A emporter depuis nos locaux à la Londe Les Maures
 - Livré sur votre lieu



LES PLATEAUX REPAS

Composer votre plateaux repas

1 Entrée ou 1 Plat + 1 Dessert

1 Entrée ou 1 Plat + 1 Fromage + 1 Dessert

1 Entrée + 1 Plat + 1 fromage + 1 dessert

1 Entrée + 1 Plat + 1 fromage + 1 dessert + 1 boisson sans alcool

Supplément boisson :

Entrée :

César (Salades, tomates séchées, bacon, poulet, copeaux parmesans, croutons et sauce César)

Végétarienne (Salades, quinoa, boulgour, fèves, pois chiches et tomates cerises)

Suédoise (Salades, tomates cerises, saumon fumé, pomme de terre, œuf poché et crème à l'aneth)

Gersoise (Salades, tomates cerises, lardons, magret de canard fumé et foie gras)

Plats :

Risotto poulet et champignons

Parmentier de canard

Lasagne de bœuf

Wok nouilles blé légumes asiatique et poisson du jour

Tartare de saumon

Desserts :

Mousse chocolat/Tarte citron meringuée / Salade de fruits ou Trio macarons

LES PAUSES GOURMANDES

PETIT-DEJEUNER :

2 viennoiseries par personne (croissants et pains au chocolat) ou 2 mignardises sucrées (Macaron/brownie /salade de fruits ou donuts)
Jus de fruits
Café, thé
Eau plate et pétillante

PETIT-DEJEUNER ANIMATION :

1 viennoiserie par personne (croissant ou pain au chocolat) + Atelier crêpes avec topping
Jus de fruits
Orangeade et citronnade
Café, thé
Eau plate et pétillante

OFFERT : Table de buffet, 2H00 de service, vaisselle écoresponsable



COCKTAIL APERITIF

BUREAU

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

REUNION (6 bouchées)

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

ENTREPRISE (10 bouchées)

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

SCALER (14 bouchées)

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

COMMUNICATION (18 bouchées)

4 verrines + 5 cuillères + 5 bouchées gourmandes + 4 tapas



« SERENITE »

Nappage du buffet et serviettes cocktails assortis / Décoration florale / Verreries adaptées au choix des boissons / Présentation des produits sur différents supports/ Vasques / Glaçons/ Service/ Décoration des buffets faite par nos soins/ Tables de buffet.

Verrines :

Mousse de betterave et noisettes torréfiées
Cornet ratatouille mousse de fromage de chèvre frais
Gaspachos andalous chantilly au basilic
Gaspachos concombre chantilly menthe
Œufs brouillés à la truffe
Tartare de saumon saveurs asiatiques
Mousse de fromage frais à la ciboulette et tomates
séchées confites
Tartare de tomates et mozzarella
Taboulé provençal

Cuillères :

Rouget chutney mangue
Salade de poulpe
Cabillaud aioli ratatouille
Artichaut braisé, involtini de jambon
Foie gras pané au crumble noisette et cacahuète
Julienne de légumes st jacques poêlées
Gésier confit compotée d'oignons

Bouchées gourmandes :

Burger foie gras chutney oignons
Navette briochée poulet curry
Navette briochée crème mascarpone et saumon fumé à
l'aneth
Macaron Tomate basilic pignon
Macaron chèvre
Assortiment cakes
Navette briochée carpaccio, parmesan, tomates confites,
pesto

Tapas :

Charcuterie
Magret de canard pruneaux
Tapenade au romarin
Chèvre frais asiatique et baies rose
Pizza
Quiche
Sucette de tomate cerise
Camembert à la truffe

LES BUFFETS

Le buffet d'entrée : 6 choix à effectuer

- Fleur de courgette ratatouille
- Taboulé provençal
- Tomates cœur de bœuf et mozzarella Burratina, basilic, olives
- Palette de Charcuterie : Jambon Serrano, Figatelli, Saucisson et Mortadelle
- Quiche Végétarienne : courgette, menthe et chèvre cendré
- César Salade
- Saumon Gravlax betterave
- Plateaux légumes croquants et condiments
- Cake
- Pizza
- Quiche

Le plat chaud : 2 choix à effectuer

- Filet de volaille sauce suprême truffata
- Navarin d'agneau au romarin
- Veau Marengo aux champignons
- Daube de joue de bœuf au paprika fumé
- Cuisse de canard rôtie, crumble de noisettes cacahuètes
- Pavé de saumon frais, sauce safranée
- Filet de loup, beurre d'agrumes
- Filet de daurade rôti, éclat de gingembre
- **Végan :** Tarte de tomates cerise confites, mandoline de légumes croquants, caviar d'olives noires
- **Garnitures féculent :** (1 choix) : Gratin / gnocchi noir /risotto/tagliatelles
- **Garnitures légumes :** (1 choix) : tomates rôties/fondu de poireaux/légumes tournés/fenouil rôties

Fromages :

Emmental, brie, chèvre et roquefort + salades vertes

Dessert :

Buffet de Tartes (fruits, chocolat) + 2 mignardises sucrées (Macaron/brownie ou donuts) + 1 brochette de fruits



