



LIVRAISON DE PLATEAUX REPAS ET COCKTAILS À PARIS ET HAUTS-DE-SEINE

🌿 NOS EMBALLAGES SONT CERTIFIÉS RECYCLABLES



COMMENT ÇA MARCHE ?

LIVRAISON À PARIS ET HAUTS-DE-SEINE !

PENSEZ À PASSER VOTRE COMMANDE LA VEILLE AVANT 17H00



COMMANDE

PAR EMAIL : commande@lblaboite.fr

Commande possible le jour même avec un choix restreint entre les boîtes : Italie, Fraicheur et Scandinavie.

POUR ÉVÉNEMENTS

N'hésitez pas à solliciter notre service commercial pour vos demandes de location de matériel et maître d'hôtel.

Pour toute demande hors entreprise (BtoC), merci de vous renseigner auprès du service commercial.



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 : 29.90€ HT

Commande supérieure à

100€ HT : livraison offerte

Commande pour le jour même : 29.90€ HT

Pour toutes les livraisons hors Paris et Hauts-de-Seine, des frais de livraison sont appliqués selon la hauteur de votre commande et de votre adresse de livraison.

N'hésitez pas à demander un devis au service commercial.



RÉCUPÉRATION

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

PLATEAUX-REPAS

BUFFETS

COCKTAILS SALÉS

COCKTAILS SUCRÉS

BOISSONS

OPTIONS

LES PLATEAUX-REPAS



LA BOITE DU MOIS

MENU SUR DEMANDE :
Produits de saison
Artisans de proximité
Fournisseurs de qualité
Sélection affinée

1 personne – prix sur demande



ITALIE

ENTRÉES
Caponata sicilienne
Mozzarella di Bufala, tomates “cœur de pigeons” et basilic frais
Jambon de Parme DOP 24 mois d’affinage et copeaux de Grana Padano DOP

PLAT
Arancini al Ragu, fusilli au pesto, pignons de pin torréfiés

FROMAGE
Gorgonzola DOP de Lombardie, et noix

DESSERT
Tiramisu de la « Maison LB »

1 personne – 29,90€ HT



SCANDINAVIE

ENTRÉES
Concombre à la grecque
Saumon fumé et aneth fraîche
Duo de tarama aux œuf de cabillaud et blinis

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

FROMAGE
Tête de moine et noix

DESSERT
Cheesecake de la « Maison LB »

1 personne – 29,90€ HT



TENTATION

ENTRÉES
Œuf mimosa au jambon et comté
Jambon Serrano 12 mois d’affinage
Artichauts et Grana Padano DOP

PLAT
Filet de poulet fermier et Ravioles de Royans

FROMAGE
Camembert AOP et noix

DESSERT
Gâteau Basque de la Maison «Pariès»

1 personne – 29,90€ HT

LES PLATEAUX-REPAS



IMPULSION

- ENTRÉES**
Saumon fumé
Quinoa aux légumes croquants, baies rouges
Salade Grecque (concombre, feta, tomate, olive kalamata)
- PLAT**
Saumon doré au four à la sauce vierge, brocolis frais
- FROMAGE**
Selles sur Cher et pâte de coing
- DESSERT**
Paris-Brest de la « Maison LB »

1 personne – 32,90€ HT



OSAKA

- ENTRÉES**
Thon cuit crispy
Salmon cheese roll
California cheese avocat
California printemps saumon avocat
- PLAT**
Sashimi de thon cru à la japonaise et riz blanc
- DESSERT**
Trio de macarons

1 personne – 34,90€ HT



JAPON

- ENTRÉES**
Tempura de Gambas
Brochettes de poulet
California Saumon Avocat, sauce soja
Rouleaux de printemps aux crevettes, sauce nuoc-mâm
- PLAT**
Sashimi de saumon mariné à la sauce soja, riz blanc
- DESSERT**
Perle de coco et fruits rouges

1 personne – 29,90€ HT



TOKYO

- ENTRÉES**
Maki saumon
Sushi saumon
Green Rolls saumon, avocat
Rouleaux de printemps aux crevettes, sauce nuoc-mâm
- PLAT**
Sashimi de saumon frais et riz blanc
- DESSERT**
Cheesecake de la « Maison LB »

1 personne – 32,90€ HT

LES PLATEAUX-REPAS



MERVEILLES

ENTRÉES
Œuf mimosa au homard
Saumon fumé et citron confit
Tartare de saumon mangue avocat

