

Traiteur événementiel

pour

Particuliers et Sociétés



Yveline LEE

45, rue de Turenne - 75003 PARIS

Tél. : 06.16.23.02.16 - Fax : 01.42.74.48.38

Site : www.ylee.fr

Mail : ylee@wanadoo.fr



Yveline LEE

L'art de recevoir

Traiteur événementiel pour les particuliers et les sociétés, Yveline vous propose, grâce à la diversité de ses produits, de laisser libre cours à vos envies.

Elle mettra également si vous le désirez, tout son talent dans la mise en scène de votre événement en accord avec votre personnalité.

Vous désirez une prestation globale ? Pas d'inquiétude, Yveline, saura vous fournir un personnel de service très qualifié ainsi qu'une vaisselle raffinée.

De nombreux clients tels que Sonia Rykel, Givenchy, J.P Gauthier, Issey Miyake, La Société Générale..., lui font confiance.

Alors n'hésitez plus, que vous soyez un particulier, un club, une entreprise, que vous organisez une réception informelle ou un dîner raffiné, Yveline LEE, saura vous écouter et vous conseiller pour faire de votre réception un moment de plaisir gustatif. Vos invités en garderont un souvenir inoubliable.

Ses engagements

Très rigoureuse dans sa fabrication, Yveline, élabore ses différentes recettes à partir de produits sélectionnés pour leur fraîcheur et leur provenance afin de vous donner toute la satisfaction que vous êtes en droit d'attendre.

La réalisation est faite de façon artisanale et dans le respect des normes d'hygiène en vigueur.



Plateaux-repas

Composez vos plateaux-repas selon vos désirs à partir de 19,00 €

Entrées

- . Haricots verts aux magrets de canard fumés
- . Fricassée de Saint Jacques (*)
- . Taboulé vert sur cœur de laitue
- . Tomates cerise mozzarella
- . Achards de légumes : émincé de légumes safranés au cumin
- . Caviar d'aubergines

Plats principaux

- . Aiguillettes de canard au miel de romarin (*)
- . Magrets de canard au poivre vert (*)
- . Émincé de filet de bœuf, tomates séchées, menthe
- . Aiguillettes de poulet à l'estragon
- . Gambas à la créole (safranées) (*)
- . Mignon de porc aux champignons
- . Rougail de saucisses

Garnitures

- . Riz basmati nature ou safrané
- . Petites pommes rattes à la vapeur persillées
- . Ratatouille niçoise
- . Pois gourmands aux herbes

Fromages

- . Pics de fromage de chèvre
- . Rocamadour
- . Bûche de sancerre
- . Brie

Desserts

- . Brochettes de fruits
- . Macarons
- . Tartelette au citron ou aux fruits de saison
- . Baba au rhum

(*) Produits du jour, tarification en fonction du cours du marché



Petit-déjeuner

Par personne

9,00 €

Mini viennoiseries

2 au choix

- . Croissants
- . Pains chocolat
- . Pains aux raisins
- . Chaussons aux pommes
- . Chouquettes

Petit pain

1 petit pain farine spécial
Accompagné de beurre et de confiture

Laitages

Au choix

- . Yaourt
- . Fromage blanc

Boissons chaudes

Au choix

- . Café
- . Thé

Boissons fraîches

- . Cocktail de jus de fruits
- . Eau minérale



Les Salés

Sandwichs

Ils peuvent être réalisés indifféremment avec du pain de mie ou des pains spéciaux. Nos pains ont été spécialement choisis pour leur onctuosité.

Le Parisien	: Jambon blanc	3,00
Le Montagnard	: Jambon de pays	3,00
Le Fromager	: Jambon gruyère	3,00
Le Campagnard	: Rosette	3,00
Le Paysan	: Saucisson sec	3,00
Le Végétarien	: Crudités safranées (achards de légumes)	3,00
Le Méditerranéen	: Thon - œufs	3,00
Le Grec	: Feta basilique	3,40
L'Exotique	: Aiguillette de poulet à la Crème de cacahuète	3,80
L'Italien	: Tomate mozzarella au basilic frais	3,80
Le Turc	: Bœuf moutarde mesclun	3,80
L'Indien	: Poulet curry	3,80
Le Nordique	: Saumon avocat mousseline	3,80
Le Roi de l'Océan	: Rillettes de saumon	3,80
Le Délice des Mers	: Mousseline cocktail de crabe	3,80
Le Réunionnais	: Rougail de saucisses	3,80

Pitas

Pitas fourrés achards de légumes safranés	4,00
Pitas de poulet au curry	4,00
Pitas au thon zazikié	4,00
Pitas au porc caramélisé	4,00



Les Salés

Mini brochettes

. Pomme grenaille persillée	1,20
. Tomate cerise mozzarella	1,20
. Aiguillette de poulet à l'estragon	1,35
. Aiguillette de magret de canard au miel	1,35
. Émincé de filet de bœuf aux pois gourmands	1,35
. Porc aux champignons	1,35
. Magrets de canard aux figues	1,35
. Jambon cru aux pruneaux	1,35
. Crevette à la créole	1,40
. Abricot farci au foie gras	2,00
. Saint Jacques safranée aux tomates confites	3,00
. Croustillant de gambas	3,30

Mini farcis

. Concombre au coulis de tomates aux lardons	1,20
. Champignon au fromage frais	1,20
. Courgette aux légumes concassés	1,20
. Cœur de laitue aux achards (émincés de légumes safranés)	1,20
. Trévisse au Saint-marcellin	1,20

