



L'HOSPITAL TRAITEUR
l'Art du Bien Manger



Depuis plus de 30 ans, la Maison Lhospital travaille quotidiennement pour le plus grand plaisir de vos papilles.

Animé par le désir de vous satisfaire pleinement **Lhospital Traiteur** travaille principalement des produits locaux pour vos cocktails d'înatoires, repas traiteur, buffets, petits déjeuners, brunchs.

Particuliers, entreprises ou associations : quels que soient l'événement, le lieu et le budget toute l'équipe de **Lhospital Traiteur** met son savoir-faire à votre service pour qu'un moment exceptionnel devienne inoubliable ●●●





COCKTAIL DÎNATOIRE 5

TRAITEUR

MENUS A THÈMES 6

Menu PRESTIGE 7

Menu POULE AU PÔT 8

Menu GASCON 8

LES PLATS UNIQUES 9

BUFFET

Sucré | Salé | Mixte 11

spital
Traiteur



COCKTAIL DÎNATOIRE

4

L'Art du Bien Manger

Cocktail

DÎNATOIRE

COCKTAIL DÎNATOIRE

Laissez aller vos envies, **L'hospital Traiteur** fera le reste.

SUGGESTIONS :

- Plateaux traditions
- Verrines
- Brochettes
- Amuses bouches
- À la carte

LES PLUS

Accord mets - boissons

Présentations culinaires
à l'image de l'évènement

Les cocktails à thèmes :
campagnard, asiatique,
bio, antillais, etc...

Les animations culinaires :
cuisson sur place

Prestation clé en main
avec ou sans service



A Thèmes

MENUS A THÈMES

Quels que soient le lieu et l'événement, **L'hospital Traiteur** vous propose des menus en accord avec votre thème.

- Gourmand
- Poule au pôt
- Gascon
- Bio
- Terroir & tradition
- Marin
- Prestige
- À la carte

LES PLUS

Livraison chaud

Accord mets - boissons

Prestation clé en main
avec ou sans service



Prestige

Menu PRESTIGE

Faites venir à vous la Haute Gastronomie grâce au **Menu Prestige**, composé au gré des saisons et de vos envies.

SUGGESTIONS :

- Caviar
- Champagne
- Huîtres «Gillardeau»
- Foie gras Maison
- Homard ou langouste
- Saumon fumé d'exception
- Pièce de viande et/ou poisson
- Pâtisseries & entremets
- À la carte

LES PLUS

Préparation sur place

Service à l'assiette

Accord mets - boissons

Vaisselle et verrerie *Élégance*



Poule au Pôt

Menus

POULE
AU PÔT

GASCON

Poule au pôt

- Potage aux perles
- Poule & Chou farci
- Légumes & riz
- Sauces tomate & champignons
- Fromage de brebis
- Pastis d'Amélie & sa crème anglaise

Menu Gascon

- Salade aux gésiers
- Confit
- Gratin dauphinois
- Fromage
- Tourtière



Gascon

Traiteur



Uniques

LES PLATS UNIQUES

Idéals pour les grands rassemblements à prix serrés; profitez des suggestions du chef.

- Paëlla (spécialité)
- Couscous
- Poulet basquaise
- Emincé de volaille aux champignons
- Sauté de porc aux petits légumes
- Daube
- Axoa
- À la carte

LES PLUS

Livraison chaud

Préparation-animation sur place

Accord mets - boissons

Location couverts & vaisselles

Traiteur 9



Mixte Salé Sucre

BUFFETS

SALÉ

SUCRÉ

MIXTE

Salé, sucré, mixte, chaud ou froid, composez vos buffets suivant l'événement, votre budget et le nombre de convives.

SUCRÉ

- Petits déjeuners
- Verrines
- Mignardises
- Pâtisseries
- Viennoiseries
- À la carte

SALÉ

- Tartines assorties
- Plateaux traditions
- Verrines
- Brochettes
- Salades
- À la carte

LES PLUS

Découpe et préparation sur place

Service

Accord mets – boissons

Buffets à thèmes : mer, terroir, brunch, asiatique., etc.

L'HOSPITAL TRAITEUR



www.lhospital-traiteur.fr

05.59.02.50.62 • 05.59.30.90.80

Au Point Gourmand • RN 117 • LEE

Ils nous font confiance :

