

LB « La Boîte »



Ensemble, partageons le plaisir...

01.45.27.77.42
commande@lblaboite.fr
www.lblaboite.fr

Plateaux-Repas



Fraîcheur — 1 personne – 25,90€ HT

Entrées

Caponata sicilienne

Concombre à la grecque

Mozzarella di Buffala, tomates “cœur de pigeons” et basilic frais

Plat

Fusilli au pesto, garnies de pignons de pin torréfiés et tomates séchées

Fromage

Sainte-Maure de Touraine

Dessert

Mousse au chocolat-carambar



Scandinavie — 1 personne – 29,90€ HT

Entrées

Concombre à la grecque

Saumon fumé et aneth fraîche

Duo de tarama blanc et rose, blinis

Plat

Saumon frais mariné à la sauce soja, riz basmati, sauce vierge

Fromage

Tête de moine, noix et raisin noir

Dessert

Cheesecake sur un coulis de fruits de la passion, zest de citron



Italie — 1 personne – 29,90€ HT

Entrées

Caponata sicilienne

Jambon de Parme et Parmesan – *Affinage 24 mois* – AOP

Mozzarella di Buffala, tomates “cœur de pigeons” et basilic frais

Plat

Arancini, fusilli au pesto garnies de pignons de pin torréfiés et tomates séchées

Fromage

Gorgonzola de Lombardie, raisin d’Italie

Dessert

Tiramisu et crème de café

Plateaux-Repas



Japon — 1 personne – 29,90€ HT

Entrées

Tempura de Gambas

California Saumon Avocat, *sauce soja*

Rouleaux de printemps aux crevettes, *sauce nuoc-mam*

Trio de brochettes de poulet caramélisées

Plat

Sashimi de saumon mariné à la sauce soja, riz blanc vinaigré

Dessert

Perle de coco et fruits rouges



France — 1 personne – 29,90€ HT

Entrées

Ratatouille

Jambon aux herbes, noix

Tranche de foie gras accompagné de son chutney

Plat

Filets de cailles laqués au miel, rattes du Touquet

Fromage

Pont l'Evêque, raisin noir

Dessert

Opéra tout chocolat sur sa crème de vanille



Vegan 2 — 1 personne – 29,90€ HT

Entrées

Tartare d'avocat et mangue

Betteraves en folie, vinaigrette au parmesan

Poireaux, vinaigrette aux agrumes

Choux romanesco, vinaigrette aux herbes

Plat

Riz noir de Camargue, pousses d'alfalfa

Dessert

Salade de fruits frais

**photos non contractuelles*

Plateaux-Repas



Émotion — 1 personne – 34€ HT

Entrées

Rostello aux noix

Mini-Cœurs d'artichauts à la Romaine

Salade d'haricots verts, champignons de Paris, pignons de pin et dés de foie gras

Plat

Filet de bœuf, sauce poivre de Sichuan & pommes grenailles rôties

Fromage

Brie aux noix, raisin

Dessert

« Baulois » au chocolat, éclats de noisettes torréfiées



Tokyo — 1 personne – 32€ HT

Entrées

Green Rolls saumon, avocat

Sushi saumon

Maki Saumon

Rouleau de printemps aux crevettes, sauce nuoc man

Plat

Sashimi de saumon frais et riz blanc

Dessert

Cheesecake au sudachi, zest de citron



Tentation — 1 personne – 29,90€ HT

Entrées

Asperges vertes aux agrumes et parmesan

Jambon d'Ardèche

Œuf mimosa au jambon et comté

Plat

Filet de poulet fermier au curry vert, haricots verts frais

Fromage

Camembert AOP, fruits secs

Dessert

« Pariés » duo nature et noisette

Plateaux-Repas



Évasion — 1 personne — 32€ HT

Entrées

Melon Philibon et Parme

Burrata des Pouilles, tomates d'Antan, basilic frais et pignons de pin
Salade de gambas et artichaut à la citronnelle

Plat

Magret de canard rôti aux fruits, choux fleurs colorés au Stilton

Fromage

Comté

Dessert

« Baulois » praliné à la noisette



Merveilles — 1 personne — 34€ HT

Entrées

Œuf mimosa au homard

Tartare de saumon mangue avocat
Saumon fumé et citron confit

Plat

Croustillant de Saint-Jacques, piperade

Fromage

Tomme des sept fleurs sauvages

Dessert

« Au Merveilleux de Fred » et fruits des bois



Vegan — 1 personne — 28,90€ HT

Entrées

Asperges vertes vinaigrées, moutarde à l'ancienne
Tomate d'Antan, basilic frais

Artichauts à la romain et ciboulette fraîche

Quinoa aux légumes croquants, baies rouges

Plat

Salade de lentilles épicées, dés de tofu

Dessert

Salade de fruits frais

Plateaux-Repas



Équilibre — 1 personne – 29,90€ HT

Entrées

Quinoa aux légumes croquants, baies rouges

Asperges vertes

Œufs mollets assaisonnés

Ratatouille

Plat

Filet de poulet grillé, légumes à la vapeur

Dessert

Panna Cotta et coulis de fruits rouges



Liban — 1 personne – 29,90€ HT

Entrées

Houmous et paprika

Falafel et cornichons libanais

Feuilles de vignes citronnées

Aubergine façon «Moussaka »