PLAT
Saint-Jacques snackées et fondue de poireaux au beurre

FROMAGE
Tomme des sept fleurs sauvages

DESSERT
Paris-Brest de la « Maison LB »

1 personne – 34,90€ HT



FRANCE

ENTRÉES
Ratatouille
Jambon Rostello aux herbes et noix
Foie gras mi-cuit et pain au lait

PLAT
Filet de veau et pommes de terre grenaille

FROMAGE
Pont l'Évêque et noix

DESSERT
Opéra tout chocolat et crème anglaise

1 personne – 29,90€ HT



ÉMOTION

ENTRÉES
Jambon Rostello aux noix
Tomates cœur de pigeons , Mozzarella di Bufala
Salade d'haricots verts, champignons de Paris, pignons de pin et dés de foie gras

PLAT
Filet de bœuf, pommes grenailles roties et sauce tartare

FROMAGE
Brie aux noix

DESSERT
« Baulois » au chocolat et crème anglaise

1 personne – 34,90€ HT



ÉVASION

ENTRÉES
Pâté en croûte de volailles et foie gras par Arnaud Nicolas, Meilleur Ouvrier de France Charcutier
Burrata des Pouilles, tomates d'Antan, basilic frais et pignons de pin
Melon Philibon et Jambon de Parme DOP 24 mois d'affinage

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

FROMAGE
Comté Médaille d'Or - 12 mois d'affinage de la Fruitière de Salins

DESSERT
« Baulois » praliné et crème anglaise

1 personne – 32,90€ HT

LES PLATEAUX-REPAS



DOLCE VITA

ENTRÉES
Cannelloni à l’Italienne
Rostello à la truffe AOP
Tomates Datterino de Sicile et Mozzarella di Bufala, pignons de pin

PLAT
Saltimboca de veau à la sauge et carottes façon nonna

FROMAGE
Pecorino Fiore Sardo AOP et noix

DESSERT
Crème à la pistache de Bronte de la « Maison LB »

1 personne – 34,90€ HT



LIBAN

ENTRÉES
Houmous et paprika
Falafel et cornichons libanais
Feuilles de vignes citronnées
Aubergine façon « Moussaka »

PLAT
Kebbé et salade shanklish

DESSERT
Pâtisserie libanaise

1 personne – 30,90€ HT



ÉQUILIBRE

ENTRÉES
Œufs pochés
Salade de haricots verts, champignons et sésame blanc
Brocolis
Quinoa aux légumes croquants

PLAT
Filet de poulet grillé et ratatouille

DESSERT
Panna Cotta et coulis de fruits rouges de la « Maison LB »

1 personne – 29,90€ HT



FRAÎCHEUR

ENTRÉES
Caponata sicilienne
Concombre à la grecque
Mozzarella di Bufala, tomates “cœur de pigeons” et basilic frais

PLAT
Fusilli au pesto et pignons de pin torréfiés

FROMAGE
Sainte-Maure de Touraine et noix

DESSERT
Mousse au chocolat-carambar de la « Maison LB »

1 personne – 25,90€ HT

LES PLATEAUX-REPAS



VEGAN 1

ENTRÉES
Ratatouille
Brocolis
Tomate d’Antan, basilic frais
Quinoa aux légumes croquants

PLAT
Lentilles vertes du Puy et dés de tofu assaisonnés

DESSERT
Salade de fruits frais

1 personne – 28,90€ HT



VEGAN 2

ENTRÉES
Tartare d’avocat et mangue
Duo de choux-fleurs en pickles
Fondue de poireaux au beurre
Betteraves , vinaigrette et pignons de pins

PLAT
Riz noir de Camargue, pousses d’alfalfa

DESSERT
Salade de fruits frais

1 personne – 29,90€ HT



LES BUFFETS



ITALIE

COMPOSITION

Jambon rostello
Arancini al Ragu
Mozzarella di Bufala
Cannellonis à l'Italienne
Tomates “cœur de pigeons” et basilic frais
Jambon de Parme AOP & Grana Padano

Pain de campagne

3 personnes – 69,00€ HT
4 personnes – 84,00€ HT



SCANDINAVIE (SANS PORC)

COMPOSITION

Cannellonis
Mini Blinis
Tempura de gambas
Duo de tarama au cabillaud
Saumon fumé et aneth fraîche
Saumon fumé ciboulette fraîche

Pain de campagne

3 personnes – 69,00€ HT
4 personnes – 84,00€ HT



FRAÎCHEUR (SANS PORC)