Mini croissants

. Achards de légumes	1,80
. Jambon d'york ou italien	1,80
. Foie gras	1,80

Verrines

. Poisson fumé	1,80
. Ratatouille au cumin	1,80
. Lentilles de corail à l'Indienne	1,80
. Riz safrané poulet citron	1,80
. Caviar d'aubergines aux lardons fumés	1,80
. Riz basmati rougail de saucisses	1,80



Les Salés

- . Avocat
- . tsaziki de concombre
- . Saumon fumé
- . Tarama
- . Chorizo
- . Rillettes
- . Fromages frais
- . Crevettes ananas
- . P'ti Jacques (légumes frais)
- . Palmiste (légumes frais)

Canapés

- 1,20
- 1,20
- 1,20
- 1,20
- 1,20
- 1,20
- 1,40
- 1,40

- . Jambon italien
- . Filet de Poulet au curry
- . Crème de cacahuète
- . Légumes safranés
- . Crabe
- . Fromages frais
- . Foie gras

Babys

- 1,30
- 1,30
- 1,30
- 1,30
- 1,30
- 1,30
- 1,80

Pièces variées

- . Bouchées vapeur (Poulet, Porc, Crevette) 1,70
- . Ailerons de volaille caramélisées aux épices 1,70
- . Mini saucisse à la tomate cerise 1,70
- . Samoussas végétariens 1,70
- . Samoussas poulet 1,70

Plateaux de fromages

Par personne

6,00

. le nombre de variétés de fromage est en fonction de l'importance du plateau (au minimum 3 variétés)

Partagez notre devise...

*Soleil dans la tête,
Soleil dans le cœur,
Soleil dans l'assiette.*



Les Sucrés

Verrines

Plateau de 12 pièces

- . Mousse au chocolat
- . Salade de fruits frais
- . Fromage blanc au coulis de fruits rouges

21,00

Petits fours frais

Plateau de 12 pièces

- . Caroline chocolat
- . Caroline café
- . Gland
- . Chou praliné
- . Baba au rhum
- . Moelleux au chocolat
- . Tartelette au citron ou aux fruits de saison
- . Cannelés.

11,00

Brochettes

- . Brochettes de fruits frais de saison

1,80



Macarons

Coffret de 50 pièces aux parfums assortis ou unique

50,00 €

Tarif spécial pour 15 coffrets

45,00 €

Tradition

Chocolat

Macaron chocolat garni de ganache au chocolat Grand Cru Caraïbe de Valrhona

Café

Macaron parfumé à l'essence de café maison et farci de crème au beurre de café broyé

Framboise

Garni d'une délicieuse pâte de confiture de framboise maison

Vanille

Garni d'une crème au beurre à la vanille bourbon

Pistache

Garni d'une crème à la pistache d'Italie

Cappuccino

Macaron au café parsemé de perles de chocolat au moka d'Éthiopie

Abricot

Garni d'une pâte orange de confiture d'abricot maison

Earl Grey

Macaron jaune parsemé d'éclats feuilletés et d'une crème au thé Earl Grey





Macarons

Gourmet

Chocolat lait passion

Macaron jaune saupoudré cacao farci d'une subtile pâte à truffe au chocolat lait, parfumé aux fruits de la passion

Chocolat / Orange

Macaron garni d'un ganache de chocolat Caraïbe de Valrhona et son cœur de compote d'oranges entières

Citron / Gingembre

Macaron garni d'une crème de pâte d'amande au gingembre aux jus et zestes de citrons frais

Noix de coco / Citron vert

Garni d'une pâte macaron verte parfumée au citron vert avec ses zestes et parsemée de noix de coco grillé

Fraise

Macaron moucheté rouge garni d'une pâte rose, et son crémeux de fraise, fraise des bois, et champagne

Orange

Macaron orange cacaoté farci d'une ganache à la fève tonka et d'un poivre de grande rareté (graine sauvage de Madagascar saveur vanille), le vaoatsiperifery

Absolu Cassis

Garni d'une pâte violette à la marmelade de cassis et son beurre enfléuré de lavande

Nouvelle collection

Verveine

Macaron moucheté vert garni d'une pâte verte à la crème de liqueur de verveine

Whisky

Macaron vert moucheté marron garni d'une crème d'orge perlée au whisky Irlandais

Sésame

Macaron jaune parsemé de sésame et ses graines de sésames dorées, grillées en praliné

Pomme / Basilic

Macaron blanc moucheté de vert farci de pommes vertes et de basilic frais

Conditions générales de vente

- . Toute commande implique l'acceptation de nos conditions générales de vente.
- . Nos prix s'entendent TTC, frais de livraison en sus et variables suivant le lieu.
- . Un acompte de 50% du montant de la commande doit être versé pour valider définitivement la commande. Le solde payable à la livraison.
- . Pour mieux vous satisfaire, passez vos commandes au minimum 48 heures à l'avance.
- . Toutes réserves doivent être signalées et doivent apparaître sur le bon de livraison signé par le client.
- . Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ou échangée.



Yveline LEE
45, rue de Turenne - 75003 PARIS
Tél. : 06.16.23.02.16 - Fax : 01.42.74.48.38
Site : www.ylee.fr
Mail : ylee@wanadoo.fr