

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 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

Vins de Bordeaux blanc et rouge servis à discrétion

Accompagnement des plats avec petits pains aux céréales



Lico
Traiteur



*Pour toute demande de devis
et renseignements,*

Merci de contacter :

Colette HENIN

Site: lico-traiteur.com

contact@lico-traiteur.com

01.71.57.31.98