

The logo for LEONARD, with the letters in a bold, sans-serif font. The 'L' is blue, 'E' is red, 'O' is blue, 'N' is red, 'A' is blue, 'R' is red, and 'D' is blue.

LEONARD

A photograph showing a row of small glass bottles containing yellow cocktails with black straws, and several white plates with appetizers consisting of salmon topped with black sesame seeds, all arranged on a dark surface.

Les cocktails dînatoires

- Le Street Food - 18 pièces
- Le Classique - 20 pièces
- Le Chic - 24 pièces



LL CONCEPT
TRAITEUR

Comment commander ?

Communiquez-nous tous les détails de votre événement, notre spécialité c'est le sur-mesure



Du lundi au vendredi (hors jour férié)



Nous sommes disponibles de 9h à 18h



Délais de commande : 5 jours

[>> Je passe commande](#)



Vos contacts privilégiés :

Mathilde MANUALI | 07 57 81 21 64

mathilde@llconcept.fr



Florence DEHAYNAIN | 06 07 25 84 08

florence@llconcept.fr



Retrouvez nos dernières actualités sur le site

www.llconcept.fr

Le cocktail - Street Food

Idéal pour les gourmands qui adorent la simplicité et les pièces faciles à déguster et à prendre en main



Composition

équivalent à un cocktail dinatoire 18 pièces

Pièces lunch et salades
Plat chaud
Planches fleuries à partager
Pièces sucrées

**Complétez votre cocktail Street Food avec une animation culinaire
+5€/personne (à partir de 100 pax)**

Inclus dans la prestation



Alimentaire



Matériel



Personnel



Livraison

En option



Boissons softs et alcoolisées

Les prix s'entendent en hors taxes et hors boissons

60€ h.t / pers.

au forfait sur la base de 40 à 59 pax

57€ h.t / pers.

au forfait sur la base de 60 à 79 pax

56€ h.t / pers.

au forfait sur la base de 80 à 99 pax

53€ h.t / pers.

au forfait sur la base de 100 pax et plus

[>> Je passe commande](#)



Le cocktail - Street Food

Le détail de votre proposition

Les pièces lunch salées froides

4 Pièces - soit 8 pièces cocktail par personne

Bun's

Black bun's rillette de thon citron confit et roquette

Wrap

Wraps légumes du marché
Wraps poulet bresaola

Club

Club végétarien truffé

Bagel

Bagel pastrami oignons confits

La salade bodega

1 Salade (110g) - soit 4 pièces cocktail par personne

Bodega fusilli au pesto de roquette, courgette et champignons sautés
Bodega de pomme grenaille, fèves de soja, champignon bouchon et échalote

Le chaud

1 pièce par personne - soit 2 pièces cocktail

Burger de boeuf, cheddar
Fish & chips

Les planches fleuries

80g par personne

à partager - assortiment de fromages,
charcuterie, mezze (falafels et tartinables)
accompagné de pain et légumes croquants

Les pièces lunch sucrées

2 Pièces - soit 4 pièces cocktail par personne

Sablé fruits rouges
Fondant chocolat caramel
Financier griotte
Lingot abricot myrtille



[>> Je passe commande](#)



Le cocktail 20 pièces - Classique

Équivalent à 480g, ce cocktail est idéal pour les prestations dinatoires complètes



Composition

équivalent à un 20 pièces cocktail

Assortiment de pièces cocktail froides et chaudes

Mini plat chaud

Pièces lunch

Planches fleuries à partager

Pièces sucrées

Complétez votre cocktail Classique avec une animation culinaire +5 €/personne (à partir de 100 pax)

Inclus dans la prestation



Alimentaire



Matériel



Personnel



Livraison

En option



Boissons softs et alcoolisées

Les prix s'entendent en hors taxes et hors boissons

65€ h.t / pers.

au forfait sur la base de 40 à 59 pax

60€ h.t / pers.

au forfait sur la base de 60 à 79 pax

59€ h.t / pers.

au forfait sur la base de 80 à 99 pax

58€ h.t / pers.

au forfait sur la base de 100 pax et plus

[>> Je passe commande](#)



Le cocktail - Classique

Le détail de votre proposition

Les pièces cocktail salées froides et chaudes 🔥 6 pièces par personne

Les carnées

Boeuf mi-cuit en chapelure d'herbes pointe de wakamé

Pince de caille curry carotte et pois gourmand
Burger de boeuf, cheddar, pickles

Les immersions

Thon fumé en chapelure d'herbes, gingembre confit et pamplemousse
Galette de blé noir, saumon fumé raifort et wakamé

Les échappées du potager

Sablé carotte jaune et thym
Roulé de comté aux champignons

Les pièces lunch froides

2 pièces - soit 4 pièces cocktail par pers.

