



Le Filet Mignon

Traiteur - Organisateur de réception

5 rue Victor Hugo

62800 LIÉVIN

☎ : 06.08.91.07.32 / @ : le.filet.mignon@orange.fr

Mariage et événement familial

Tarifs 2025

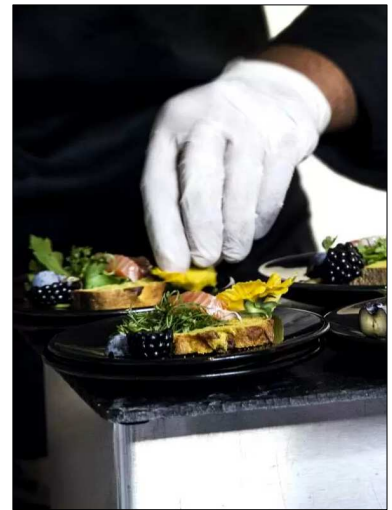


Donnez à vos réceptions l'éclat qu'elles méritent !

POUR VOTRE APÉRITIF, VIN D'HONNEUR ET COCKTAIL

Show cooking à partir de

Toast salé froid /mignardise sucrée	0,85€
Toast salé chaud	0,85€
Verrine salée ou sucrée	1,80€
Cuillère chinoise	1,00€
Petits pains garnis	0,85€
Macotch / Platseck /Macarons	0,90€
Pain surprise 10 personnes	35,00€
Pain surprise 12 personnes	38,00€
Mini wraps / mini bagnat	0,95€
Brochette de fruits	0,95€
Mini burger ou brochette tomate/mozza	1,60€
Forfait boissons vin d'honneur (à discrétion)	4,40€
Forfait boissons repas à partir de	10,50€



LES POTAGES

Crème Argenteuil (asperges)	2,70€
Crème de Courgette	2,70€
Crème Champêtre (champignons)	2,70€
Crème Dubarry (chou fleur)	2,70€
Crème Choisy (laitue)	2,70€
Crème de Butternut (en saison)	2,70€
Velouté de potiron (en saison)	2,70€
Soupe à l'oignon (croûtons+ gruyère)	2,70€

LES ENTRÉES FROIDES

ET HORS D'ŒUVRE

Duo de saumon	7,60€
Médaille de saumon	6,80€
Saumon fumé maison	7,10€
Le Périgourdin	8,30€
Demi langouste garnie en Belle Vue	26,80€
Duo Scandinave	7,20€
Assiette Californienne	7,90€
Ananas à la Tahitienne	5,60€
Foie gras et son chutney de fruits rouges	8,70€
Assiette Périgourdine	9,10€
Pamplousse cocktail aux crevettes	4,10€
Melon au porto et jambon cru (selon saison)	5,60€
Trilogie terre et mer	9,10€
Assortiment 3 verrines variées	8,60€
Assiette Parisienne	8,10€
Assiette Nordique	8,80€
Avocat au crabe	3,40€



LES ENTRÉES CHAUDES

DIVERS

Trilogie du nord	9,50€
Mille feuilles de la mer	5,80€
Feuilleté campagnard	5,80€
Escalope de foie gras/pomme tatin	10,30€
Feuilleté de lotte Thermidor	6,30€
Croustade de volaille / salade composée	5,80€
Flamèche au choix	3,80€
Langue de bœuf (sauce aurore avec légumes)	7,90€
Jambon madère / Tartelette aux pommes	8,10€
Médaille de ris de veau aux cèpes	12,40€
Croustade de ris de veau	7,80€
Croustillant pomme/chèvre/miel	6,90€
Assiette Italienne	9,90€

LES PRODUITS DE LA MER

Noix de St Jacques à la provençale	8,70€
Noix de St Jacques	8,70€
Feuilleté de saumon	7,40€
Poêlée de lotte à la provençale	9,80€
Saumon à l'oseille	8,60€
Duo de saumon en ballottine	8,80€
Filet de sole sauce homard	9,10€
Filet de sole au saumon	9,40€
Lotte fondue de poireaux	9,90€
Duo de poissons sauce citronnée	8,90€
Filet de turbo sauce Normande	8,90€
Filet de lieu noir sauce cumin	9,50€
Filet de bar à la normande	9,10€
Papillote de poissons à la monégasque	9,60€
Dos de colin à la dieppoise	8,40€
Duo St jacques/saumon	9,70€

Sauces : aneth, citronnée, poisson, fruits de mer, hollandaise...



