



SERVICE RÉCEPTION

Maison Lecordier



EXEMPLE DE
MENUS ET TARIFS
ANNEE 2023 / 2024

Parce que ce jour est Unique :

Parce que depuis 1991 nous organisons des repas : de famille, des congrès, des séminaires, des mariages réussis et que nos collaborateurs sont tous des professionnels compétents,

Nous saurons vous aider à construire votre soirée et nous saurons vous conseiller sur les mille et un détails qui font la réussite.

Notre éventail de prix vous permettra de personnaliser votre réception.

La diversité de nos menus au buffet froid

Parce que nos cuisines sont agréées, vous êtes sur que toutes les règles professionnelles et sanitaires sont respectées et que des contrôles fréquents sont pratiqués.

Parce que notre chef sélectionne les meilleurs produits Et que nos spécialités sont élaborées par notre maison dans nos cuisines.

Parce que nous pouvons disposer de tout votre matériel de réception, nous assurons le choix et la fiabilité au meilleur prix. Vous choisirez la décoration et l'aménagement de vos tables.



Philippe LECORDIER

Tél. 06 07 30 42 61 - contact@maisonlecordier.fr

 www.maisonlecordier.fr



SERVICE RÉCEPTION

Maison Lecordier



PROPOSITION DE MENU A: 22.50 €

LES ENTREES:

LA SALADE DE CHEVRE FRAIS DE MOYON MARINE EN JULIENNE DE LEGUMES.
LA BALLOTINE AUX DEUX SAUMONS ET CREME DE CIBOULETTE.
LA TERRINE DE POISSON MAISON AU JUS DE TOMATE.
LA TERRINE DE VOLAILLE ET PORC FACON CAMPAGNE.
LA SALADE D'ACCRA DE POISSON A L'AIL ET FINES HERBES EN CREME DE BETTERAVE.
LE VELOUTE DE MOULES A LA CIBOULETTE.

LES POISSONS ET LES VIANDES:

LA FRICASSEE DE POULET AU VINAIGRE DE VIEUX VIN.
LE FILET DE LIEU AUX PIMENTS DOUX.
LE NAVARIN DE PORC PROVENCAL ET SAVEUR DE BASILIC.
LA GOUGEONNETTE DE PINTADE A LA FORESTIERE.
LE FILET DE PERCHE AU CURRY MADRAS.
LA SOUS NOIX DE PORC BRAISEE EN CREME D'AIL.

LES DESSERTS: SELON VOTRE CHOIX

PROPOSITION DE MENU A: 24.00 €

LES ENTREES:

LE SAUMON CRU DE NORVEGE MARINE A LA SAVEUR DE SEL FUME ET ANETH.
LA SALADE DE CHEVRE FRAIS DE MOYON MARINE EN JULIENNE DE LEGUMES.
LA BALLOTINE AUX DEUX SAUMONS ET CREME DE CIBOULETTE.
LA FRICASSEE DE GESIERS CONFIT EN SALADE.

LES POISSONS ET LES VIANDES:

LA FRICASSEE DE POULARDE A LA CREME FERMIERE.
L'ESCALOPE DE FILET DE TRUITE DE MER AU BLEU D'Auvergne.
LA GOUGEONNETTE DE PINTADE A LA FORESTIERE.
LE FILET DE LIEU EN FEUILLE CROUSTILLANTE ET POIVRONS.
LA SOUS NOIX DE PORC BRAISEE EN CREME D'AIL.

LES DESSERTS: SELON VOTRE CHOIX



Philippe LECORDIER

Tél. 06 07 30 42 61 - contact@maisonlecordier.fr



SERVICE RÉCEPTION

Maison Lecordier



PROPOSITION DE MENU A: 26.00 €

LES ENTREES:

LE FEUILLETE D' OEUF POCHE AU COULIS DE CRUSTACES.
LES PETITS FEUILLETES D'ESCARGOTS (6) GRATINEES A L'ANIS VERT ET PETITE SALADE.
LA FRICASSEE DE BULOTS PERSILLEE ROTIE A L'AIL ET SA SALADE DE LEGUMES CROQUANTS.
LES GNOCCHIS A LA PARISIENNE GRATINES AU BLEU D'Auvergne.
LA PETITE BRIOCHE DE MOULES AU SAFRAN.
LA FRICASSEE DE GESIERS CONFIT AU VINAIGRE BALSAMIQUE ET FINES HERBES

