LA SÉLECTION

MARS / AVRIL

Images non contractuelles.

La cuisine de vos envies
By Lionel Rivet

LIONEL RIVET
UN CHEF, UNE PASSION

Lionel rivet a été formé par Georges Lagrange (Maitre cuisinier de France à l'Hôtel de la paix dans les Vosges). Originaire du Médoc, il a fait ses preuves auprès de différents établissements étoilés dans toute la France.

Lionel transmet son amour des arts de la bouche et du Sud-Ouest à travers une cuisine fine, subtile, colorée et généreuse.

La cuisine de vos envies
By Lionel Rivet

LES PLATEAUX

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT - **20€HT**

Images non contractuelles.

LES ENTRÉES

Salade de pommes de terre
Et hareng au vinaigre de vin à l'échalote

Pâté en croûte

Taboulé aux fruits de mer

Salade d'endives
Aux noix et comté

Les plateaux sont à commander la veille avant midi ou au mieux, 48h à l'avance.
Tout changement de commande devra être fait 72h à l'avance.
Les commandes pour le lundi doivent être passées avant le vendredi midi.

La cuisine de vos envies
By Lionel Rivat

LES PLATEAUX REPAS

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT - **20€HT**

Images non contractuelles.

À RÉCHAUFFER

Bacalao
Morue, pommes de terre,
oignons, tomates, piment d'espelette

Moussaka de légumes
Aubergines, carottes, courgettes,
betteraves, coulis de tomates

Sauté de veau Marengo
Pommes vapeur

Parfait de jaret de porc
Moutarde à l'ancienne, Spaetzles

Les plateaux sont à commander la veille avant midi ou au mieux, 48h à l'avance.
Tout changement de commande devra être fait 72h à l'avance.
Les commandes pour le lundi doivent être passées avant le vendredi midi.

La cuisine de vos envies
By Lionel Pivot

LES PLATEAUX REPAS

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT - **20€HT**

Images non contractuelles.

FROIDS

Émincé de poulet aux saveurs méditerranéennes
Et son taboulé aux herbes

Salade du Golf de Gascogne
Cabillaud, artichaut, pommes de terre, vinaigre balsamique

Salade croquante aux saveurs du Printemps
Mâche, lentilles, asperges, œuf frais milanais

Les plateaux sont à commander la veille avant midi ou au mieux, 48h à l'avance.
Tout changement de commande devra être fait 72h à l'avance.
Les commandes pour le lundi doivent être passées avant le vendredi midi.

La cuisine de vos envies
By Lionel Pivot

LES PLATEAUX REPAS

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT - **20€HT**

Images non contractuelles.

FROMAGE & DESSERTS

FROMAGES

Un morceau de 25 gr

DESSERTS

Tarte normande

Fingers (chocolat ou fruits rouges)

Salade de fruits de saison

Moelleux au chocolat

Les plateaux sont à commander la veille avant midi ou au mieux, 48h à l'avance.
Tout changement de commande devra être fait 72h à l'avance.
Les commandes pour le lundi doivent être passées avant le vendredi midi.

La cuisine de vos envies

LES PIÈCES COCKTAILS SALÉES

Images non contractuelles.

Wrap de saumon fumé
Au fromage persillé

Wrap de poulet au parfum d'Orient

Wrap végétal
(Salade, tomate, oigon rouge, asperge, duxelle de champignon)

Pintxos mousse de céleri
Au safran d'Alsace

Pintxos de thon à la Biscayenne

Pintxos de guacamole
Et tartare de saumon

Carpaccio de bœuf sur toast
et copeaux de parmesan

Moricette de fromage persillé
Saumon fumé

Moricette mousse de betterave et radis

TARIF DE VOTRE COCKTAIL (HT)*

6 pièces	**8€**	12 pièces	**13.77€**
7 pièces	**8.90€**	15 pièces	**16.65€**
9 pièces	**11.25€**		

Il ne peut être retenu qu'une moricette par personne.
Le choix des pièces cocktail doit être identique pour tout le monde.
Nous pouvons aussi proposer un cocktail 100% végétarien.
*** Hors livraison et installation.**

La cuisine de vos envies
By Lionel Rivat

LES PIÈCES COCKTAILS SALÉES

Moricette de poulet au curry

Tartelette de Tartare de St Jacques
Au parfum de Combawa

Mini muffin de patate douce

Mini muffin au magret
Séché par nos soins

Verrine italienne
Caviar d'aubergine, tomate cerise confite, mozzarella, jambon de pays

Panna cotta de butternut et choux fleur
Crème de carotte au cumin

Mini blini de mousse de crabe
Au piment d'espelette

Mini blini tartare de dorade
Au beurre de caviar

Mini quiche de gouda
Au pesto et noix

Mini quiche au potiron

TARIF DE VOTRE COCKTAIL (HT)*

6 pièces	**8€**	12 pièces	**13.77€**
7 pièces	**8.90€**	15 pièces	**16.65€**
9 pièces	**11.25€**		

Il ne peut être retenu qu'une moricette par personne.
Le choix des pièces cocktail doit être identique pour tout le monde.
Nous pouvons aussi proposer un cocktail 100% végétarien.
*** Hors livraison et installation.**

La cuisine de vos envies
By Lionel Rivat

Images non contractuelles.

LES PIÈCES COCKTAILS SUCRÉES

Images non contractuelles.

Mini croustillant framboise poivron

Mini tartelette au citron meringuée

Mini entremet croustillant caramel chocolat

Mini far aux pruneaux

Mini tropézienne

Mini cannelé de Bordeaux

Mini Paris Brest

Macaron

Petit pot chocolat

Nous pouvons aussi produire des pièces chaudes sur demande.
Contactez-nous pour en savoir plus.

TARIF DE VOTRE COCKTAIL (HT)*

6 pièces	**9€**	12 pièces	**14.77€**
7 pièces	**9.90€**	15 pièces	**17.65€**
9 pièces	**12.25€**		

Le choix des pièces cocktail
doit être identique pour tout le monde.
* Hors livraison et installation.

La cuisine de vos envies
By Lionel Rivat

POUR VOTRE APÉRITIF

Le plateau de charcuterie 2/3 personnes
Cochon noir de Séville
10.90€

Le plateau de fromages basque 2/3 personnes
Mélange de fromages basque en aop
a base de brebis et chèvre
11.90€

Le plateau mixte
Mélange de charcuterie espagnole et fromages basques
19.80€

Images non contractuelles.

VOTRE COCHON DE LAIT OU AGNEAU GRILLÉ AU TOURNEBROCHE

TOUTE L'ANNÉE - À PARTIR DE 25 PERSONNES

LIVRÉ CHEZ VOUS
OU
CUISSON CHEZ VOUS (EN EXTÉRIEUR)

CONTACTEZ-NOUS !

Images non contractuelles.

La cuisine
de vos envies
By Lionel Rivet

1 Rue de Londres 68110 Illzach

03 67 61 08 11

chef-lionel-rivet.fr

Ouvert du lundi au vendredi
de 10h30 à 14h00

En dehors de ces horaires d'ouverture
et le week-end, l'établissement sera ouvert
uniquement sur réservation d'un minimum
de 10 personnes 48 h à l'avance.

L'activité traiteur est ouverte 7/7
sur commande. Contactez-nous !