LES VIANDES

Gigot de 7heures	13,80€
Rôti de porc au poivre vert	9,20€
Rôti de porc à l'ananas	9,20€
Rôti de porc Orloff	9,20€
Sauté de porc provençal	8,80€
Mignon de porc à la bretonne	10,20€
Mignon de porc à la moutarde	10,20€
Grenadin de veau aux cèpes	11,60€
Carré de veau soubise	12,00€
Rôti de veau aux champignons	12,00€
Filet de veau aux morilles	14,20€
Longe de veau foie gras/pain d'épices	12,60€
Longe de veau aux morilles	12,60€
Cœur de Charolais	11,80€
Souris d'agneau rôtie	15,20€
Pavé de bœuf Rossini	13,80€

LES VOLAILLES

Caille farcie aux raisins	8,90€
Cuisse de canard en confit	10,30€
Magret de canard au poivre vert..	13,20€
½ Coquelet sauce champagne	10,40€
Cuisse de lapin au romarin	10,90€
Jambonnette de dinde en confit	9,60€
Fricassée de volaille au maroilles	9,20€
Pintade forestière	10,60€
Pintade aux pêches	10,60€
Pintade rôtie à l'ananas	10,60€
Poulet basquaise	8,90€
Coq à la bourguignonne	9,60€
Cuisse de poulet farcie aux bolets	8,80€
Gigolette de Poulet aux girolles	8,90€
Chapon à la parisienne (en saison)	10,20€
Chevreuil sauce chasseur (en saison)	14,20€
Colombo de poulet antillais	9,40€

Les viandes et les volailles sont accompagnées d'une garniture de légumes.

LES SALADES (la part)

Chèvre à dorer et sa salade	4,20€
Jambon à l'os et sa salade	3,95€
Jambon des Ardennes et sa salade	3,95€
Brioche au maroilles	4,30€
Les deux jambons et leur salade	3,95€
Brioché de chèvre aux lardons	4,30€



LES SPECIALITES

Couscous (poulet, mouton, merguez)	11,20€
Cassoulet (saucissons, saucisse, lard frais, agneau)	10,50€
Choucroute (saucissons, saucisse, lard frais, lard fumé)	11,20€
Blanquette de veau	11,50€
Paella	11,80€
Tajine d'agneau Avec accompagnements	10,30€
Carbonnade flamande	11,50€

LES FROMAGES

Assiette de fromages (3sortes, beurre)/ salade	3,60€
Buffet 5 à 7 fromages avec salade, jambon cru, jambon os	4,30€

LES SORBETS avec alcool

Citron Vodka / Poire Poirette	2,50€
Pomme Calvados	2,50€
Pêche sanguine Cachaça	2,50€
Fruit de la passion Mandarine Impériale	2,50€
Glace à la chicorée Fleur de Bière	2,50€
Framboise / Champagne	3,10€
Mais aussi violette, spéculos, melon, rhubarbe...	

LA PALETTE DES DESSERTS

Chambord fruits exotiques, passion...	3,70€
Fraisier ou Framboisier	3,70€
Forêt noire	3,70€
Craquant au chocolat ou spéculos	3,70€
Délice poire caramel	3,70€
Multi fruits rouges ou jaunes	3,70€
Marbré 3 chocolats	3,70€
3 choux/convives	5,90€
Café gourmand (4 pièces)	5,60€

LES INDIVIDUELS ET TARTES

Tarte tatin	2,60€
Tarte citron meringuée	1,80€
Tarte aux poires	1,60€
Tarte normande aux pommes	1,60€
Tarte à la rhubarbe	2,40€
Tarte à la crème	1,50€

LES PETITS PLAISIRS

Brochette de fruits / fontaine chocolat	0,95€
Café, thé, sucres	0,50€

LES FRUITS

Corbeille de fruits frais (15 personnes)	58,80€
--	--------

❧ Nos buffets froids ❧



Menu à 14.70€

*Assortiment de Prudités (coleslaw, macédoine, céleris)
La Palette de Charcuteries (3 Roulades, Rosette, terrine)*

*Poulet Rôti en Gelée
Rôti de Porc à l'Ancienne*

*Salade de Pâtes Colorées
Salade Piémontaise / Salade Niçoise*

*Plateau Trois Fromage
Pain et Beurre*

*Tarte au choix
Ou supplément pour Gâteaux (2,90€ la part)*

Menu à 19,50€

Assortiment de Crudités (coleslaw, macédoine, céleris)

Tomate au Thon ou Pêche au Thon

La Palette de Charcuteries (Roulades, rosette)

Terrines



Jambon des Ardennes

Rosbif

Poulet Rôti en Gelée

Rôti de Porc à l'Ancienne

Salade de Nordique, Salade Paysanne,

Salade de Niçoise et Salade Strasbourgeoise

Plateau de Fromage

Rain et Beurre

Tarte au choix

Ou supplément pour Gâteaux (2,90€ la part)



Menu à 26.80€

Ananas à la Tahitienne ou Melon au porto

Buffet parisien ou Buffet nordique

Giglette de Poulet Farci

Rosbif

Rôti de Porc à l'Ancienne

Salade Liémontaise

Salade Italienne

Salade Grecques

Salade Mexicaine et Salade Californienne

Jambon à l'Os et Jambon des Ardennes

Duo de Salades

Buffet de Fromages

Gâteau au choix ou Buffet de desserts



Menu à 28,60€

Duo de Saumon ou Buffet périgourdin

Avocat au crabe ou Assortiment de wraps

Palette de cochonnailles (roulades, cornet Argenteuil, filet fumé, terrines...)