LES POISSONS ET LES VIANDES:

LA FRICASSEE DE POULARDE EN BOURGUIGNONNE.
L'ESCALOPE DE FILET DE TRUITE DE MER A LA GRAINE DE MOUTARDE A L'ANCIENNE.
LE ROTI DE CANNETTE AUX POMMES.
L'EPAULE D'AGNEAU DE PAYS PERSILLEE EN CREME D'AIL ET TOMBEE DE CHAMPIGNONS.(sup 1.50 €)
LE TRAVERS DE PORC BRAISEE AU PAPRIKA

ASSIETTE DE FROMAGE ET PETITE SALADE (1 fromage ou 2 ½ parts)

LES DESSERTS: SELON VOTRE CHOIX

PROPOSITION DE MENU A: 28.00 €

LES ENTREES:

LA RILLETTE AUX DEUX SAUMONS MAISON PETITE SALADE ET TOASTS CHAUDS.
LE FEUILLETE D'ESCARGOTS EN BEURRE D'AIL ET PERSILLADE.
LES OEUFS POCHEES EN MEURETTE DE CIDRE ET FRICASSEE DE LARDONS.
LA BRIOCHE DE FRUITS DE MER AU CURRY MADRAS.

LES POISSONS ET LES VIANDES:

LE FILET DE LIEU JAUNE AUX BAIES ROSES ET RIZ BASMATI AUX PIMENTS DOUX.
LA PAUPIETTE DE SAUMON EN EFFEUILLE D'EPINARD FRICASSEE DE PLEUROTTE A L'ANETH.
LE JAMBON A L'OS BRAISE A L'ANCIENNE.
LE COQUELET DESOSSE A LA NORMANDE.
LA LONGE DE PORC FARCIE FACON ORLOFF

ASSIETTE DE FROMAGE ET PETITE SALADE (1 fromage ou 2 ½ parts)

LES DESSERTS: SELON VOTRE CHOIX



Philippe LECORDIER
Tél. 06 07 30 42 61 - contact@maisonlecordier.fr



SERVICE RÉCEPTION

Maison Lecordier



PROPOSITION DE MENU A: 30.00 €

LES ENTREES:

LA RILLETTE AUX DEUX SAUMONS MAISON PETITE SALADE ET TOASTS CHAUDS.
LE FEUILLETE D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN BEURRE D'AIL ET PERSILLADE.
LA SALADE DE FILET DE CANARD FUME AU NAVET TIEDE ET L'HUILE DE NOIX.
LA FRICASSEE DE MOULES ET COQUES EN JULIENNE DE LEGUMES CROQUANT.

LES POISSONS ET LES VIANDES:

L'ESCALOPE DE SAUMON POEELE A LA CREME DE ROQUEFORT.
LE FILET MIGNON DE PORC BRAISE AU THYM.
LE SUPREME DE PINTADE ROTI AUX POIRES ET JUS DE VIN.
LE CONTRE FILET ROTI A LA CREME D AIL DOUX.
LA MARMITTE DE POISSON A LA NORMANDE

LES FROMAGES: SELON VOTRE CHOIX

LES DESSERTS: SELON VOTRE CHOIX

PROPOSITION DE MENU A: 34.50 €

LES ENTREES:

LA MARINADE DE FOIE GRAS ET SAUMON CRU EN SALADE DE POMMES.
LE MILLEFEUILLE DE POMMES ET D'ANDOUILLE DE VIRE EN GELEE DE POMMES ACIDULEES.
LA ROULADE DE SAUMON FUME AU CHEVRE FRAIS.
LE BLANC DE SEICHE FARCI A LA MOUSSE DE FOIE GRAS.

LES POISSONS ET LES VIANDES:

LE FILET DE CANARD AU MIEL DE PAYS ET POIVRE VERT.
LA NOIX DE VEAU EN CREME DE CAMEMBERT.
LE GIGOT D'AGNEAU DE PAYS EN 7H DE CIDRE.
LE QUASIS DE VEAU BRAISE AU LAIT DE CHEVRE DE MOYON.

