



*Traiteur - Organisateur de réception*

5 rue Victor Hugo

62800 LIÉVIN

☎ : 06.08.91.07.32 / @ : [le.filet.mignon@orange.fr](mailto:le.filet.mignon@orange.fr)

# Mariage et événement familial

## Tarifs 2025



*Donnez à vos réceptions l'éclat qu'elles méritent !*

## POUR VOTRE APÉRITIF, VIN D'HONNEUR ET COCKTAIL

### Show cooking à partir de

|                                               |        |
|-----------------------------------------------|--------|
| Toast salé froid /mignardise sucrée           | 6.90€  |
| Toast salé chaud                              | 0,85€  |
| Verrine salée ou sucrée                       | 0,85€  |
| Cuillère chinoise                             | 1,80€  |
| Petits pains garnis                           | 1,00€  |
| Macotch / Platseck /Macarons                  | 0,85€  |
| Pain surprise 10 personnes                    | 0,90€  |
| Pain surprise 12 personnes                    | 35,00€ |
| Mini wraps / mini bagnat                      | 38,00€ |
| Brochette de fruits                           | 0,95€  |
| Mini burger ou brochette tomate/mozza         | 0,95€  |
| Forfait boissons vin d'honneur (à discrétion) | 1,60€  |
| Forfait boissons repas à partir de            | 4,40€  |
|                                               | 10,50€ |



### LES POTAGES

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| Crème Argenteuil (asperges)          | 2,70€ |
| Crème de Courgette                   | 2,70€ |
| Crème Champêtre (champignons)        | 2,70€ |
| Crème Dubarry (chou fleur)           | 2,70€ |
| Crème Choisy (laitue)                | 2,70€ |
| Crème de Butternut (en saison)       | 2,70€ |
| Velouté de potiron (en saison)       | 2,70€ |
| Soupe à l'oignon (croûtons+ gruyère) | 2,70€ |

### LES ENTRÉES FROIDES

#### ET HORS D'ŒUVRE

|                                             |        |
|---------------------------------------------|--------|
| Duo de saumon                               | 7,60€  |
| Médaille de saumon                          | 6,80€  |
| Saumon fumé maison                          | 7,10€  |
| Le Périgourdin                              | 8,30€  |
| Demi langouste garnie en Belle Vue          | 26,80€ |
| Duo Scandinave                              | 7,20€  |
| Assiette Californienne                      | 7,90€  |
| Ananas à la Tahitienne                      | 5,60€  |
| Foie gras et son chutney de fruits rouges   | 8,70€  |
| Assiette Périgourdine                       | 9,10€  |
| Pamplemousse cocktail aux crevettes         | 4,10€  |
| Melon au porto et jambon cru (selon saison) | 5,60€  |
| Trilogie terre et mer                       | 9,10€  |
| Assortiment 3 verrines variées              | 8,60€  |
| Assiette Parisienne                         | 8,10€  |
| Assiette Nordique                           | 8,80€  |
| Avocat au crabe                             | 3,40€  |



### LES ENTRÉES CHAUDES

#### DIVERS

|                                            |        |
|--------------------------------------------|--------|
| Trilogie du nord                           | 9,50€  |
| Mille feuilles de la mer                   | 5,80€  |
| Feuilleté campagnard                       | 5,80€  |
| Escalope de foie gras/pomme tatin          | 10,30€ |
| Feuilleté de lotte Thermidor               | 6,30€  |
| Croustade de volaille / salade composée    | 5,80€  |
| Flamiche au choix                          | 3,80€  |
| Langue de bœuf (sauce aurore avec légumes) | 7,90€  |
| Jambon madère / Tartelette aux pommes      | 8,10€  |
| Médaille de ris de veau aux cèpes          | 12,40€ |
| Croustade de ris de veau                   | 7,80€  |
| Croustillant pomme/chèvre/miel             | 6,90€  |
| Assiette Italienne                         | 9,90€  |

#### LES PRODUITS DE LA MER

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| Noix de St Jacques à la provençale    | 8,70€ |
| Noix de St Jacques                    | 8,70€ |
| Feuilleté de saumon                   | 7,40€ |
| Poêlée de lotte à la provençale       | 9,80€ |
| Saumon à l'oseille                    | 8,60€ |
| Duo de saumon en ballottine           | 8,80€ |
| Filet de sole sauce homard            | 9,10€ |
| Filet de sole au saumon               | 9,40€ |
| Lotte fondue de poireaux              | 9,90€ |
| Duo de poissons sauce citronnée       | 8,90€ |
| Filet de turbo sauce Normande         | 8,90€ |
| Filet de lieu noir sauce cumin        | 9,50€ |
| Filet de bar à la normande            | 9,10€ |
| Papillote de poissons à la monégasque | 9,60€ |
| Dos de colin à la dieppoise           | 8,40€ |
| Duo St jacques/saumon                 | 9,70€ |

Sauces : aneth, citronnée, poisson, fruits de mer, hollandaise...