Giglette de Poulet farcie aux cèpes

Rosbif

Rôti de Porc à l'Ancienne

Salade Grecques

Petits légumes grillés

Salade de Pommes de Terre aux lardons

Salade Perles marines

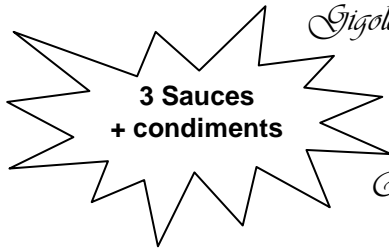
Salade du chef

Jambon à l'Os et Jambon des Ardennes

Duo de Salades

Buffet de Fromages

Gâteau au choix ou Buffet de desserts



Nos idées de menus chauds

Buffet Chaud/froid à 30.30€

BUFFET D'ENTRÉES

Melon au porto, Filet fumé, Bruschetta,
Terrine Californienne, Brochette de Requin
mariné, Terrine gaspacho tomate/burrata/roquette.

Accompagnements froids : légumes grillés (aubergine,
courgette, poivron), salade italienne, salade d'anchois,
salade perles marines

BUFFET PLAT

Rosbif froid, Gambas snackées, Brochette de
poulet tandoori, St jacques snackée,

Lasagnes de légumes

Accompagnements : légumes snackés, salade grecques,
pomme de terre braisée, salade paysanne

~~~~~

Buffet de Fromage (5 à 7 sortes), duo de salade,  
jambon cru à la coupe

~~~~~

Buffet de dessert

~~~~~

Café



## Menu à 24,80€

### *Potage au choix*

Crème Argenteuil (Asperges)  
Crème Champêtre (champignons)  
Crème Dubarry (chou fleur)  
Crème Choisy (laitue)  
Crème de Cresson

~~~~~

Entrée au choix

Médailon de Saumon en Bellevue
Langue de Bœuf sauce Aurore
Jambon au Madère
Proustade Campagnarde
Proustillant pomme/chèvre/miel

~~~~~

### *Plat principal au choix*

Rôti de Porc Orloff  
Blanquette de veau  
Guisse de Canard en confit  
Carbonnade flamande  
Mignon de porc à la moutarde  
Giglette de Poulet aux giroles  
Accompagnés de Légumes au choix

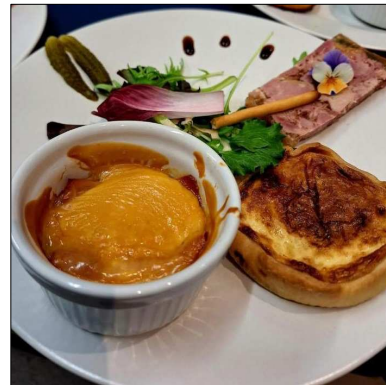
~~~~~

Assiette de Fromage

~~~~~

Tarte Villageoise

Ou supplément pour Gâteaux (2,90€ la part)





*Menu à 27,60€*

*Potage au choix*

~~~~~

Entrée au choix

Papillote de Poisson à la Monégasque

Brochette Saint Jacques/Saumon

Assiette Parisienne

Langue de Bœuf sauce Aurore

Filet de Sole sauce Homard

Jambon madère/tartelette aux pommes

Filet de Lieu noir sauce cumin

~~~~~

*Plat principal au choix*

*Mignon de porc à la motarde*

*Giglette de poulet aux bolets*

*Guisse de Canard en confit*

*Poulet Basquaise*

*Emincés de volailles au maroilles*

*Blanquette de veau*

*Carbonnade Flamande*

*Accompagnés de 3 garnitures au choix*

~~~~~

Buffet de fromage

Les Deux Jambons avec Salade

~~~~~

*Tarte à l'Ancienne*

*Ou supplément pour Gâteaux (2,90 € la part)*



*Menu à 34,90€*

*Entrée froide au choix*

*Saumon fumé et ses Toasts*

*Médaille de Saumon en Sellerie*

*Périgourdin*

*Melon au Porto*

*Ananas farci*

