

Lico  
Traiteur



## 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*

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

## *Animation plancha*

*Mini brochettes de Saint-Jacques et Gambas*



*Lico*  
Traiteur

## *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*

## *Feuilletés 5 variétés*

## *Verrines 4 parfums*

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

## *Assortiment de navettes prestige*

*Saint-Jacques, crevette, saumon,*

*Thon mi-cuit crème de wasabi*

## *Mini cake*

*Chèvre, fromage, olives,*

*Mini chub 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 crouste 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**

**Ou**

**PIÈCE MONTÉE**

\*\*\*

**CAFÉ**

\*\*\*

*Vins de Bordeaux blanc et rouge servis à discrétion*

\*\*\*

*Accompagnement des plats avec petits pains aux céréales*



Lico  
Traiteur

# LICO TRAITEUR À LA TUILERIE

## Tarif sur demande

Forfait global location de salle, décoration et traiteur Lico, comprenant :

Ouverture du cocktail vers 19h dans notre jardin  
aménagé avec mobilier complet, salons en rotin gris, tables et chaises en bois, manges debout

Entre 20h30 et 21h

Dîner servi à table avec entrée, plat, pièce montée

Si vous le souhaitez nous réalisons un menu adapté pour les enfants avec une décoration de table différente des adultes

Thème aux couleurs de votre choix ,

Chaises Napoléon blanches

Vase martini et boule de rose blanche en satin sur chaque table

ou

3 Vases cylindres et fleurs fraîches /centre de table.

Rideaux lumineux à led

Structure et bonbonnières pour Candy bar

Pièce montée servie vers 11h30/minuit sur buffet lumineux

Notre jardin vous offre la possibilité d'un lâcher de lanterne ou d'un feu d'artifice avec demande d'autorisation à la Mairie de Marolles en brie

Notre salle possède un agrément pour l'autorisation en « établissement recevant du public » ce qui garantit notre activité



*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

Lico  
Traiteur