NOS ATELIERS

Atelier jambon (minimum 80 personnes)

Découpe de jambon fumé, accompagné de pain à la tomate

Atelier légumes croquants

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

Animation sushis (minimum 50 personnes)

Assortiments de sushis, maki, californien

Atelier Foie gras (minimum 50 personnes)

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

Atelier fruits de mer (minimum 25 personnes)

Huître/ bulot/ crevette bouquet (1 pce de chaque/prs) accompagné de pain de seigle, beurre, vinaigre échalote, citron et mayonnaise

Atelier plancha (minimum 30 personnes)

Gambas à la provençal flambée au pastis
Noix st jacques au curry
Escalope de thon mariné
Légumes au épices cajun
Escalope de saumon pané aux sésames
Émincé de magret aux abricots miel et thym
Volaille marinée au citron tandoori
Duo de saucisse et chorizo
Mignon de porc mariné aux romarins
Boeuf façon Tataki
Escalope de foie gras caramel balsamique
(+2.00€)

Atelier enfants (minimum 10 enfants)

Quiche, pizza, feuilletées, mini club sandwich, chips

Bar à fromages et Vins (4pièces /prs)

Accompagné de différents pain, confitures et chutney

Assortiment de 4 fromages au choix :

Emmental /Epoisse / Morbier / Livarot / Cantal / Roquefort / Reblochon/ Bleu de Bresse / Brie de Meaux / Crottin de Chavignol / Camembert / Cabécou / Chèvre cendré / Manchégo

Accord de 2 vins au choix (2 verres par personne):

Muscat/Vin rouge /Vin blanc/ Rosé

Bar à Hot dog

Bar à Bonbon

Bar à macarons sucrée/salée

Atelier crêpes et pancakes

Bar à donuts

LES BOISSONS

Formule prestige

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

Formule découverte

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

Formule rassemblement

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

SOFT

Jus de fruits, coca cola, San Pellegrino et eau

NOS PROPOSITIONS DE BAR

BAR A MOJITOS

20/40 Prs

40/60 Prs

60/80 Prs

80/120 Prs



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

COCKTAIL DES ILES

Supplément fontaine à cocktail



LES BOISSONS POUR LE REPAS

Vins Rouge, Rosé, Blanc (Prévoir 1 bouteille pour 3 prs)

- Domaine Vigneret AOC côtes de provence
- AOP Bandol
- Léoube BIO

Champagne et bulles (Prévoir 1 bouteille pour 6 prs)

- Champagne Mumm Cordon rouge
- Champagne Nicolas Feuillate
- Bulle Léoube BIO

Boissons chaudes (Café, thé, tisane + gâteaux provençaux)

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

Inclus dans votre repas Eau plate et pétillante servies à discrétion



Pour accompagner votre réception, les vins, Champagne peuvent être apporter 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.

LES ENTREES SERVICE A L'ASSIETTE



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

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

PLAT CHAUD SERVICE A L'ASSIETTE

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.

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'assiette de fromage ou l'Ardoise

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



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
Fromages blancs et son coulis
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



NOS SPECTACLE SUCREES buffets ou assiette

Pièce montée 3 macarons

Pièce montée 2 macarons

Pièce montée 1 macaron

Parfums : chocolat orange / caramel beurre salé / coco / framboise / pistache / citron / vanille / rose litchi / praliné / chocolat menthe / abricot

Gâteaux individuels à l'assiette

Parfums : Yuzu praliné / chocolat cœur passion ou charlotte fruits rouges

Trio d'entremets

Chocolat feuillantine / Opéra et Framboisier

Buffet de tarte maison

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

Pièce montée choux 1pce

Pièce montée choux 2pce

Pièce montée choux 3pce

Nougatine, crème vanille de Madagascar, fleurs fraîches en décor

Cadeaux invités :

Sachets de mini gâteaux (canistrelli / croquet amande ou cookies)

Pot à caramel beurre salé

LES LENDEMAINS GOURMANDS

Brunch

Mini viennoiserie (2/prs)
Salade de fruits ou brochette de fruits frais
Mini moelleux tout choco
Fromage blanc (muesli / sucre / confiture / Nutella /
fruits secs)
Atelier crêpes et pancakes
Compote de pomme
Assortiment de fromages
Pain
Œufs brouillés
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
Pain
Café/ thé/ jus frais / eau plate et pétillante
Assortiment de fromages
Salade de pâtes pesto
Croque-monsieur
Quiche ou pissaladière
Pizza

Brunch Disponible sans service juste le service livraison :
sur demande

Forfait Mise en place : 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 LUXE _REPAS»: Nappe en coton blanc, serviette en tissus blanc, couverts en inox, vaisselles, trio de verre contemporaine, salière et poivrière, cendrier, mise en place et pain frais

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

Mange debout + housse

Chaise + housse

Chaise en métal blanche + coussin

Chaise Napoléon blanche

Banc en bois

Table ronde 8 prs 7.20€ht / 10 prs 10.00€ht / 12 prs

Table rectangulaire 8prs 7.60€ht / 4 prs



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 et Instagram