## LES VIANDES

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Gigot de 7heures                      | 13,80€ |
| Rôti de porc au poivre vert           | 9,20€  |
| Rôti de porc à l'ananas               | 9,20€  |
| Rôti de porc Orloff                   | 9,20€  |
| Sauté de porc provençal               | 8,80€  |
| Mignon de porc à la bretonne          | 10,20€ |
| Mignon de porc à la moutarde          | 10,20€ |
| Grenadin de veau aux cèpes            | 11,60€ |
| Carré de veau soubise                 | 12,00€ |
| Rôti de veau aux champignons          | 12,00€ |
| Filet de veau aux morilles            | 14,20€ |
| Longe de veau foie gras/pain d'épices | 12,60€ |
| Longe de veau aux morilles            | 12,60€ |
| Cœur de Charolais                     | 11,80€ |
| Souris d'agneau rôtie                 | 15,20€ |
| Pavé de bœuf Rossini                  | 13,80€ |

## LES VOLAILLES

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Caille farcie aux raisins             | 8,90€  |
| Cuisse de canard en confit            | 10,30€ |
| Magret de canard au poivre vert..     | 13,20€ |
| ½ Coquelet sauce champagne            | 10,40€ |
| Cuisse de lapin au romarin            | 10,90€ |
| Jambonnette de dinde en confit        | 9,60€  |
| Fricassée de volaille au maroilles    | 9,20€  |
| Pintade forestière                    | 10,60€ |
| Pintade aux pêches                    | 10,60€ |
| Pintade rôtie à l'ananas              | 10,60€ |
| Poulet basquaise                      | 8,90€  |
| Coq à la bourguignonne                | 9,60€  |
| Cuisse de poulet farcie aux bolets    | 8,80€  |
| Gigolette de Poulet aux girolles      | 8,90€  |
| Chapon à la parisienne (en saison)    | 10,20€ |
| Chevreuril sauce chasseur (en saison) | 14,20€ |
| Colombo de poulet antillais           | 9,40€  |

Les viandes et les volailles sont accompagnées d'une garniture de légumes.

## LES SALADES (la part)

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Chèvre à dorer et sa salade      | 4,20€ |
| Jambon à l'os et sa salade       | 3,95€ |
| Jambon des Ardennes et sa salade | 3,95€ |
| Brioche au maroilles             | 4,30€ |
| Les deux jambons et leur salade  | 3,95€ |
| Brioche de chèvre aux lardons    | 4,30€ |



## LES SPECIALITES

|                                                          |        |
|----------------------------------------------------------|--------|
| Couscous (poulet, mouton, merguez)                       | 11,20€ |
| Cassoulet (saucissons, saucisse, lard frais, agneau)     | 10,50€ |
| Choucroute (saucissons, saucisse, lard frais, lard fumé) | 11,20€ |
| Blanquette de veau                                       | 11,50€ |
| Paella                                                   | 11,80€ |
| Tajine d'agneau Avec accompagnements                     | 10,30€ |
| Carbonnade flamande                                      | 11,50€ |

## LES FROMAGES

|                                                          |       |
|----------------------------------------------------------|-------|
| Assiette de fromages (3sortes, beurre)/ salade           | 3,60€ |
| Buffet 5 à 7 fromages avec salade, jambon cru, jambon os | 4,30€ |

## LES SORBETS avec alcool

|                                                   |       |
|---------------------------------------------------|-------|
| Citron Vodka / Poire Poirette                     | 2,50€ |
| Pomme Calvados                                    | 2,50€ |
| Pêche sanguine Cachaça                            | 2,50€ |
| Fruit de la passion Mandarine Impériale           | 2,50€ |
| Glace à la chicorée Fleur de Bière                | 2,50€ |
| Framboise / Champagne                             | 3,10€ |
| Mais aussi violette, spéculos, melon, rhubarbe... |       |

## LA PALETTE DES DESSERTS

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| Chambord fruits exotiques, passion... | 3,70€ |
| Fraisier ou Framboisier               | 3,70€ |
| Forêt noire                           | 3,70€ |
| Craquant au chocolat ou spéculos      | 3,70€ |
| Délice poire caramel                  | 3,70€ |
| Multi fruits rouges ou jaunes         | 3,70€ |
| Marbré 3 chocolats                    | 3,70€ |
| 3 choux/convives                      | 5,90€ |
| Café gourmand (4 pièces)              | 5,60€ |