COMPOSITION

Cannellonis
Arancini végétarien
Artichauts au basilic
Mozzarella Di Bufala
Tomates « cœur de pigeons »
Carottes glacées au cumin, feta & grenade

Pain de campagne

3 personnes – 69,00€ HT
4 personnes – 84,00€ HT



JAPON

COMPOSITION

Sushis au saumon
Tempura de Gambas
Brochettes de poulet
California thon-avocat
California saumon Avocat
Rouleaux de printemps aux Crevettes

3 personnes – 69,00€ HT
4 personnes – 84,00€ HT

LES COCKTAILS SALÉS



ÉLÉGANCE

PAIN AU LAIT

Foie gras et chutney d'oignon
Tomate et mozzarella di Buffala, basilic frais
Saumon fumé et Philadelphia, pousse d'épinard

WRAP

Prosciutto di Parma AOP, roquette, beurre et parmesan
Rostello aux herbes, mayonnaise, ciboulette et sucrine
Saumon fumé et Philadelphia, pousse d'épinard

12 pièces – 28,00€ HT
24 pièces – 59,00€ HT
36 pièces – 81,00€ HT



WRAP

Thon, mayonnaise et basilic, sucrine
Saumon fumé, Mascarpone et roquette
Saumon fumé et Philadelphia, pousse d'épinard
Rostello aux herbes, mayonnaise, ciboulette et sucrine
Prosciutto di Parma AOP, roquette, beurre et parmesan
Bresaola della Valtellina IGP, pignons de pin et pousse d'épinard

24 pièces – 59,00€ HT
36 pièces – 81,00€ HT



CRÉATION (SANS PORC)

PAIN AU LAIT

Foie gras et chutney d'oignon
Tomate et mozzarella di Buffala, basilic frais
Saumon fumé et Philadelphia, pousse d'épinard

WRAP

Thon, mayonnaise et basilic, sucrine
Bresaola della Valtellina IGP, pignons de pin et pousse d'épinard
Saumon fumé et Philadelphia, pousse d'épinard

12 pièces – 28,00€ HT
24 pièces – 59,00€ HT
36 pièces – 81,00€ HT



DÉCOUVERTE

PAIN AU LAIT

Chèvre frais, miel de montagne et noix
Rillettes de cochon par Arnaud Nicolas MOF
Terrine de jarret de cochon et foie gras par Arnaud Nicolas MOF

WRAP

Rostello à la truffe AOP, stracciatella, pomodoro et roquette
Mortadelle AOP, stracciatella, pistache et roquette
Tomate séchée, stracciatella, pomodoro, parmesan et roquette poivrée

24 pièces – 62,00€ HT
36 pièces – 85,00€ HT

LES COCKTAILS SALÉS



EXCELLENCE (SANS PORC)

Homard truffé, mayonnaise
Foie gras et chutney de figue
Feta, tomate séchée et sauce pesto
Bresaola della Valtellina IGP et comté
Tomate et mozzarella di Buffala, basilic frais
Saumon fumé et Philadelphia, pousse d’épinard

24 pièces – 62,00€ HT
36 pièces – 85,00€ HT
Disponible en version végétarienne



BROCHETTES (SANS PORC)

Duo de saumon fumé, blinis
Chèvre frais, framboise et menthe fraîche
Tomate mozzarella di Buffala et basilic frais
Raisin rouge d’Italie et comté AOP 12 mois
Bresaola della Valtellina IGP, fromage tête de moine
Tomme de brebis artisanale, olive noire à la grecque

30 pièces – 45,00€ HT
50 pièces – 75,00€ HT
70 pièces – 98,00€ HT



BROCHETTES MIX

Arancini al Ragu
Brochettes de poulet
Tempuras de gambas
Duo de saumon fumé, blinis
Tomate mozzarella di Buffala et basilic frais
Raisin rouge d’Italie et comté AOP 12 mois

30 pièces – 50,00€ HT
46 pièces – 77,00€ HT
60 pièces – 94,00€ HT



LB FAIT SON SHOW

Sauce Tzatziki
Arancini al Ragu
Arancini végétarien
Tempuras de gambas
Brochettes de poulet

30 pièces – 57,00€ HT
42 pièces – 81,00€ HT
52 pièces – 97,00€ HT

LES COCKTAILS SALÉS



JAPON

- Sushis au saumon
- Tempuras de gambas
- Brochettes de poulet
- California thon avocat
- California saumon avocat
- Rouleaux de printemps aux crevettes

36 pièces – 69,00€ HT
45 pièces – 84,00€ HT



TOKYO

- Maki thon
- Sushi thon
- Maki saumon
- Sushi saumon
- California thon, avocat
- California saumon, avocat

