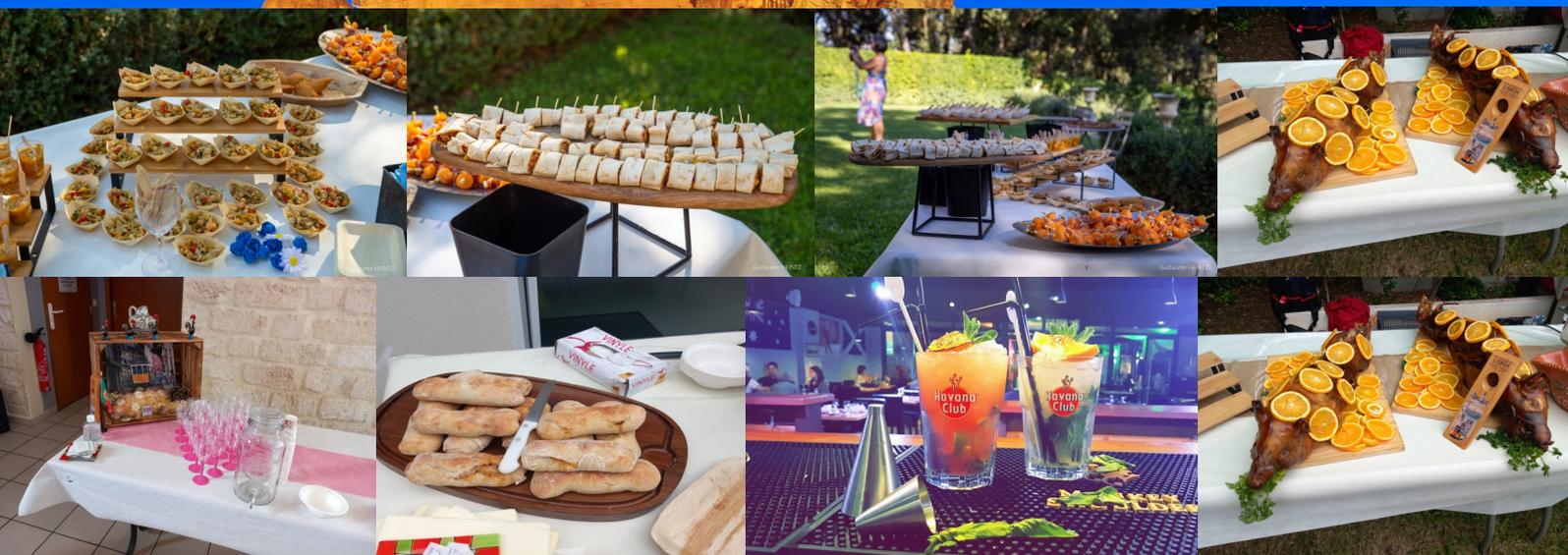




TRAITEUR

CUISINE DU MONDE
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS



UN EVENEMENT A FETER?

MARIAGE, ANNIVERSAIRE, SOIREE DE GALA
COCKTAIL, SOIREE PRIVEE, ARBRE DE NOEL
REVEILLON, BAPTEME, COMMUNION ETC...

TRAITEUR CASA LISBOA

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS

TRAITEUR DU MONDE

Après un parcours dans la restauration/traiteurs (30ans) j'ai décidé de mettre à profit mes compétences en créant Traiteur CASA LISBOA.

Vous souhaitez donner un cachet innovant à votre Réception/Évènement/Soirée/Mariage, Traiteur Casa Lisboa vous invite à un voyage qui va émerveiller vos papilles et ceux de vos convives sur des nouvelles saveurs culinaires.

Nous proposerons à vos invités une escapade gourmande

Nos formules proposées :

Cocktail du Vin d'honneur de 4 à 9 tapas

Ateliers animations culinaires typiques

Cocktail Dînatoire de 10 à 20 tapas (salés/sucrés)

Plats typiques du monde

Menus "Spécial Mariage"

Cocktail brunch (lendemain de Mariage)

Notre Churrasco (grillades typiques)

Traiteur Casa Lisboa c'est un concept unique sur la région de l'Hérault

Notre secteur de prestation est le Languedoc-Roussillon

Prestataires partenaires sur devis

(lieux/photographes/animateurs/musiciens/ wedding planner/DJ ect...)