Oeufs toqué piperade et basilic
Chicken rolls boursin, tomate et romaine
Wraps de fish & chips, carottes et fenouil aux citrons confits

Les sacrées cocottes - 🔥 110g x 1 pièce - soit 3 pièces cocktail par personne

Boeuf épicé, blé aux amandes et houmous
Légumes d'été aux tomates et parmesan

Les planches fleuries 80g par personne

à partager - assortiment de fromages,
charcuterie, mezza (falafels et tartinables)
accompagné de pain et légumes croquants

Les pièces cocktail sucrées 4 pièces par personne

Maracuja chocolat passion
Financier framboise citron vert
Moelleux vanille fraise basilic
Cookies 3 chocolats noisette torréfiées



[>> Je passe commande](#)

Le cocktail 24 pièces - Chic

Équivalent à 480g, ce cocktail est idéal pour les prestations dinatoires complètes



Composition

équivalent à un 24 pièces cocktail

- Assortiment de pièces cocktail froides et chaudes
- Food & shot
- Mini plat froid et chaud
- Pièces lunch
- Planches fleuries à partager
- 2 Animations culinaires salées et sucrées

Inclus dans la prestation



Alimentaire



Matériel



Personnel



Livraison

En option



Boissons softs et alcoolisées

Les prix s'entendent en hors taxes et hors boissons

74€ h.t / pers.

au forfait sur la base de 40 à 59 pax

72€ h.t / pers.

au forfait sur la base de 60 à 79 pax

67€ h.t / pers.

au forfait sur la base de 80 à 99 pax

65€ h.t / pers.

au forfait sur la base de 100 pax et plus

[>> Je passe commande](#)



Le cocktail - Chic

Le détail de votre proposition

Les pièces cocktail salées froides

5 pièces par personne

Boeuf mi-cuit en chapelure d'herbes pointe de wakamé

Pince de caille curry carotte et pois gourmand

Thon fumé en chapelure d'herbes, gingembre confit et pamplemousse

Galette de blé noir, saumon fumé raifort et wakamé

Sablé carotte jaune et thym

Roulé de comté aux champignons

Les food & shot

1 pièce par personne au choix

Burger de boeuf servi avec son shot de bière

Saumon gravelax servi avec son shot de vodka

Les pièces lunch froides

2 pièces - soit 4 pièces cocktail par pers.

Oeufs toqué piperade et basilic

Tataki de thon, carpaccio de concombre

Les sacrées cocottes - 🔥

110g x 1 pièce - soit 3 pièces cocktail par personne

Boeuf épicé, blé aux amandes et houmous

Légumes d'été aux tomates et parmesan

L'animation culinaire salée

100g par personne soit 4 pièces par personne

voir la carte ci-après

Les planches fleuries

60g par personne

à partager - assortiment de fromages, charcuterie, mezze (falafels et tartinables) accompagné de pain et légumes croquants

Les pièces cocktail sucrées

2 pièces par personne

Maracuja chocolat passion

Financier framboise citron vert

Moelleux vanille fraise basilic

Cookies 3 chocolats noisette torréfiées

L'animation culinaire sucrée

50g par personne

voir la carte ci-après



[>> Je passe commande](#)

A close-up photograph of a chef's hand using a metal spoon to carefully place a dollop of white cream onto a dish. A thick, billowing plume of white steam or smoke rises from the dish, partially obscuring the chef's face in the background. The background is softly blurred, showing warm, bokeh-style lights.

Les animations culinaires

- Les recettes salées
- Les recettes sucrées



LL CONCEPT
TRAITEUR

Les recettes salées

Du Mexique à la Thaïlande en passant par l'Italie - *Information importante : Afin de limiter l'attente au stand, nous anticipons 40 à 60% du plat préparé en amont, notre équipe de maître d'hôtel se charge du service*



Composition - au choix

de 100 à 200g par portion - Proposition veggie et vegan intégrée
dans toutes nos recettes - 1 au choix inclus dans l'offre CHIC

Les recettes Sud-Américaines : Ay Caramba !

> Tacos, Ceviche, Empanadas...