## LES INDIVIDUELS ET TARTES

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| Tarte tatin               | 2,60€ |
| Tarte citron meringuée    | 1,80€ |
| Tarte aux poires          | 1,60€ |
| Tarte normande aux pommes | 1,60€ |
| Tarte à la rhubarbe       | 2,40€ |
| Tarte à la crème          | 1,50€ |

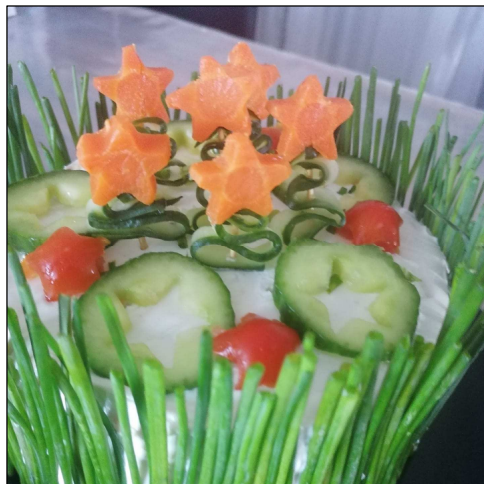
## LES PETITS PLAISIRS

|                                         |       |
|-----------------------------------------|-------|
| Brochette de fruits / fontaine chocolat | 0,95€ |
| Café, thé, sucres                       | 0,50€ |

## LES FRUITS

|                                          |        |
|------------------------------------------|--------|
| Corbeille de fruits frais (15 personnes) | 58,80€ |
|------------------------------------------|--------|

## ❧ Nos buffets froids ❧



### Menu à 14.70€

*Assortiment de Frudités (coleslaw, macédoine, céleris)  
La Palette de Charcuteries (3 Roulades, Rosette, terrine)*

\*\*\*\*\*

*Poulet Rôti en Gelée  
Rôti de Porc à l'Ancienne*

\*\*\*\*\*

*Salade de Pâtes Colorées  
Salade Piémontaise / Salade Niçoise*

\*\*\*\*\*

*Plateau Trois Fromage  
Lain et Beurre*

\*\*\*\*\*

*Tarte au choix  
Ou supplément pour Gâteaux (2,90€ la part)*

Menu à 19,50€

*Assortiment de Crudités (coleslaw, macédoine, céleris)*

*Tomate au Thon ou Pêche au Thon*

\*\*\*\*\*

*La Palette de Charcuteries (Roulades, rosette)*

*Terrines*



*Jambon des Ardennes*

\*\*\*\*\*

*Rosbif*

*Poulet Rôti en Gelée*

*Rôti de Porc à l'Ancienne*

\*\*\*\*\*

*Salade de Nordique, Salade Paysanne,*

*Salade de Niçoise et Salade Strasbourgeoise*

\*\*\*\*\*

*Plateau de Fromage*

*Rain et Beurre*

\*\*\*\*\*

*Tarte au choix*

*Ou supplément pour Gâteaux (2,90€ la part)*



Menu à 26.80€

*Ananas à la Tahitienne ou Melon au porto*

*Buffet parisien ou Buffet nordique*

\*\*\*\*\*

*Gigollette de Poulet farci*

*Rosbif*

*Rôti de Porc à l'Ancienne*

\*\*\*\*\*

*Salade Liémontaise*

*Salade Italienne*

*Salade Grecques*

*Salade Mexicaine et Salade Californienne*

\*\*\*\*\*

*Jambon à l'Os et Jambon des Ardennes*

*Duo de Salades*

\*\*\*\*\*

*Buffet de Fromages*

\*\*\*\*\*

*Gâteau au choix ou Buffet de desserts*



Menu à 28,60€

*Duo de Saumon ou Buffét périgourdin*

*Avocat au crabe ou Assortiment de wraps*

*Palette de cochonnilles (roulades, cornet Argenteuil, filet fumé, terrines...)*

\*\*\*\*\*

*Giglette de Poulet farcie aux cèpes*

*Rosbif*

*Rôti de Porc à l'Ancienne*

\*\*\*\*\*

*Salade Grecques*

*Petits légumes grillés*

*Salade de Pommes de Terre aux lardons*

*Salade Perles marines*

*Salade du chef*

\*\*\*\*\*

*Jambon à l'Os et Jambon des Ardennes*

*Duo de Salades*

\*\*\*\*\*

*Buffét de Fromages*

\*\*\*\*\*

*Gâteau au choix ou Buffét de desserts*



# *✧ Nos idées de menus chauds ✧*

## Buffet Chaud/froid à 30.30€

### **BUFFET D'ENTRÉES**

Melon au porto, Filet fumé, Bruschetta,  
Verrine Californienne, Brochette de Requin  
mariné, Verrine gaspacho tomate/burrata/roquette.