36 pièces – 72,00€ HT
48 pièces – 87,00€ HT



OSAKA

- Salmon cheese roll
- California cheese-avocat
- California saumon-avocat
- California thon cuit crispy
- California printemps saumon-avocat

36 pièces – 76,00€ HT
48 pièces – 91,00€ HT



LIBAN

- Feuilletés à la viande
- Man'ouché au Za'atar
- Kebbes et sauce libanaise
- Falafels et cornichon libanais
- Rekakats libanais (cigare au fromage)
- Feuilletés aux aubergines façon moussaka

30 pièces – 69,00€ HT
42 pièces – 84,00€ HT
Disponible en version végétarienne

LES COCKTAILS SALÉS



ANTI-PASTI

Arancini végétarien
Mozzarella Di Bufala
Artichauts et Grana Padano
Olives vertes de Sicile
Scarmoza fumée, basilic frais
Tomates rouges coeur-de-pigeon

Pain de campagne

500 gr – 43,00€ HT
700 gr – 67,00€ HT
900 gr – 87,00€ HT



CRUDITÉS

Sauce Tzatziki
Concombres
Radis du jardin
Mini-carottes fanes
Choux-fleurs croquants
Tomates cœur de pigeon

500 gr – 39,00€ HT
700 gr – 59,00€ HT
900 gr – 72,00€ HT



CHARCUTERIE

Coppa Stagionata
Spianata Piccante
Rostello aux herbes
Mortadella Bologna IGP
Bresaola della Valtellina IGP
Prosciutto di Parma AOP - 24 mois Grand Cru

Pain de campagne

300 gr – 39,00€ HT
450 gr – 59,00€ HT
700 gr – 76,00€ HT



CHARCUTERIE D'EXCEPTION

Cecina de Léone IGP Nieto
Rostello Villani à la truffe DOP di Modena
Mortadelle Villani à la truffe DOP di Modena
Culatello Tradizionale DOP Cavazutti di Modena
Chorizo cular Bellota 100% Ibérico de Cordoba
Prosciutto di Parma DOP « Gran Reserva 24 mois »

Pain de campagne

700 gr – 88,00€ HT

LES COCKTAILS SALÉS



CHARCUTERIE M.O.F

**PAR ARNAUD NICOLAS,
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE CHARCUTIER**

Jambon persillé
Rillettes de cochon
Terrine de Grand-mère
Pâté en croûte de volailles et foie gras
Pâté en croûte de caille, cochon, foie gras et fruits secs

Pain de campagne

38 pièces – 79,00€ HT
45 pièces – 94,00€ HT
À commander 48 heures à l'avance



FROMAGE

Morbier
Pont l'Évêque
Camembert AOC
Tête de moine et paprika
Tomme des sept fleurs sauvages
Comté Médaille d'Or - 12 mois d'affinage

Pain aux noix

300 gr – 43,00€ HT
450 gr – 67,00€ HT
700 gr – 87,00€ HT



FROMAGES D'EXCEPTION

Brie aux noix
Tête de Moine
Brie à la truffe IGP de Bourgogne
Comté Médaille d'Or - 12 mois d'affinage
Tomme de brebis Le Chistera des Pyrénées
Queso Manchego De Ovgo Diablo au piment d'Espelette

Pain aux noix

700 gr – 98,00€ HT



LES COCKTAILS SUCRÉS



MULTICOLORE

Assortiment de moelleux
Assortiment de tartelettes
Assortiment de macarons
Assortiment de financiers
Assortiment de macarons
Assortiment de tartelettes

25 pièces – 45,00€ HT
38 pièces – 65,00€ HT
50 pièces – 80,00€ HT



MACARONS

Café
Vanille
Cassis
Pistache
Chocolat
Framboise

20 pièces – 40,00€ HT
40 pièces – 78,00€ HT
60 pièces – 105,00€ HT



COOKIES

ASSORTIMENT DE COOKIES de la « Maison LB » :
Pistache
Pécan et caramel
Cacahuète-caramel
Cacao pécan-caramel
Noisettes et pâte à tartiner
Cacao amande et pâte à tartiner

24 pièces – 72,00€ HT
36 pièces – 99,00€ HT



CHIC CHOC

COMPOSITIONS DE MIGNARDIES de la « Maison LB » :
Tartelettes au chocolat et caramel
Macarons au chocolat
Financiers à la pistache
Financiers pépites de chocolat
Macarons au caramel beurre salé
Moelleux aux noisettes torréfiées

