



LES COCKTAILS

LEBECFIN
TRAITEUR



LES PIÈCES SALÉES FROIDES

- Symphonie de canapés variés
 - Mini blinis et st jacques à l'huile de truffe et sa crème de mascarpone
 - Mini blinis au saumon fumé
 - Macaron salé truffe blanche noisette
 - Macaron salé foie gras pomme caramélisé à l'armagnac
 - Mini muffins salés assortis
 - Mini cakes 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 et algues wakamé
 - Moelleux aux olives et magret de canard fumé
 - Moelleux au citron et saumon fumé
 - Focaccia du jour (jambon truffé, saumon fumé, viande des grisons)
 - Crolesquis de saumon crème de ciboulette et ail
 - Duo de tartare de saumon et noix de saint jacques
 - Tartare de thon
 - Tataki de bœuf façon thaïe
 - Tagliatta de bœuf à l'italienne
 - Teriyaki de volaille caramélisée
 - Petit pain à l'ail
 - Croustade au romarin, confit d'oignon et bille de foie gras
-
- Brochette de roastbeef et condiments
 - Brochette d'artichaud et tomates cerises
 - Brochette de tomate cerise, mozzarella et jambon cru sauce pesto
 - Petits farcis marseillais
 - Verrine de gaspacho
 - Verrine de taboulé
 - Pince de gambas et son enrobé de carotte



- Assortiment de mini pains nordiques au saumon et à la crème d'aneth
- Pain viennois au blanc de poulet
- Pain poulet curry
- Pain tomate mozza
- Pain bagnat brioché
- Pain viennois saumon et roquette
- Pain lunch de charcuteries assorties
- Pain lunch au fromage
- Pain lunch pastrami miel, moutarde

LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

- Noix de Saint-Jacques caramélisée poitrine fumé
- Assortiment de feuilletés salés
- Croque-monsieur comté truffe
- Beignets de crevette en robe de vermicelle
- Brochette de bœuf, oignons et poivrons
- Accras de morue
- Mini hamburger
- Chouquette au fromage
- Stick de mozza



LES PIÈCES SUCRÉES

- Mignardises assorties (opéra, castel tartelette aux fruits, choux, éclair, ...)
- Assortiment de tartelette (citron-framboise-ananas-pomme d'amour)
- Tartelette banoffee
- 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
- Mini dôme aux fruits
- Mini baba au rhum
- Brochette de fruits frais

Carte susceptible d'évoluer en fonction des saisons et approvisionnements

LES PLANCHES

Planche

Éventail de viandes froides 45 € TTC

Rosbeef • Volaille • Gigot d'agneau • Porc... (selon arrivage)
(Accompagné de sauces variées)

45€ TTC

Planche d'assortiment de charcuteries fines

Saucisson sec • Chiffonnade de jambon cru • Chorizo de bellota • mortadelle pistache
(accompagné de condiments)

45 € TTC

Planche de fromages de nos régions

Assortiment de tome, pâte dure et molle, chèvre, brie ou gouda truffé ...



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

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)
22,80 € TTC	Domaine De Bagnol AOC Cassis (rosé et blanc)
30,00 € TTC	Le champagne « Paul Romain brut exception »
5,00 € TTC	Coca regular, Coca zéro - 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

La tarte aux framboises

Le saint honoré

Pâte à choux crème pâtissière à la vanille de Madagascar, chantilly

Le castel

Biscuit amande, crème praliné, croustillant amande et noisette

Le victoire

Un délicieux biscuit madeleine surmonté d'une mousse et d'une gelée aux fruits rouges

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



Nos ateliers culinaires

Uniquement avec personnel de service

Plancha de la mer : crevettes, supions, noix de saint jacques, poissons selon arrivage

Plancha de viandes : Poulet mariné, chorizo, émincé de bœuf, cochon ibérique, figatelli (selon la saison)

Plancha côte de bœuf : (700/800g, une pour 4 personnes. Origine France race charolaise)

Atelier dégustation de mozza : burrata, burrata truffée, scamorza ...

Atelier dans sa demi-roue de parmesan :

Risotto crémeux aux champignons

Gnocchi sauce truffes / et ou arrabiata

Taco shell minute : réalisation minute de tacos avec guacamole ou avocat tranché, oignons frits, concombre, salade, viande hachée, sauces

Bar a salade : réalisation de salade minute : roquette, tomates cerises, maïs, concombre, artichaud, ... sauces ...

Atelier tartare de poisson : réalisation de tartare de saumon, tartare de thon ... minute

Et bien d'autres.... Nous consulter

Livraison

Créneau horaire 1 h

22,00 € TTC	Marseille autres
55,00 € TTC	Aix en Provence
38,50 € TTC	Aubagne
38,50 € TTC	Cassis
44,00 € TTC	La Ciotat
55,00 € TTC	Marignane
38,50 € TTC	Allauch
38,50 € TTC	Plan de Cuques
38,50 € TTC	Hôpital nord





LEBECFIN

TRAITEUR

Vos interlocuteurs privilégiés

Lionel Abdou chargé de projets 06 21 71 18 90

Jean-Baptiste Berthon responsable évènementiel 06 27 81 57 40

N'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement ou modification.

Nous nous adapterons en fonction de votre envie et votre budget...

info@becfin.fr