~~~~~

Entrée chaude au choix

Proustillant pomme/chèvre/miel

Proustade aux ris de veau

Brochette st jacques/saumon

Duo de Poisson sauce Citronnée

Taupiette de Saumon

~~~~~

*Plat principal au choix*

*Parré de Veau Soubise*

*Gigot d'Agneau*

*Mignon de porc à la bretonne*

*Rôti de Veau Forestier*

*1/2 coquelet sauce champagne*

*Trilogie du Nord*

*Pintade Forestière au Calvados*

*Pintade aux Pêches*

*Accompagnés de 3 garnitures au choix*

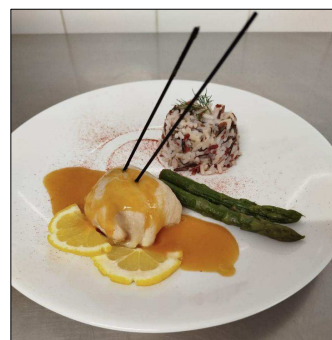
~~~~~

Buffet de fromage

Les Deux Jambons avec Salade

~~~~~

*Dessert au choix*



*Menu à 37,60€*

*Entrée froide au choix*

*Trio de Saumon  
Foie Gras d'Oie  
Assiette Nordique  
Trilogie du Nord*

~~~~~

Entrée chaude au choix

*Filets de Sole sauce Homard
Assiette Italienne
Proustade aux ris de veau
Lotte et sa Fondue de Poireaux*

~~~~~

*Plat principal au choix*

*Dinde aux Poires  
Ravé de Bœuf Rossini  
Veau aux Morilles  
Magret de Canard  
au poivre vert ou au vinaigre de framboise  
Cœur de Pharolais  
Accompagné de leur garniture au choix*

~~~~~

Buffet de fromage

Les Deux Jambons avec Salade

~~~~~

*Dessert au choix*



*Menu à 42,40€*

*Foie Gras de Canard et ses Toasts*

*Trilogie terre et mer*

~~~~~

Escalope de foie gras et chutney de fruits

Médaille de ris de veau aux morilles

~~~~~

*Sorbet au choix*

~~~~~

Ravé d'Autruche

*Longe de Veau Rossini
Accompagné de sa garniture au choix*

~~~~~

*Brochette de fruits, Salade*

~~~~~

Buffet de fromages Ou

Proustillant poire/chèvre

~~~~~

*Dessert au choix*



## 🍷 Formule broche ou barbecue 🍷

*Convivialité garantie avec notre prestation barbecue et méchoui !*

*Pour les professionnels, vous qui réunissez vos collaborateurs, optez pour l'originalité et la convivialité du barbecue !*

*Barbecue à partir de 40 convives*

*Formule à 36€/convive*

*Cocktail dinatoire :*

- 2 minis wraps
- 2 cuillères chinoises
- 2 minis bagnats

*Ou Buffet d'entrées ( charcuteries, poissons...) + 4€/convive*

*Broche Porcelet Ou Agneau Ou Jambons braisés...*

*Ou Barbecue (viandes , volailles, poissons...)*

*Accompagnements Salades : salade nantaise, salade paysanne, salade de pâtes, salade italienne, pomme de terre braisée, pomme braisée, petits légumes snackés (ou autre au choix)*

*Buffet de Fromages, salade, jambon cru*

*Buffet de desserts*

*Café*

*Nos prix comprennent le matériel +1 personne pour la cuisson et la découpe*



Retrouvez toute notre offre sur : [www.lefiletmignon.fr](http://www.lefiletmignon.fr) / Rejoignez nous sur **facebook**

## « Nos idées de Vin d'honneur »



### « Formule à 5.95€/ convive »

- 2 navettes au choix (jambon, fromage, saumon...)
- 2 toasts salés
- 2 mignardises sucrées
- 1 brochette de fruits

### « Formule à 6.95€/ convive »

- 2 navettes au choix (jambon, fromage, saumon...)
- 2 toasts salés
- 3 mignardises sucrées
- 1 pain surprise au choix/40 convives



### « Formule à 8.05€/ convive »

- 2 navettes au choix (jambon, fromage, saumon...)
- 2 toasts salés
- 2 cuillères chinoises
- 2 brochettes de fruits
- 1 mignardise sucrée

### « Formule à 8.95€/ convive »

- 1 navette
- 1 verrine salée
- 1 mini wrap
- 1 toast froid
- 1 toast chaud
- 2 mignardises sucrées
- 1 brochette de fruits
- 1 pain surprise / 30 convives





## Love & Life Events

Aurélie

06.68.79.03.97

hello@lovelifeevents.fr

www.lovelifeevents.fr

# Wedding Planner & Cérémonie laïque

## Cérémonie laïque



Organisation de vos cérémonies laïques.  
De l'écriture à l'office, en passant par  
l'installation et la décoration.

## Wedding Planner



Organisation de votre mariage en fonction  
de votre budget et de vos envies.

## Décoration



Décoration de votre réception, de votre salle  
de mariage, ou de votre lieu de cérémonie.  
Accompagnement pour le choix du thème et  
des idées.