Accompagnements froids : légumes grillés (aubergine,  
courgette, poivron), salade italienne, salade d'anchois,  
salade perles marines

### **BUFFET PLAT**

Rosbif froid, Gambas snackées, Brochette de  
poulet tandoori, St jacques snackée,

Lasagnes de légumes

Accompagnements : légumes snackés, salade grecques,  
pomme de terre braisée, salade paysanne

~~~~~

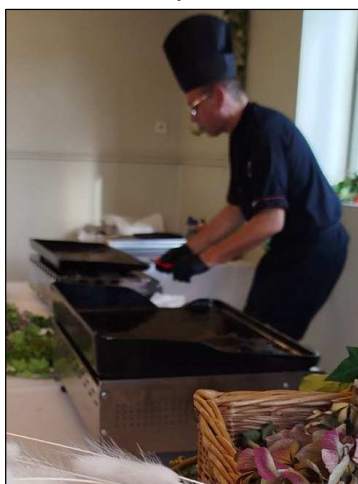
Buffet de Fromage (5 à 7 sortes), duo de salade,  
jambon cru à la coupe

~~~~~

Buffet de dessert

~~~~~

Café



## Menu à 24,80€

### *Potage au choix*

Crème Argenteuil (Asperges)  
Crème Champêtre (champignons)  
Crème Dubarry (chou fleur)  
Crème Choisy (laitue)  
Crème de Cresson

~~~~~

### *Entrée au choix*

Médailillon de Saumon en Bellevue  
Langue de Bœuf sauce Aurore  
Jambon au Madère  
Proustade Campagnarde  
Proustillant pomme/chèvre/miel

~~~~~

### *Plat principal au choix*

Rôti de Porc Orloff  
Blanquette de veau  
Guisse de Canard en confit  
Carbonnade flamande  
Mignon de porc à la moutarde  
Giglette de Poulet aux giroles  
Accompagnés de 3 garnitures au choix

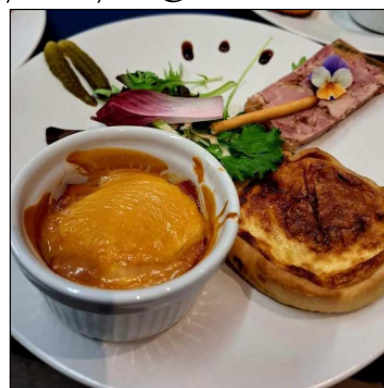
~~~~~

Assiette de Fromage

~~~~~

Tarte Villageoise

Ou supplément pour Gâteaux (2,90€ la part)



## Menu à 27,60€

### *Potage au choix*

~~~~~

### *Entrée au choix*

Capillote de Poisson à la Monégasque  
Brochette Saint Jacques/Saumon  
Assiette Parisienne

Langue de Bœuf sauce Aurore  
Filet de Sole sauce Homard  
Jambon madère/tartelette aux pommes  
Filet de Lieu noir sauce cumin

~~~~~

### *Plat principal au choix*

Mignon de porc à la motarde  
Giglette de poulet aux bolets  
Cuisse de Canard en confit  
Poulet Basquaise  
Emincés de volailles au maroilles  
Blanquette de veau  
Carbonnade Flamande  
Accompagnés de 3 garnitures au choix

~~~~~

### *Buffet de fromage*

Les Deux Jambons avec Salade

~~~~~

### *Tarte à l'Ancienne*

Ou supplément pour Gâteaux (2,90 € la part)



## Menu à 34,90€

### *Entrée froide au choix*

Saumon fumé et ses Toasts  
Médaille de Saumon en Sellerie  
Dérigourdin  
Melon au Porto  
Ananas farci

~~~~~

### *Entrée chaude au choix*

Proustillant pomme/chèvre/miel  
Groustade aux ris de veau  
Brochette st jacques/saumon  
Duo de Poisson sauce Citronnée  
Loupette de Saumon

~~~~~

### *Plat principal au choix*

Parré de Veau Soubise  
Gigot d'Agneau  
Mignon de porc à la bretonne  
Rôti de Veau Forestier  
1/2 coquelet sauce champagne  
Trilogie du Nord  
Pintade Forestière au Calvados  
Pintade aux Pêches  
Accompagnés de 3 garnitures au choix