Plat

Kebbé, *sauce libanaise*

Dessert

Pâtisserie libanaise



Impulsion — 1 personne – 32€ HT

Entrées

Salade de quinoa et fruits secs

Saumon fumé à l'aneth fraîche

Salade Grecque (concombre, feta, tomate, olive Kalamata)

Plat

Saumon doré au four à la sauce vierge, épinards frais

Fromage

Valençay et pâte de coing

Dessert

Choux de la Maison Popelini au café

Plateaux-Repas



Boîte du mois — 1 personne — 40€ HT
Chaque mois découvrez notre boîte du mois
composée de produits de saison.

Tous nos plateaux-repas sont accompagnés d'un set de couverts,
ainsi que d'un pain individuel.



COMMANDE

Au plus tard la veille
avant 17h00

Par email

commande@lblaboite.fr

Par téléphone

01.45.27.77.42



DEVIS

Pour chaque commande
Vous recevez un devis
à nous retourner signé
afin de
valider votre commande.



LIVRAISON

Paris et Hauts-de-Seine
Commande inférieure à
100€ HT : 25€ HT
Commande supérieure à
100€ TTC : livraison
offerte



RÉCUPÉRATION

Par soucis de
l'environnement,
les boîtes sont recyclées,
les céramiques
consignées et
les glacières récupérées
par nos soins..

Cocktails salés



Sandwiches Création *(sans porc)*

Pain au lait

Saumon fumé et Philadelphia

Foie gras et chutney d'oignon

Tomate & mozzarella di Buffala, basilic frais

Wrap

Thon, sauce vierge et pousse d'épinard

Bresaola, pignons de pin et pousse d'épinard

Saumon fumé et Philadelphia

12p 24p 36p

28€ 59€ 81€

Prix HT



Sandwiches Élégance

Pain au lait

Saumon fumé et Philadelphia

Foie gras et chutney d'oignon

Tomate & mozzarella di Buffala, basilic frais

Wrap

Jambon de Parme

Jambon blanc Rostello

Saumon fumé et Philadelphia

12p 24p 36p

28€ 59€ 81€

Prix HT



Sandwiches Excellence *(sans porc)*

Pain au lait

Foie gras et son chutney

Saumon fumé et Philadelphia

Tomate & mozzarella di Buffala, basilic frais

Feta, tomate séchée et sauce pesto

Bresaola et comté

Homard truffé

24p 36p

62€ 85€

Prix HT

Cocktails salés

Brochettes (sans porc)

Tomate mozzarella basilic
Duo de crevette Tiger, aneth frais et citron
Duo de saumon fumé, blinis
Magret de canard & œuf de caille, ciboulette fraîche
Boule de chèvre parfumée et framboise
Tête de moine et chorizo

30p 50p 70p

45€ 75€ 98€

Prix HT

Brochettes Mix

Tomate mozzarella basilic
Duo de crevette Tiger, aneth frais et citron
Duo de saumon fumé, blinis
Croustillant de risotto
Tempuras de gambas
Brochettes de poulet caramélisées

30p 46p 60p

50€ 77€ 94€

Prix HT

LB fait son Show

Croustillant de risotto
Tempuras de gambas
Brochettes de poulet caramélisées
Brochettes de crevettes panées
Brochettes de boulettes de poulet
Sauce aux poivrons et basilic