LES FROMAGES: SELON VOTRE CHOIX

LES DESSERTS: SELON VOTRE CHOIX



Philippe LECORDIER

Tél. 06 07 30 42 61 - contact@maisonlecordier.fr



SERVICE RÉCEPTION

Maison Lecordier



PROPOSITION DE MENU: 3 PLATS A: 38.50 €

LES ENTREES:

LA BALLOTINE AUX DEUX SAUMONS ET CREME DE CIBOULETTE.
LA PETITE BRIOCHE DE MOULES A LA CREME DE SAFRAN.
LA SALADE DE GESIERS CONFITS ET SON CHEVRE CHAUD SUR TOAST.
MELI MELO DE MELO ET SAUMON FUME PETITE MARINADE AUX HERBE FRAICHE
LA TERRINE DE FILET DE FAISAN AUX POIVRES VERT

LES POISSONS:

LA ROULADE DE FILET DE SABRE DUO DE CREME DE POIVRONS DOUX.
LE CROUSTILLANT DE SAUMON BEURRE BLANC DE CITRON.
LE FILET DE PERCHE POCHE SA SAUCE AUX POIREAUX

LES VIANDES:

LE FILET MIGNON DE PORC BRAISE ET FLEURS DE THYM.
LA PAPILOTTE DE VOLAILLE EN FEUILLE DE CHOU.
PIECE DE BŒUF ET SA POIRE ROTIE AU VIN

LES FROMAGES: SELON VOTRE CHOIX VOIR DETAIL EN FIN

LES DESSERTS: SELON VOTRE CHOIX VOIR DETAIL EN FIN



Philippe LECORDIER

Tél. 06 07 30 42 61 - contact@maisonlecordier.fr



SERVICE RÉCEPTION

Maison Lecordier



PROPOSITION DE MENU: 3 PLATS A: 42.50 €

LES ENTREES:

LA MARINADE DE FOIE GRAS ET SAUMON CRU EN SALADE DE POMMES.
LE MILLEFEUILLE DE POMMES ET D'ANDOUILLE DE VIRE EN GELEE DE POMMES ACIDULEES.
LE DUO DE TERRINE POISSONS MARECHERE PETITE SAUCE TARTARE ET CONFIT DE TOMATE

LES POISSONS:

LES FILETS DE PLIE AU CITRON ET JULIENNE DE LEGUMES.
LE FILET DE SANDRE A LA GRAINE DE VANILLE.
LE PAVE DE SAUMON A LA NORMANDE

LES VIANDES:

LE FILET DE CANARD AU MIEL DE PAYS ET POIVRE VERT.
LA NOIX DE VEAU EN CREME DE CAMEMBERT.
LA PIECE DE BŒUF AU POIVRE GRIS

ACCOMPAGNEMENT DE 2 LEGUMES

LES FROMAGES: SELON VOTRE CHOIX

LES DESSERTS: SELON VOTRE CHOIX

PROPOSITION DE MENU A: 44.50 €

LES ENTREES:

LES NOIX DE St-JACQUES EN CREME DE CAMEMBERT ET SALADE DE CRESSON.
LA TERRINE DE FOIE GRAS MAISON AU PORTO BLANC ET SES TOASTS CHAUDS.
LA SALADE GOURMANDE (blanc de seiche, St Jacques, ris de veau, saumon fumé, foie gras,).

LES POISSONS ET LES VIANDES:

LE MAGRET DE CANARD AUX BAIES DE CASSIS.
LE FILET DE BOEUF SAUTE AUX PLEUROTES.
LE BLANC DE TURBOT AUX POUSSSES DE POIREAUX

ACCOMPAGNEMENT DE 3 LEGUMES

LES FROMAGES: SELON VOTRE CHOIX.

LES DESSERTS: DESSERT SELON VOTRE CHOIX.



Philippe LECORDIER

Tél. 06 07 30 42 61 - contact@maisonlecordier.fr



SERVICE RÉCEPTION

Maison Lecordier



PROPOSITION DE MENU A: 48.50 €

LES ENTREES:

LES St-JACQUES EN CREME DE CAMEMBERT ET SALADE DE CRESSON.
LA TERRINE DE FOIE GRAS NORMAND MAISON ET SES TOASTS CHAUDS.
LA SOUPE D'HUITRES AU CIDRE FERMIER ET TRUFFES DE LA St-JEAN.

LES POISSONS:

LE BLANC DE TURBOT AU CIDRE FERMIER ET SES GOUSSES D AIL CONFITE.
LE FILET DE SANDRE POCHE AU FEVES DE CACAO ET SON PETIT FLAN DE LEGUME A L'ESTRAGON.