Les recettes USA : Hey Bro !

> Burger, Hot Dog, Bagels...

Les recettes asiatiques : Moshi moshi !

> Wok, bao burger, Springs Rolls...

Les recettes italiennes : Mamma Mia !

> Risotto, ravioles, pizza...

Les recettes orientales : Habibi !

> Samoussa, Kebab...

[Demandez-nous notre catalogue complet](#)

Inclus dans la prestation



Alimentaire



Matériel



Personnel



Livraison

+5€ h.t / pers.

en cas de supplément sur une
prestation cocktail

31€ h.t / pers.

L'animation seule
au forfait sur la base de 40 à 59 pax

25€ h.t / pers.

L'animation seule
au forfait sur la base de 60 à 79 pax

20€ h.t / pers.

L'animation seule
au forfait sur la base de
80 à 100 + pax

En option



Boissons softs et alcoolisées

[>> Je passe commande](#)



Les recettes salées

de 100 à 200g par portion - Proposition véggie et vegan intégrée dans toutes nos recettes - 1 au choix inclus dans l'offre CHIC



Tacos



Burrito



Hot Dog



Bagels



Bao Burger



Nouilles Sautées



Ceviche



Quesadillas



Club Sandwich



Burger



Sushis



Spring Rolls



Pizza/Focaccia



Risotto



Ravioles



Osso bucco



Avocado Toast



Poke bowl



Blanquette



Croque monsieur



Bourguignon



Croissant salé



Tomate mozza



Les grillades

Les recettes sucrées

Ambiance titi parisienne ou exotique c'est vous qui choisissez - *Information importante : Afin de limiter l'attente au stand, nous anticipons 40 à 60% du plat préparé en amont, notre équipe de maître d'hôtel se charge du service*



Composition

de 50g à 100g par portion - 1 au choix inclus dans l'offre CHIC

Votre chef prépare devant vos convives :

Les recettes Retour en enfance

> Bar à mousses aux chocolats, gaufres, crêpes...

Les recettes Chic

> Millefeuille, Macarons, Tarte citron meringuée, Choux...

Les recettes Sous le Soleil

> Cornet de fruits, glaces...

Les recettes Venues d'ailleurs

> Mango sticky rice, Pavlova, Tiramisu (chocolat ou fruits rouges)

[Demandez-nous notre catalogue complet](#)

Inclus dans la prestation

Food

Alimentaire



Matériel



Personnel



Livraison

En option



Boissons softs et alcoolisées

Les prix s'entendent en hors taxes et hors boissons

+5€ h.t / pers.

en cas de supplément sur une prestation cocktail

30€ h.t / pers.

au forfait sur la base de 40 à 59 pax

24€ h.t / pers.

au forfait sur la base de 60 à 79 pax

19€ h.t / pers.

au forfait sur la base de 80 à 100 + pax

[>> Je passe commande](#)



Les recettes sucrées

de 100 à 200g par portion - Proposition véggie et vegan intégrée dans toutes nos recettes - 1 au choix inclus dans l'offre CHIC



Gaufres/crêpes



Paris-Brest



Tiramisu



Cornet de fruits



Millefeuille



Macarons



Bar à mouise



Tarte citron



Glaces



Pavlova



Fontaine chocolat



Crème brûlée



Cupcake



Tarte en bande



Eclairs



Les formules boissons

- Les softs
- Le vin + soft
- La bière + soft
- Le champagne + soft
- La carte des boissons en extra



LL CONCEPT
TRAITEUR

La formule Soft



Composition

Les softs

sur la base d'une fontaine pour 30 personnes

Fontaine de thé glacé ou citronnade
Cocktail sans alcool Necense
Sodas (coca-cola sur demande)
Eaux pétillantes

Une réserve est prévue et est comptée si elle est entamée avec accord et signature du client

Inclus dans la prestation



Boissons



Matériel



Glaçons



Personnel



Livraison

Les prix s'entendent en hors taxes et **hors boissons**

10€ h.t / pers.

au forfait sur la base de 40 à 59 pax

8€ h.t / pers.

au forfait sur la base de 60 à 79 pax

7€ h.t / pers.

au forfait sur la base de
80 et +100 pax

En option



Autres boissons

[>> Je passe commande](#)



La formule Vin + Soft



Composition

Les vins blancs et rouges - 50% de chaque
sur la base d'une bouteille pour 4 personnes, soit 1,5 verres