~~~~~

### *Buffet de fromage*

Les Deux Jambons avec Salade

~~~~~

### *Dessert au choix*



## Menu à 37,60€

### *Entrée froide au choix*

Trio de Saumon  
Foie Gras d'Oie  
Assiette Nordique  
Trilogie du Nord

~~~~~

### *Entrée chaude au choix*

Filets de Sole sauce Homard  
Assiette Italienne  
Croustade aux ris de veau  
Lotte et sa Fondue de Poireaux

~~~~~

### *Plat principal au choix*

Pintade aux Poires  
Doré de Bœuf Rossini  
Veau aux Morilles  
Magret de Canard  
au poivre vert ou au vinaigre de framboise  
Cœur de Pharolais  
Accompagné de leur garniture au choix

~~~~~

### *Buffet de fromage*

Les Deux Jambons avec Salade

~~~~~

### *Dessert au choix*



## Menu à 42,40€

Foie Gras de Canard et ses Toasts  
Trilogie terre et mer

~~~~~

Escalope de foie gras et chutney de fruits  
Médallion de ris de veau aux morilles

~~~~~

### *Sorbet au choix*

~~~~~

Doré d'Auvergne  
Longe de Veau Rossini  
Accompagné de sa garniture au choix

~~~~~

Brochette de fruits, Salade

~~~~~

Buffet de fromages Ou  
Croustillant poire/chèvre

~~~~~

### *Dessert au choix*



# 🍷 Formule broche ou barbecue 🍷

*Convivialité garantie avec notre prestation barbecue et méchoui !*

*Pour les professionnels, vous qui réunissez vos collaborateurs, optez pour l'originalité et la convivialité du barbecue !*

*Barbecue à partir de 40 convives*

*Formule à 36€/convive*

*Cocktail dinatoire :*

- 2 minis wraps
- 2 cuillères chinoises
- 2 minis bagnats

*Ou Buffet d'entrées (charcuteries, poissons...) + 4€/convive*

*Broche Porcelet Ou Agneau Ou Jambons braisés...*

*Ou Barbecue (viandes, volailles, poissons...)*

*Accompagnements Salades : salade nantaise, salade paysanne, salade de pâtes, salade italienne, pomme de terre braisée, pomme braisée, petits légumes snackés (ou autre au choix)*

*Buffet de Fromages, salade, jambon cru*

*Buffet de desserts*

*Café*

*Nos prix comprennent le matériel +1 personne pour la cuisson et la découpe*



Retrouvez toute notre offre sur : [www.lefiletmignon.fr](http://www.lefiletmignon.fr) / Rejoignez nous sur **facebook**

## « Nos idées de Vin d'honneur »



### « Formule à 5.95€/ convive »

- 2 navettes au choix (jambon, fromage, saumon...)
- 2 toasts salés
- 2 mignardises sucrées
- 1 brochette de fruits

### « Formule à 6.95€/ convive »

- 2 navettes au choix (jambon, fromage, saumon...)
- 2 toasts salés
- 3 mignardises sucrées
- 1 pain surprise au choix/40 convives



### « Formule à 8.05€/ convive »

- 2 navettes au choix (jambon, fromage, saumon...)
- 2 toasts salés
- 2 cuillères chinoises
- 2 brochettes de fruits
- 1 mignardise sucrée

### « Formule à 8.95€/ convive »

- 1 navette
- 1 verrine salée
- 1 mini wrap
- 1 toast froid
- 1 toast chaud
- 2 mignardises sucrées
- 1 brochette de fruits
- 1 pain surprise / 30 convives





**Love & Life Events**

Aurélie

06.68.79.03.97

hello@lovelifeevents.fr

www.lovelifeevents.fr

## Wedding Planner & Cérémonie laïque

### Cérémonie laïque



Organisation de vos cérémonies laïques.  
De l'écriture à l'office, en passant par  
l'installation et la décoration.

### Wedding Planner



Organisation de votre mariage en fonction  
de votre budget et de vos envies.

### Décoration



Décoration de votre réception, de votre salle  
de mariage, ou de votre lieu de cérémonie.  
Accompagnement pour le choix du thème et  
des idées.



### **FORMULE 1 – 15€**

**ENTRÉE** – pizza, ficelle picarde, quiche...

**PLAT** – escalope de volaille/dôme de pdt, pâtes bolognaises, pâtes carbo, lasagnes...

**DESSERT** – buffet de dessert ou fondant chocolat

### **FORMULE 2 – 13€**

**PLAT** – escalope de volaille/dôme de pdt, pâtes bolognaises, pâtes carbo, lasagnes...

**DESSERT** – buffet de dessert ou fondant chocolat