LES VIANDES:

LE FILET DE CANARD AU MIEL DE PAYS ET POIVRE VERT.
LE FILET DE BOEUF SAUTE AUX PLEUROTTEES ET BAIES ROSES.
LE CARRE D'AGNEAU A LA FRANCAISE PERSILLE EN CREME D'AIL DOUX.

LES FROMAGES: SELON VOTRE CHOIX. **LES DESSERTS:** DESSERT SELON VOTRE CHOIX.

PROPOSITION DE MENU A: 52.50 €

LES ENTREES:

LE DUO DE SAUMON ET St-JACQUES MARINE A L'ANIS VERT EN SALADE DE CRESSON
LA PETITE SALADE DE MACHE SON MEDAILLON DE HOMARD ET ROSACE DE LANGOUSTINES.
L'ASSIETTE DE FOIE GRAS AU TROIS FACONS.

LES POISSONS:

LE FILET DE BARBUE POCHE SAUCE AU THE VERT DE CHINE.
LE MEDAILLON DE LOTTE A LA FONDUE DE POIREAUX ET GRAINE DE VANILLE .

LES VIANDES:

LE MAGRET D OIE EN CREME DE CHEVRE FRAIS.
LE Tournedos ET SA SAUCE AU FOIE GRAS.
LE CARRE D'AGNEAU A LA FRANCAISE PERSILLE EN CREME D'AIL.

LES FROMAGES: SELON VOTRE CHOIX.

LES DESSERTS: DESSERT SELON VOTRE CHOIX.



Philippe LECORDIER

Tél. 06 07 30 42 61 - contact@maisonlecordier.fr



SERVICE RÉCEPTION

Maison Lecordier



PROPOSITION DE MENU A: 58.50 €

LES ENTREES:

LA TERRINE DE FOIE GRAS MAISON AU PORTO BLANC ET SES TOASTS.
LES NOIX DE St-JACQUES BRAISEES A LA VANILLE PETITE SALADE DE CRESSON

LES POISSONS:

L'ESCALOPE DE TURBOT AU JUS DE POMME ET AIL CONFIT.
LE FILET DE St-PIERRE POCHE AUX TRUFFES DE CHINE.

LES VIANDES:

LE FILET MIGNON DE VEAU BRAISE AUX MORILLES.
LE TOURNEDOS FACON ROSSINI

LES FROMAGES: SELON VOTRE CHOIX

LES DESSERTS: SELON VOTRE CHOIX

PROPOSITION DE MENU A: 65.00 €

LA NOUGAT DE FOIE GRAS ET SES TOASTS
LA PETITE ASSIETTE DE FRUITS DE MER

LE DEMI-HOMARD GRILLE
LA BLANQUETTE DE NOIX DE ST JACQUES AUX PETITS LEGUMES

LE CARRE D AGNEAU PERSILLE A LA FRANCAISE
LA CASSOLETTE DE RIS DE VEAU AUX MORILLES

LE CHOIX DANS LES FROMAGES

LE CHOIX DANS LES DESSERTS



Philippe LECORDIER

Tél. 06 07 30 42 61 - contact@maisonlecordier.fr



SERVICE RÉCEPTION

Maison Lecordier



LES FROMAGES AU CHOIX:

LE CROUSTILLANT DE FROMAGES
LE BEIGNET DE LIVAROT PETITE SALADE AUX POMMES.
LE BUFFET DE FROMAGES (avec supplément)
ASSIETTE DE 3 FROMAGES ET SALADE
LE CHAUSSON DE CAMEMBERT.
LE CROUTON DE FROMAGES EN SALADE A L'AIL ET FINES HERBES.
LE MOYONNAIS ROTI A L'HUILE DE POMMES.
LA TRANCHE DE CREMEUX DU Mt-St-MICHEL PANEE EN SALADE.
LE BEIGNET DE CAMEMBERT EN SALADE
LA TERRINE AUX 3 FROMAGES ET NOIX PETITE SALADE

LES DESSERTS AU CHOIX:

