

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

🌿 NOS EMBALLAGES SONT CERTIFIÉS RECYCLABLES



LIVRAISON À PARIS ET EN HAUT DE SEINE !

PENSEZ À PASSER VOTRE COMMANDE LA VEILLE AVANT 17H00



COMMANDE

PAR TÉLÉPHONE
01 45 27 77 42

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



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.

LES PLATEAUX-REPAS



ITALIE

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

1 personne – 29,90€ HT



SCANDINAVIE

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

1 personne – 29,90€ HT



FRANCE

ENTRÉES

Ratatouille
Jambon aux herbes, noix
Tranche de foie gras accompagné de son chutney

PLAT

Filet de veau, rattes du Touquet

FROMAGE

Pont l'Evêque, raisin noir

DESSERT

Opéra tout chocolat sur sa crème de vanille

1 personne – 29,90€ HT



TENTATION

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

1 personne – 29,90€ HT

LES PLATEAUX-REPAS



JAPON

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

1 personne – 29,90€ HT



TOKYO

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

1 personne – 32,00€ HT



IMPULSION

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

1 personne – 32,00€ HT



MERVEILLES

ENTRÉES

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

1 personne – 34,00€ HT

LES PLATEAUX-REPAS



ÉMOTION

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

1 personne - 34,00€ HT



ÉVASION

ENTRÉES

Salade de gambas et artichaut à la citronnelle
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

1 personne - 32,00€ HT



DOLCE VITA

ENTRÉES

Rostello à la truffe AOP
Canneloni 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

1 personne - 38,00€ HT



LIBAN

ENTRÉES

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

PLAT

Kebbé, sauce libanaise

DESSERT

Pâtisserie libanaise

1 personne - 29,90€ HT

LES COCKTAILS SALÉS



ÉLÉGANCE

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
Bressaola, pignons de pin et pousse d'épinard
Saumon fumé et Philadelpha

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



WRAP

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

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



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
Bressaola, pignons de pin et pousse d'épinard
Saumon fumé et Philadelpha

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



DÉCOUVERTE

PAIN AU LAIT

Terrine de jarret de cochon & foie gras – par Arnaud Nicolas, Meilleur Ouvrier de France Charcutier
Rilette de cochon – par Arnaud Nicolas, Meilleur Ouvrier de France Charcutier
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

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

LES COCKTAILS SALÉS



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

24 pièces - 62,00€^{HT}
36 pièces - 85,00€^{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

30 pièces - 45,00€^{HT}
50 pièces - 75,00€^{HT}
70 pièces - 98,00€^{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

30 pièces - 50,00€^{HT}
46 pièces - 77,00€^{HT}
60 pièces - 94,00€^{HT}



LB FAIT SON SHOW

Croustillant de risotto
Tempuras de gambas
Trio de brochettes de poulet panées
Sauce Tzatziki

30 pièces - 57,00€^{HT}
42 pièces - 81,00€^{HT}
52 pièces - 97,00€^{HT}

LES COCKTAILS SALÉS



TOKYO

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

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



JAPON

California saumon avocat
Brochettes de poulet caramélisées
Rouleaux de printemps aux crevettes
Sushis au saumon
California thon avocat
Tempura de gambas

36 pièces - 68,00€ HT
45 pièces - 82,00€ HT



LIBAN

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

30 pièces - 65,00€ HT
42 pièces - 79,00€ HT



ANTI PASTI

Mozzarella di bufala
Artichauts à la romaine
Poivrons grillés au four
Aubergines rondes grillées
Courgettes à la scapece
Piquillos au chèvre, tomates séchées
Pains tranchés de la Maison Poilane

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

LES COCKTAILS SALÉS



CRUDITÉS

Concombres
Tomates
Carottes
Choux-fleurs
Radis
Sauce Tzatziki

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

300 gr - 38,00€ HT
450 gr - 58,00€ HT
700 gr - 72,00€ HT



CHARCUTERIE M.O.F

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

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

38 pièces - 79,00€ HT
45 pièces - 94,00€ HT
À COMMANDER 48H À L'AVANCE



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
Pains tranchés de la Maison Poilane

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

LES COCKTAILS SUCRÉS



MULTICOLORE

Macarons
Moelleux & fruits
Macarons
Eclairs
Cannelés & fruits

25 pièces - 45,00€ HT
38 pièces - 63,00€ HT
50 pièces - 77,00€ HT



MACARONS

Pistache
Chocolat fleur de sel
Caramel beurre salé
Framboise
Citron
Café

20 pièces - 36,00€ HT
40 pièces - 68,00€ HT
60 pièces - 91,00€ HT



NOS CHOUX SONT CHOUX

Eclairs praliné
Choux vanille
Caroline café
Macarons framboise, citron, pistache, Chocolat fleur de sel, café
et Caramel beurre salé

24 pièces - 39,00€ HT
36 pièces - 58,00€ HT
48 pièces - 73,00€ HT



MOELLEUX

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

40 pièces - 49,00€ HT
50 pièces - 59,00€ HT

LES COCKTAILS SUCRÉS



CHIC CHOC

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

36 pièces - 59,00€ HT
48 pièces - 75,00€ HT



FRUITS FRAIS

Framboise
Melon
Mûres
Myrtilles
Kiwi
Ananas
Groseille

500 gr - 35,00€ HT
700 gr - 53,00€ HT
900 gr - 68,00€ HT



TARTELETTES

Framboise
Mûre
Kiwi
Fraise
Myrtilles
Melon

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



MERVEILLES

Chocolat
Spéculos
Café
Cerise
Caramel
Chocolat blanc

16 pièces - 40,00€ HT
32 pièces - 79,00€ 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€**



**JUS DE PAMPLEMOUSSE ALLAIN MILLIAT
1 L - 7,90€**



**JUS DE POMME ALLAIN MILLIAT
1 L - 7,90€**



**JUS D'ABRICOT ALLAIN MILLIAT
1 L - 7,90€**



**JUS D'ANANAS ALLAIN MILLIAT
1 L - 7,90€**

LES BOISSONS



GAMAY HENRI MARIONNET TOURAINE - 15,00€



CHIROUBLES ALAIN PASSOT BEAUJOLAIS - 24,00€



CHÂTEAU LANLANDE MÉDOC - 19,00€



M DE MINUTY - CÔTE DE PROVENCE - 28,00€



MAUVANNE - CÔTE DE PROVENCE - 25,00€



CHABLIS AOC «LE FINAGE» - 25,00€



BOURGOGNE VALENTIN VIGNOT - 17,00€



CHAMPAGNE MUMM - 39,00€

WWW.LBLABOITE.FR

T. 01.45.27.77.42

COMMANDE@LBLABOITE.FR