Notre sélection de tapas

Nos tapas froids

- Bruschetta au jambon cru
- Bruschetta au filet de sardines
- Bruschetta aux légumes marinés
- Bruschetta au magret de canard fumé
- Warps au poulet à la mexicaine
- Warps au saumon fumé
- Mini-canelés végétarien
- Mini-navette à la mouse de canard
- Mini-navette au saucisson
- Mini-navette aux légumes marinés
- Mini-blinis au saumon crème ciboulette
- Mini-brochette de crevettes/ananas au basilic
- Mini-brochette de chiffonnade de jambon cru /emmental
- Mini-brochette de chiffonnade de jambon cru/bille de melon (selon saison)
- Mini-brochette Italienne (tomate et mozzarella)
- Mini-brochette de chorizo/olive/feta
- Tartelette de poulet au curry mangue
- Verrine d'artichaut crème de parmesan
- Verrine de bacalhau (morue) aux pois chiches et poivrons
- Verrine d'encornet au paprika
- Verrine cocktail de crevettes
- Verrine de salade grecque (selon saison)
- Maki de saumon ou Thon
- Canelé au chorizo
- Rouleau de printemps

Tapas chauds

- Tortilla aux poivrons
- Frites de manioc
- Pastel de nata au chorizo et poivrons (création maison)
- Pastanicas (galette) à la morue
- Pastanicas (galette) au thon
- Bolinhos (accra) de bacalhau
- Rissois (beignet) de crevettes
- Rissois (beignet) de cochon de lait
- Coxinha de poulet
- Coxinha de légumes
- Feuilleté jambon/fromage
- Feuilleté Italien
- Feuilleté à la saucisse
- Potateos à la campagnarde
- Mini-pastilla au poulet
- Nems au porc
- Samoussa aux légumes

Nos animations culinaires

Découpe de jambon cru et pain grillé

Découpe de saumon gravlax sur blinis crème ciboulette au citron

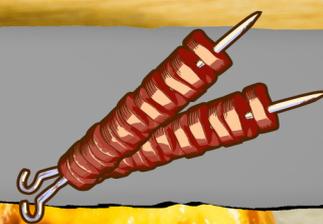
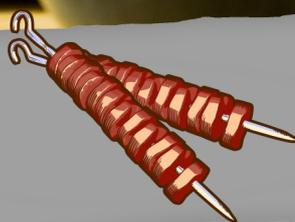
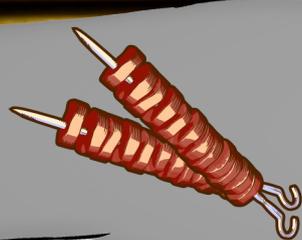
Mini cheeseburger maison

Mini bifanas (sandwich typique Portugais)

Crevettes à la plancha

Encornet à la plancha

Moules Casa Lisboa



Nos tapas sucrés

Pastel de nata

Pastel de nata aux pépites de chocolat

Riz au lait

Pudim (flan Portugais)

Quindim (flan coco)

Brigadeiros(truffes Brésiliennes)

Verrine de panna cotta à la mangue

Gâteau de manioc

Verrine de salade de fruits frais

Canelés

Macarons

Animations sucrés

Brochette de fruits à la plancha

Glace italienne ou en boule

Mini-crêpes au choix

Nos plats typiques

- Agneau au porto
- Sauté de veau à la Lisboa
- Filet mignon de porc aux coques (carne de porco Alentejana)
- Poulet /chorizo en cocotte (frango nà pucàra)
- Pot au feu à la portugaise (cozido)
- Febras de porc (escalope de porc fine)
- Sauté de boeuf au porto
- Feijoada (plat national Brésilien)
- Mafé de bœuf (plat exotique)
- Ragoût de poulet (moqueca plat Brésilien)
- Bobo de crevettes (plat Brésilien)
- Gratin de morue (bacalhau à Gomes Sà)
- Pavé de morue frit au confit d'oignons
- Calamars farcis
- Tentacules de poulpe au four
- Seiches au chorizo/poivrons
- Brasucade de moules Casa Lisboa
- Curry de patates douces au lait de coco (végétarien)
- Paella végétarien
- Wok d'épinards aux pousses de soja et noix de cajou (végétarien)

Notre churrasco (grillades)

- Poulet churrasco
- Picanha (rumsteck typique Brésilien)
- Ribs
- Côtes d'agneau
- Espadon mariné au citron /huile d'olive
- Pavé de morue
- Gambas grillés
- Seiches

Sur commande

- Cochon de lait entier à la Bairrada

Mademoiselle, Madame, Monsieur, c'est avec plaisir que nous vous proposons les formules suivantes, pour votre Mariage:

Vin d'honneur de 6 à 10 tapas salés à partir de 9€/Pers.

