

*LICO ÉVÉNEMENTIEL*  
*L'ART DE LA RECEPTION*

Traiteur - événementiel

Lico  
L'art de la réception





## LICO Notre activité

Nous nous spécialisons dans l'organisation de tout type d'événement, quelque soit sa nature : mariages, anniversaires, défilés de mode, séminaires...

## LICO Lieux et services

Nous vous proposons : La Tuilerie à Marolles-en-Brie

Nous assurons également le service traiteur à Paris et sur toute la région île de France.

## LICO L'équipe

Elle est modulable et définie en fonction de l'événement que vous souhaitez organiser.

Elle regroupe différents corps de métier : cuisiniers, seconds, maîtres d'hôtel, photographe, Dj, ...

Chacun est choisi selon des critères très rigoureux, garantissant le bon déroulement de votre réception.

*Bien plus qu'un simple traiteur,  
LICO est l'aboutissement de plus de trente années consacrées  
à l'art de la réception et de la gastronomie.*

*Cocktail avec animations culinaires  
Découpe de saumon mariné,  
servi sur une crème montée à l'aneth et citron vert*

### *Animation plancha*

*Brochettes Yakitori*

*Mini brochettes de Saint-Jacques et Gambas*



Photo:Candice Henin

### *Kir méthode Champenoise*

*Eaux plate et gazeuse,  
jus de fruits, (orange, ananas, pamplemousse, coca)*

#### *CANAPÉS ÉVASION*

*Aubergine, oursin, volaille, poulet mariné, saumon fumé*

#### *BROCHETTES YAKITORI*

*NEMS*

*BEIGNETS DE CALAMAR ET BEIGNETS DE CREVETTES*

#### *FEUILLETÉ DE 5 VARIÉTÉS*

#### *VERRINES 4 PARFUMS*

*Guacamole/surimi, tomate/fromage de chèvre,  
Légumes/poulet aux épices, Saumon/oeufs de truite*

#### *ASSORTIMENT NAVETTES PRESTIGES*

*Saint-Jacques, crevette, saumon,*

#### *THON MI-CUIT CRÈME DE WASABI*

#### *MINI CAKE*

*Chèvre, fromage, olives,*

#### *MINI CLUB SANDWICH*

## ***DANY HENIN : UN CHEF RECONNU***

*Responsable du prestigieux restaurant « La Bretèche », situé à la Varenne Saint Hilaire, Dany Hénin a reçu plusieurs récompenses :*

- une étoile et trois fourchettes au guide Michelin*
- deux toques au Gault et Millau*

*...« Etre traiteur est un choix.*

*Il témoigne d'une envie très forte d'approcher la restauration sous un angle nouveau.*

*LICO me permet une grande proximité avec chaque client. Je propose donc une cuisine réfléchie, exigeante et adaptée à ses envies et à ses besoins.*

*Cette écoute et mon savoir faire sont la base de mon travail. »*



# Menu dégustation



## ENTRÉE

*Foie gras de canard mi-cuit et son pain brioché*

*ou*

*Gravlax de Saumon au thé vert crème montée à l'aneth*

*ou*

*Pressé de Homard légumes confits aux accents méditerranéens*

*ou*

*Noix de Saint-jacques grillées sur fricassée de champignons des bois huile de civette*

## PLAT PRINCIPAL

*Jeune carré d'Agneau en croute d'herbes bouquetière de légumes*

*Jus d'ail et romarin*

*ou*

*Croustillant de confit de canard et son écrasée de pommes de terre huile de truffe*

*ou*

*Dos de Daurade royale en couronne risotto crémeux*

*ou*

*Fricassée de volaille et aumônière de légumes*

\*\*\*

*Plateaux de Fromages affinés en Buffet*

\*\*\*

## CASCADE DE DESSERTS

\*\*\*

*CAFÉ et pyramide de macarons*

\*\*\*

*Vins de Bordeaux blanc et rouge servis à discrétion*

\*\*\*

*Accompagnement des plats avec petits pains aux céréales*





*Candice Henin*  
PHOTOGRAPHY



Pour toute demande de devis  
et renseignements,  
Merci de contacter :  
Colette HENIN  
Site:[lico-traiteur.com](http://lico-traiteur.com)  
[contact@lico-traiteur.com](mailto:contact@lico-traiteur.com)

01.71.57.31.98