36 pièces – 61,00€ HT
48 pièces – 77,00€ HT

LES COCKTAILS SUCRÉS



MADELEINE DE PROUST

ASSORTIMENT DE MADELEINES :
Citron et coulis de citron
Pécan et coulis de caramel
Noisettes et pâte à tartiner
Pistache et crème de pistache
Framboise et coulis de framboise
Pépites de chocolat et pâte à tartiner

24 pièces – 72,00€ HT
36 pièces – 99,00€ HT



MÔELLEUX

VARIÉTÉS DE FINANCIERS ET MOELLEUX :
Pistache torréfiées
Pépites de chocolat
Noisettes torréfiées
Noix de Pécan caramélisés
Poires & amandes caramélisées
Framboises & amandes caramélisées

40 pièces – 59,00€ HT
50 pièces – 75,00€ HT



CRÈME DE LA CRÈME

ASSORTIMENT DE TARTELETTES :
Citron
Vanille
Praliné amandes
Caramel beurre salé
Chocolat noir intense
Framboise et pistache

36 pièces – 72,00€ HT
52 pièces – 99,00€ HT



FRUITS FRAIS

Kiwi
Mûre
Melon
Ananas
Myrtille
Groseille
Framboise

500 gr – 42,00€ HT
700 gr – 61,00€ HT
900 gr – 77,00€ HT

LES COCKTAILS SUCRÉS



TARTELETTES

- Kiwi
- Mûre
- Fraise
- Melon
- Myrtille
- Framboise

28 pièces – 49,00€ HT
50 pièces – 74,00€ HT

LES BOISSONS



EVIAN
50 cl – 2,50€ HT / 1,5 L – 5,50€ HT



BADOIT
50 cl – 2,50€ HT / 1,5 L – 5,50€ HT



COCA-COLA
50 cl – 2,50€ HT / 1,5 L – 5,50€ HT



COCA-COLA ZÉRO
50 cl – 2,50€ HT / 1,5 L – 5,50€ HT



JUS D'ORANGE ALLAIN MILLIAT
1 L – 7,90€ HT



JUS DE PAMPLEMOUSSE ALLAIN MILLIAT
1 L – 7,90€ HT



JUS DE POMME ALLAIN MILLIAT
1 L – 7,90€ HT



JUS D'ABRICOT ALLAIN MILLIAT
1 L – 7,90€ HT



JUS D'ANANAS ALLAIN MILLIAT
1 L – 7,90€ HT

LES BOISSONS



GAMAY HENRI MARIONNET TOURAINE
17,00€ HT



CHIROUBLES ALAIN PASSOT BEAUJOLAIS
26,00€ HT



CHÂTEAU LALANDE MÉDOC
21,00€ HT



M DE MINUTY - CÔTE DE PROVENCE
30,00€ HT



MAUVANNE – CÔTE DE PROVENCE
27,00€ HT



CHABLIS AOC «LE FINAGE»
27,00€ HT



BOURGOGNE VALENTIN VIGNOT
19,00€ HT



CHAMPAGNE MUMM
39,00€ HT

LES BOISSONS



CHÂTEAU MAUCAILLOU – MOULIS
36,00€ HT



PULLY FUISSE 1^{ER} CRU – J.M AUJOUX
35,00€ HT



CHAMPAGNE R BRUT – RUINART
80,00€ HT



CIDRE BRUT – MAISON SASSY
10,00€ HT



BIÈRES BLONDES « MONT BLANC »
56,00€ HT - lot de 12 bouteilles

LES OPTIONS LB



PETIT-DÉJEUNER

Mini viennoiseries pour 10 personnes
(pain au chocolat, croissant , pain aux raisins, chouquette)

1 boîte de fruits frais - 500gr

2 bouteilles de jus d’1L de la gamme Alain Milliat

160€ HT par formule - soit 16€ HT par personne

Par personne – 16,00€ HT
Par formule - 160 HT



MAÎTRE D'HÔTEL

Un maître d’hôtel pour maximum 50 personnes

Vacation 6 heures minium
250€ HT par vacation



LOCATION DE MATERIEL

Machine à café Nespresso
Verrerie
Vaisselle
Nappage
Mobilier

Prix sur demande



SUR-MESURE

Organisation d’évènements
De 0 à 500 personnes
Décoration florale, photographe, DJ
Animations culinaires

Prix sur demande

WWW.LBLABOITE.FR

T.01.45.27.77.42

COMMANDE@LBLABOITE.FR