L'ASSIETTE GOURMANDE (assortiment de 4 desserts avec une boule de glace (**supplément 5.50 €**)).
LA LARME AU CARAMEL ET GRIOTTES.
LE SUCCES AU CHOCOLAT.
LA TARTE NORMANDE CHAUDE ET COULIS AU CALVADOS.
LA CREME AU MIEL ET GRAINES DE PAVOT.
TARTE AU CHOCOLAT ET NOIX DE PECAN
GAUFRE AUX FRUITS FRAIS ET SA CREME LEGERE
LE CROQUANT AU CHOCOLAT
LE MATIGNON DE POIRES ET COULIS DE FRAMBOISES.
LES CREPES AUX POMMES A L'ANCIENNE ET COULIS D'ABRICOTS.
L'ASSIETTE DE SORBETS ET CREMES GLACES AU COULIS PANACHES.
LE FONDANT DE POIRES AU COULIS DE FRAMBOISES.
L'EVENTAIL DE POIRES AU CARAMEL DE CIDRE ET GLACE A L'ANIS.
LA TERRINE DE CHOCOLAT AUX GRIOTTINES.
FORET NOIRE AUX CERISES ou GRIOTTES AMARENA
CHARLOTTE AUX FRUITS : POIRES , FRAISES , FRAMBOISES , ABRICOTS
CHARLOTTE NORMANDE
LA TARTELETTE TATIN
LA MARQUISE AU CHOCOLAT
LE VACHERIN PARFUM A DEFFINIR
L'EVENTAIL DE POIRES AU CARAMEL DE CIDRE ET GLACE A L'ANIS
PIECE MONTEE : FRAISIER ANANASSIER ABRICOTIER FRAMBOISIER



Philippe LECORDIER

Tél. 06 07 30 42 61 - contact@maisonlecordier.fr



SERVICE RÉCEPTION

Maison Lecordier



OPERA

MILLEFEUILLE AU CHOCOLAT OU MILLEFEUILLE AUX FRUITS

CHOUQUETTES EN PROFITEROLE AUX DEUX CHOCOLATS

CROQUE EN BOUCHE... 3 CHOUX / 4 CHOUX SUP. 1.10 €

BUFFET DE DESSERT ASSORTIMENT supplément à partir de 3.90 € selon vos choix

OU LE DESSERT QUE VOUS AIMEZ DEMANDER LE MOI

PERSONALISATION DE VOS DESSERTS: ANNIVERSAIRE SUR DEMANDE.

TROU NORMAND DANS LES MENUS / SUP 1.50 € (Calvados non fourni)

NOS FORFAITS EXEMPLE DE TARIF:

FORFAIT VINS (Bordeaux blanc et Bordeaux rouge) 7.50 €

Nos vins sont servis à volonté, nous ne comptons pas le nombre de bouteilles.

FORFAIT CAFE (avec tuile au chocolat) 2.00€ (sans tuiles 1.50 €)

FORFAIT CAFE SOUS FORME DE BUFFET (sans tuiles) 1.20 €

FORFAIT KIR NORMAND OU VIN BLANC OU ROSE PAMPLEMOUSSE

(avec 3 feuilletés apéritifs) 2.80 €

FORFAIT COCKTAIL MAISON (avec 3 feuilletés apéritifs) 5.90€

(avec une vasque supplémentaire pour vous resservir)

VOUS AVEZ LA POSSIBILITE DE FOURNIR VOS VINS VOS APERITIFS VOTRE CAFE ET EAUX SANS DROIT DE BOUCHON ET SANS SERVICE.

OU BIEN DANS LE CAS DU SERVICE DE VOS BOISSONS NOUS VOUS DEMANDONS DE PRENDRE UN SERVEUR A VOTRE CHARGE

NOUVEAU : Forfait tout compris 13.50 € par personne

Apéritif COCKTAIL maison et ses feuilletés avec une vasque en plus , vin blanc et vin rouge , 1 coupe de champagne pour le dessert, eaux minérales plate et gazeuse,café



Philippe LECORDIER

Tél. 06 07 30 42 61 - contact@maisonlecordier.fr



SERVICE RÉCEPTION

Maison Lecordier



PRIX 350.00 €
FRAIS DE LIVRAISON 1.00 € PAR KM

LOCATION DE TENTE RECEPTION 12 M X 5 M
SOIT 60 M2



LOCATION TIRAGE PRESSION : 2 BEC ou 1 BEC
25.00 € (sans bière, avec bière gratuit) caution 1 500.00 €
Futs de bière 30L / 98.50 €



Philippe LECORDIER
Tél. 06 07 30 42 61 - contact@maisonlecordier.fr

➔ www.maisonlecordier.fr