Petit Chablis
Pessac-Léognan, La Louvière

Les softs
sur la base d'une fontaine pour 30 personnes

Fontaine de thé glacé ou citronnade
Cocktail sans alcool Necense

Une réserve est prévue et est comptée si elle est entamée avec accord et signature du client

Inclus dans la prestation



Boissons



Matériel



Glaçons



Personnel



Livraison

Les prix s'entendent en hors taxes et **hors boissons**

13€ h.t / pers.

au forfait sur la base de 40 à 59 pax

10€ h.t / pers.

au forfait sur la base de 60 à 79 pax

9€ h.t / pers.

au forfait sur la base de
80 et +100 pax

En option



Autres boissons

[>> Je passe commande](#)

La formule Bière + Soft



Composition

La bière blonde
sur la base d'un fût pour ...

La Brasserie Fondamentale
Autre bière

Les softs
sur la base d'une fontaine pour 30 personnes

Fontaine de thé glacé ou citronnade
Cocktail sans alcool Necense

Une réserve est prévue et est comptée si elle est entamée avec accord et signature du client

Inclus dans la prestation



Boissons



Matériel



Glaçons



Personnel



Livraison

Les prix s'entendent en hors taxes et hors boissons

14€ h.t / pers.

au forfait sur la base de 40 à 59 pax

12€ h.t / pers.

au forfait sur la base de 60 à 79 pax

11€ h.t / pers.

au forfait sur la base de
80 et +100 pax

En option



Autres boissons

[>> Je passe commande](#)



La formule Champagne + Soft



Composition

Le Champagne

sur la base d'une bouteille pour 4 personnes, soit 1,5 verres
Champagne De Saint Gall, Blanc de Blancs, Premier cru

Les softs

sur la base d'une fontaine pour 30 personnes
Fontaine de thé glacé ou citronnade
Cocktail sans alcool Necense

Une réserve est prévue et est comptée si elle est entamée avec accord et signature du client

Inclus dans la prestation



Boissons



Matériel



Glaçons



Personnel



Livraison

Les prix s'entendent en hors taxes et hors boissons

17€ h.t / pers.

au forfait sur la base de 40 à 59 pax

15€ h.t / pers.

au forfait sur la base de 60 à 79 pax

14€ h.t / pers.

au forfait sur la base de
80 et +100 pax

En option



Autres boissons

[>> Je passe commande](#)



Les boissons softs - froides et chaudes

Extrait de notre offre boisson en livraison

Les boissons froides - à l'unité

Les jus de fruits de l'Atelier patrick Font au litre	6,5 €
Les sodas (coca-cola, schweppes...)	6 €
Le kombucha	11€
Les eaux plates et pétillantes au Litre	2,4 €
Les eaux en bouteilles Eau Neuve	2,2 €
Les fontaines d'eaux aromatisées (30 verres)	28 €
Les fontaines de thé glacé ou citronnade (30 verres)	49 €

Les boissons chaudes - à l'unité

Les thermos de thé et café en 2L	15 €
Machine Nespresso + capsules café et déca/capsules	1,5 €

Nos conseils de calculs pour prévoir suffisamment de boissons pour vos convives

Pour les eaux : 1 bouteille pour 2 en été, 1 bouteille pour 4 en séminaire

Les sodas : 1 bouteille pour 8 ou 12

Les fontaines d'eaux et de citronnades : 1 fontaine pour 30 verres

Les thermos de café : 1 thermos pour 20





Les boissons alcoolisées

Extrait de notre offre boisson en livraison

Les boissons alcoolisées

La bière parisienne au fût (30L - 120 verres)150 €
La fontaine de cocktail classique (30 verres)115 €
La bouteille d'alcool fort + soft 75cl 43 €

Les vins et les bulles - à l'unité

Le champagne Saint Gall 38 €
Le Prosecco ou le Crémant de Bourgogne 18 €
Le vin blanc Fumées blanches - Sauvignon 15 €
Le vin blanc Petit Chablis 20 €
Le vin rouge Bordeaux - La tour le Pin 15 €
Le vin rouge Pessac-Léognan - La Louvière 24 €



Nos conseils de calculs pour prévoir suffisamment de boissons pour vos convives

Pour les vins et le champagne : 1 bouteille pour 4 (1,5v) ou 1 bouteille pour 6 (1v/pax)
> *Prévoyez une réserve pour les boissons pour ne pas manquer - à valider contre signature*

[>> Je passe commande](#)