



LES COCKTAILS

LEBECFIN
TRAITEUR

A close-up photograph of a white plate filled with several appetizers. The items include salmon, cream, and bread. The text 'LEBECFIN' is overlaid in large white letters, and 'TRAITEUR' is overlaid in smaller white letters below it.



LES PIÈCES SALÉES FROIDES

Symphonie de canapés variés

- Mini blinis et st jacques à l'huile de truffe et sa crème de mascarpone
- Macaron salé truffe blanche noisette
- Macaron salé foie gras pomme caramélisé à l'armagnac
- Mini muffin's salés assortis
- Mini cake variés aux senteurs de provence
- Assortiment de tortillas (poulet, jambon serrano, légume chèvre, saumon fumé)
- Cassolette de carpaccio de bœuf au parmesan et basilic
- Cassolette de mi- cuit de bonite au soja et graine de sésame

Assortiment de verrines

- Petit fromage au herbes sur son coulis de poivrons
- noix de st jacques et sa fondu de tomates marinées
- tartare de saumon et sa crème de concombre
- crevette façon tartare crème ciboulette
- Brochette de roastbeef et condiments
- Brochette de tomate cerise, mozzarella et jambon cru sauce pesto
- Petits farcis marseillais
- Petite bouchée de volaille au curry vert pince de gambas et son enrobé de carotte
- Assortiment de minis pains nordique au saumon et à la crème d'aneth pain viennois au blanc de poulet
- Pain bagnat brioché
- Pain viennois saumon et roquette



LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

- Noix de saint-jacques caramélisée poitrine fumé
- Assortiment de feuilletés salés
- Mini croustilles saint jacques (beurre persillé - tomate mozza basilic)
- Beignets de crevette en robe de vermicelle
- Filet de poulet tandoori
- Brochette de bœuf, oignons et poivrons
- Accras de morue
- Mini hamburger
- Chouquette au fromage



LES PIÈCES SUCRÉES

- Mignardises assorties (opéra, castel tartelette aux fruits, choux, éclair, ...)
- Assortiment de tartelette (citron-framboise-ananas-pomme d'amour)
- Tartelette façon crème brûlée
- Petit four chocolat intense
- Mini fondant au chocolat
- Macarons assortis (pistache, citron, framboise, café, chocolat, vanille)
- Duo de macaron caramel beurre salé - tout choco
- Mini cannelé bordelais
- Mini tarte tropézienne
- Assortiment de verrines sucrées

LES PLANCHES

45 € TTC

Planche d'éventail de viandes froides

Roast-beef, volaille, gigot d'agneau, porc...(accompagné de sauces variées)

40 € TTC

Planche d'assortiment de charcuteries fines

Saucisson sec, chiffonnade de jambon cru, chorizo, terrine de campagne et terrine de rilette (accompagné de condiments et de pain de campagne tranché)

40 € TTC

Planche de fromages de nos régions

Pain de campagne tranché
Assortiment de tome, pâte dure et molle, chèvre, brie, ...



En option

Notre personnel

Sur une base de 1 serveur pour 20 à 30 personnes
Pour une prestation de 4h00 ou plus sur place.

Le matériel

Forfait cocktail

Flûtes à champagne, verres long drink, verres à vin
Carafes, cendriers, seaux et vasques à champagne,
Plateau poste, bac à glace, plats de service
Table de buffet, nappage en lycra.
Et tout le matériel de cuisine nécessaire à la préparation



Nos boissons

12,00 € TTC	Vin AOP Pigoudet première (rouge rosé blanc)
14,00 € TTC	Vin aoc Coteaux d'Aix les Escarelle les Bastides AOC (rouge rosé et blanc)
18,00 € TTC	Domaine De Bagnol AOC Cassis (rosé et blanc)
24,00 € TTC	Le champagne « Paul Romain brut exception »
5,00 € TTC	Coca regular, Coca zero - 1L
4,00 € TTC	Jus de fruits - 1L
2,50 € TTC	Bouteille d'eau plate et gazeuse - 1,5L
1,65 € TTC	eau plate et gazeuse - 0,5L
14,30 € TTC	Thermos de café ou de thé pour 10 personnes



Les desserts de notre pâtissier

Le dessert individuel ou entier (à sélectionner) **5,50€ TTC** la part

Le trianon

Biscuit dacquoise, feuillantine croustillante, mousse chocolat noir, glaçage chocolat noir intense

Le millefeuille

Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille bourbon aromatisée au rhum, glaçage fondant

Le java

Biscuit dacquoise noix de coco, chutney ananas, mousse fruit de la passion, glaçage mangue

Le schuss

Biscuit crumble, mousse citron, zest de citron vert

Le fraîcheur

Macaron à l'amande, crème à la menthe, framboises fraîches

Le castel

Biscuit amande, crème praliné, croustillant amande et noisette

Le safari

Meringue, mousse légère chocolat noir, glaçage chocolat noir

La tarte au citron

Pâte sablée, crème d'amande, crémeux citron

La forêt noire

Biscuit chocolat, noyau amarena, mousse vanille, chantilly, glaçage croquant chocolat noir



La livraison

Créneau horaire 1 h

11,00 € TTC	Marseille (8ème, 9ème)
20,00 € TTC	Marseille autres
77,00 € TTC	Aix en provence
35,00 € TTC	Aubagne
35,00 € TTC	Cassis
48,00 € TTC	La ciotat
55,00 € TTC	Marignane
35,00 € TTC	Allauch
35,00 € TTC	Plan de cuques
35,00 € TTC	Hopital nord

Commande supérieure a 385 € TTC

Sur marseille et uniquement en semaine le midi
la livraison est offerte





LEBECFIN
TRAITEUR



Vos interlocuteurs privilégiés

Pierre de Miribel président

06 22 02 41 91

Responsable commercial et suivi de prestations

04 91 71 30 88

Responsable commercial et logistique

06 21 71 18 90

N'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement ou modification. Nous nous adapterons à votre envie et votre budget...

info@becfin.fr