Nos animations culinaires typiques à partir de 3€/Pers.

Bar cocktail typiques (sur devis gratuit)

Cocktail dinatoire de 12 tapas à 18 tapas salés/sucrés à partir de 21€/Pers.

Nos menus "Spécial Mariage"

Menu Mariage Casa Lisboa

-Buffet de 5 à 7 tapas/pers.

-1 à 2 animations

-2 plats typiques servi en buffet

-Buffet du berger (option)

-Buffet de tapas sucrés (3 à 5 pièces/pers.)



Menu Spécial Mariage à partir de 34€/Pers.

Service à table

Notre sélection d'amuse-bouche

- Cupcake au chèvre/pistou/chorizo
- Tempura de crevettes/pommes paille
- Gaufre au saumon fumé/chantilly citronné
- Cœur en pain d'épices au foie gras/mangue
- Nos entrées poissons (option) :
- Filet de loup en papillotes et sa poivronnade
- St Jacques avec fondue de poireaux sauce Muscat
- Espadon grillé sauce créole
- Nos trous normands (option) :
- Sorbet à la poire arrose de brandy
- Sorbet melon arrose de Porto blanc

Nos viandes

- Magret de canard au miel/figue
- Suprême de pintade aux cèpes
- Carré d'agneau au romarin/thym
- Rumsteck Wellington (en croute)
- Médailon de veau sauce madère/girolles

Tous ces plats sont accompagnés de 3 garnitures

Buffet du berger

Notre buffet de tapas sucrés (de 3 à 5 pièces/pers.)

Eaux plates/gazeuses

Menu spécial enfants/prestataires à partir de 12€/pers.

Menu brunch (lendemain) à composer selon votre désir à partir de 25€/pers.

- Tapas salés
- Buffet de salades typiques
- Animations culinaires
- Plats typiques
- Buffet du berger
- Viennoiseries
- Jus de fruits/Eaux plates et gazeuses/Café/Thé
- Tapas sucrés



Menu Casa Lisboa à partir de 27€/pers.

- Buffet de 4 à 7 tapas/pers.
- 2 plats typiques servi en buffet
- Filet de poulet au lait de coco
- Saute de boeuf au Porto
- Râgout de poulet façon Tomar
- Sauté de veau à Lisboa
- Espadon mariné à la plancha
- Pave de bacalhau (morue) frit aux oignons
- Bouillabaisse d'encornets au chorizo et poivrons
- Buffet du berger du monde(option)
- Pastel de nata

Buffet froid Campagnard à 32€/pers.

- Bar de salades typiques (3 choix maximum)
- Animation découpe de jambon cru
- Animation cheeseburger maison
- Animation découpe de saumon gravlax
- Bouquet de crevettes
- 4 tapas/pers. salés au choix (voir notre sélection)
- Buffet du berger (assortiments de fromages du monde)
- 3 tapas sucrés au choix (voir notre sélection)

Notre menu Rio à partir de 34€/pers.

Service en buffet

- Buffet de 5 tapas salés

service à table

- Entrée chaude typique (option):
Crevettes grillés ou au lait de coco (moqueca)

Notre trou brésilien (option) :

- Sorbet citron vert et cachaça (rhum)

- Epée de viande au choix découpé dans l'assiette de votre convive
- Picanha (aiguillette de rumsteack) ou Gigot d'agneau mariné

Tous ces plats sont accompagnés de 3 garnitures typiques

- Buffet du berger (option)
- Buffet de 3 tapas sucrés





CRÉATEURS D'ÉMOTIONS



Mariage et événements

Carlos

Tel: 06 98 68 32 70

Mail: contact@casalisboatraiteur.fr



WWW.CASALISBOATRAITEUR.FR

TVA non applicable, art. 293 B du CGI



Ne pas jeter sur la voie publique