



L : B
LA BOÎTE

...transportent le plus

L : B
LA BOÎTE

commande@lblaboite.fr

www.lblaboite.fr

01.45.27.77.42

Mars 2024

Plateaux-Repas



Italie — 1 personne – 29,90€ HT

Entrées

Caponata sicilienne

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

Mozzarella di Bufala, 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



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



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

Plateaux-Repas



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



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



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

Plateaux-Repas



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



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



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

Plateaux-Repas



Évasion — 1 personne – 32€ HT

Entrées

Melon Philibon et Parme

Burrata des Pouilles, tomates d'Antan, basilic frais et pignons de pin

Pâté en croûte de volailles & foie gras – par Arnaud Nicolas,

Meilleur Ouvrier de France Charcutier

Plat

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

Fromage

Comté

Dessert

« Baulois » praliné à la noisette



Dolce Vita — 1 personne – 38€ HT

Entrées

Rostello à la truffe AOP

Cannelloni à la ricotta, pousse d'épinards & noisettes torréfiées

Tomates Datterino de Sicile & burrata crémeuse des Pouilles,

pignons de pin

Plat

Saltimboca de veau à la sauge & carottes façon nonna

Fromage

Pecorino Fiore Sardo AOP & noix

Dessert

Panna cotta à la pistache de Bronte & contucci aux amandes



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

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



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



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



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



Boîte du mois — 1 personne — 39,90€ 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..

Cocktail salé



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



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



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

Cocktail salé



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



Découverte – par Arnaud Nicolas - MOF

Pain au lait

Terrine de jarret de cochon & foie gras

Rillettes de cochon

Chèvre frais, miel de montagne & noix

Wrap

Rostello à la truffe AOP, stracciatella, pomodoro & roquette

Mortadelle AOP, stracciatella, pistache & roquette

Tomate séchée, stracciatella, pomodoro, parmesan & rucola poivrée

24p 36p

62€ 85€

Prix HT



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

Cocktail salé



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
Jalapenos
Brochettes de crevettes panées
Brochettes de poulet panées
Sauce tzatziki

30p 46p 60p

57€ 81€ 97€

Prix HT



Tokyo

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

36p 48p

72€ 87€

Prix HT

Cocktail salé



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



Anti-Pasti

Mozzarella di buffala
Artichauts à la romaine
Scarmoza fumée, basilic frais
Tomates rouges coeur-de-pigeon
Champignons & tomates confites
Olives vertes de Sicile & olives noires de Kalamata

500g 700g 900g

43€ 67€ 87€

Prix HT

Cocktail salé



Crudités

Concombres
Tomates
Carottes
Choux-fleurs
Radis
Sauce Tzatzíki

500g	700g	900g
39€	59€	72€

Prix HT



Charcuterie

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

300g	450g	700g
38€	58€	72€

Prix HT



Charcuterie M.O.F

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

38p	45p
79€	94€

Prix HT

Cocktail salé

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



Toutes les commandes cocktails sont accompagnées d'assiettes, serviettes, pincettes, piques.

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 maître d'hôtel, n'hésitez pas à contacter notre service commercial au 01.45.27.77.42 ou par email commande@lblaboite.fr

Cocktail sucré



Multicolore

Macarons
Moelleux & fruits
Macarons
Eclairs
Cannelés & fruits

25p 38p 50p

45€ 63€ 77€

Prix HT



Macarons

Pistache
Chocolat fleur de sel
Caramel beurre salé
Framboise
Citron
Café

20p 40p 60p

36€ 68€ 91€

Prix HT



Nos Choux sont Choux

Eclairs praliné
Eclairs vanille
Eclairs
Caroline café
Caroline

24p 36p 48p

39€ 58€ 73€

Prix HT

Cocktail sucré



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

Cocktail sucré



Tartelettes

Framboise
Mûre
Kiwi
Fraise
Myrtilles
Melon

28p 50p

49€ 74€

Prix HT



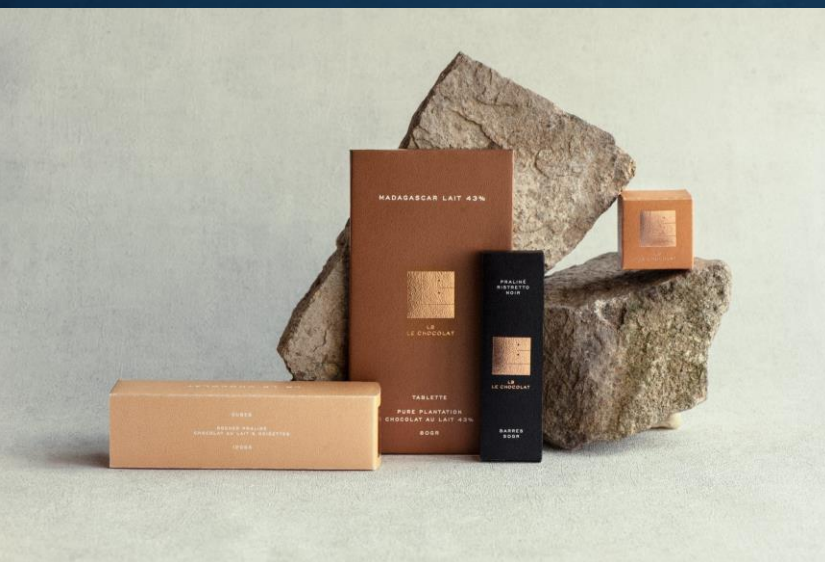
Merveilles du Merveilleux de Fred

Chocolat
Spéculos
Café
Cerise
Caramel
Chocolat blanc

16p 32p

40€ 79€

Prix HT



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€



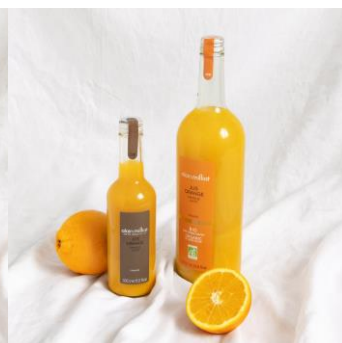
BADOIT
 50cl 1,5L
 2,5€ 5,5€



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€