30p 42p 52p

57€ 81€ 97€

Prix HT

Cocktails salés



Tokyo

Sushi saumon

Sushi thon

Maki thon

Maki saumon

California saumon, avocat

California thon, avocat

36p 48p

72€ 87€

Prix HT



Japon

California saumon avocat

Brochettes de poulet caramélisées

Rouleaux de printemps aux crevettes

Sushis au saumon

California thon avocat

Tempura de gambas

36p 45p

68€ 82€

Prix HT



Liban

Falafels et cornichon libanais

Kebbés & sauce libanaise

Feuilletés aux épinards

Feuilletés à la viande

Feuilletés au fromage

30p 42p

65€ 79€

Prix HT

Cocktails salés



Charcuterie

San Daniel & Parmesan

Bresaola et câpres à queue

Chorizo et noix

Rostello

Pata Negra

Sucrine, chips de légumes, tomates cerises, cerneaux de noix et beurre demi-sel

300g 450g 700g

38€ 58€ 72€

Prix HT



Crudités

Concombres

Tomates

Carottes

Choux-fleurs

Radis

Sauce Tzatziki

500g 700g 900g

39€ 59€ 72€

Prix HT



Fromage

Tête de moine et paprika

Roussin marc de Bourgogne

Rocamadour

Camembert AOC

Manchego et pâte de coing

Mimolette demi vieille

Sucrine, mélange de fruits frais, cerneaux de noix

300g 450g 700g

43€ 67€ 87€

Prix HT

Cocktails salés



Anti-Pasti

Mozzarella di buffala
Artichauts à la romaine
Poivrons grillés au four
Aubergines rondes grillées
Courgettes à la scapece
Piquillos au chèvre, tomates séchées

500g 700g 900g

43€ 67€ 87€

Prix HT



Wrap

Wrap

Saumon fumé et Philadelphia
Jambon de Parme fumé
Jambon Rostello
Thon, sauce vierge et pousse d'épinard
Jambon cru

24p 36p

59€ 81€

Prix HT

Cocktails sucrés



Multicolore

Macarons
Moelleux & fruits
Macarons
Eclairs
Cannelés & fruits

<u>25p</u>	<u>38p</u>	<u>50p</u>
<u>45€</u>	<u>63€</u>	<u>77€</u>

Prix HT



Macarons

Pistache
Chocolat fleur de sel
Caramel beurre salé
Framboise
Citron
Café

<u>20p</u>	<u>40p</u>	<u>60p</u>
<u>36€</u>	<u>68€</u>	<u>91€</u>

Prix HT



Nos Choux sont Choux

Eclairs praliné
Eclairs vanille
Eclairs
Caroline café
Caroline

<u>24p</u>	<u>36p</u>	<u>48p</u>
<u>39€</u>	<u>58€</u>	<u>73€</u>

Prix HT

Cocktails sucrés



Moelleux

Financier abricot
Cannelé
Moelleux caramel
Moelleux chocolat
Moelleux châtaigne
Moelleux choco-coco

40p 50p
49€ 59€
Prix HT



Chic Choc

Caroline chocolat noir Amérique
Macarons chocolat fève tonka
Tartelettes chocolat
Cup Cake Chocolat Pistache
Moelleux Chocolat
Moelleux Choco-coco

36p 48p
59€ 75€
Prix HT



Fruits

Framboise
Melon
Mûres
Myrtilles
Kiwi
Ananas
Groseille

500g 700g 900g
35€ 53€ 68€
Prix HT

Cocktails sucrés



Tartelettes

Framboise
Mûre
Kiwi
Fraise
Myrtilles
Melon

28p 50p
49€ 74€
Prix HT



Merveilles du Merveilleux de Fred

Chocolat
Spéculos
Café
Cerise
Caramel
Chocolat blanc

16p 32p
40€ 79€
Prix HT

Toutes les commandes cocktails sont accompagnées d'assiettes, serviettes, pinces, pics.

Pour les boîtes charcuterie, fromage, baltique et anti-pasti nous vous incluons des pains tranchés de la Maison Poilane.

Pour toutes demandes de location de matériel et maitre d'hôtel, n'hésitez pas à contacter notre service commercial au 01.45.27.77.42 ou par email commande@lblaboite.fr



Et pour plus de gourmandise, nous vous invitons à découvrir nos chocolats de notre marque
LB « Le Chocolat ».

N'hésitez pas à contacter notre service commercial
au 01.45.27.77.42 ou par email commande@lblechocolat.fr

www.lblechocolat.fr

Boissons



EVIAN
50cl 1,5L
2,5€ 5,5€

BADOIT
50cl 1,5L
2,5€ 5,5€

COCA COLA ZERO
50cl 1,5L
2,5€ 5,5€

COCA COLA
50cl 1,5L
2,5€ 5,5€



JUS DE FRUITS FRAIS ALAIN MILLIAT – ORANGE, PAMPLEMOUSSE, ABRICOT, ANANAS, POMME
1L – 7,90€



Gamay Henri Marionnet
Touraine - 15€



Chiroubles Alain Passot
Beaujolais – 24€



Château Lalande
Médoc - 19€



M de Minuty -
Côte de Provence - 28€



Mauvanne – Côte de
provence - 25€



Chablis AOC
«Le Finage» - 25€



Bourgogne Valentin
Vignot - 17€



Champagne Mumm
- 39€

