

les paniers de Léa

Depuis 2010

La joie dans l'estomac !



Prestations traiteurs

Artisans locaux

0 déchet

Chefs indépendants



Une cuisine locale et artisanale !

Hummmmm !!!

Oui on vous confirme, nous aussi, à l'arrivée de vos petits plats pour vos prestations traiteur, on a envie de tout manger !

Et ça c'est grâce à la qualité de la cuisine de notre réseau d'artisans et de chefs indépendants des Hauts de France que nous avons sélectionnés pour vous proposer un catalogue infini de prestations traiteur. Toutes dans la démarche 0 déchet !

C'est cette richesse dans la diversité qui nous permet de répondre à toutes vos demandes pour vos événements :

- Cocktails petite pièce
- Afterwork convivial
- Buffet à partager
- Thématique régionale
- Cuisine du monde
- Animations culinaires
- Location de food-trucks
- Végé, sans gluten
- ...

A cela s'ajoutent une sélection de boissons locales en bouteilles en verre relavées et une sélection de vins et champagne de notre merveilleux caviste.

Sans oublier : le sourire de nos maîtres d'hôtel et de notre équipe au service ! Découvrez vite ce catalogue qui fourmille d'idées gourmandes à chaque page mais attention...

Ce sont des photos, ça ne se mange pas !



Bastien
Co-fondateur



La carte de nos artisans et chefs indépendants*

Nous sommes Food Manager
Sur nos prestations traiteur, nous valorisons
les producteurs engagés de notre région

LE COMPTOIR DU LYS

BRASSERIE TANDEM
LA CENSE
TEAMOTHÉ
LES CAVES DE BONDUES
FÉE MAISON
BRASSERIE MOULIN D'ASCQ
BOULANGERIE PAPILLON
PROMIS JURÉ
LA MARMITE MOBILE

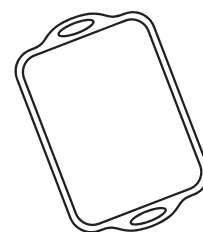
FRUITS DES WEPPES
FRITERIE SENSAS

VILLERS-SAINT-AMAND

LUCULLUS

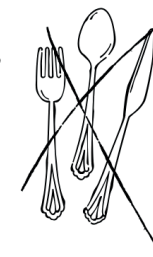
*Liste non exhaustive

Notre démarche 0 déchet



Des produits disposés sur des plateaux
en ardoise ou des paniers en osier

Pas de couverts en bois
ou en plastique



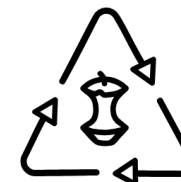
Des tasses et verres
non jetables



Une gamme de boissons en bouteilles
en verre lavées et réutilisées



Des déchets organiques
compostés



Sommaire

Petits déjeuners et pauses sucrées	8
Buffets à partager	9
Cocktails et afterwork	10
Cuisines du monde...ou régionales	11
Animations culinaires	12
Animations gourmandes	14
Location de food-trucks	16
Végé, sans gluten	17
Notre gamme de boissons	18
Exemples de prix	21
Notre appli de commande	26



Petits-déjeuners et pauses sucrées

Pour démarrer la journée du bon pied ou proposer un moment de pause sucrée, nous mettons en musique notre réseau d'artisans et boulangers et notamment :

Viennoiseries

Boulangerie Papillon, Lille

Gaufres flamandes

Joël Duriez, la Chapelle d'Armentières

Jus

Les fruits des Weppes, Herlies

Café

Le Comptoir du Lys, Aire sur la Lys

Thé

Teamothé, Wambrechies

Gamme Bio

Le Fournil Bio, Villeneuve d'Ascq

Et pour vos pauses, cette diversité vous permet de varier les plaisirs : 8 mini viennoiseries possibles, des cookies, muffins, financiers, cannelés etc...



Buffets à partager

Si vous recherchez à apporter une touche de convivialité alors, pensez à nos buffets à partager !

Au menu

Salades de saison

(Format : 1,750g)

Quiches individuelles

Végé, lardons, fromage etc...

Tartes boulangères à partager

Desserts gourmands en bocaux

Des sandwichs et mini sandwichs

(suédois, wrap, baguette etc...)

Et un maximum de choix de recettes à partager végé, vegan et/ou sans gluten

Nos artisans coup de cœur :

Fée Maison, Bonsigne, boulangerie Papillon etc...

Vous souhaitez commander ?

03 20 59 76 44

contact@lespaniersdelea.com

Vous souhaitez commander ?

03 20 59 76 44

contact@lespaniersdelea.com

Cocktails et afterworks

En matière de variété et de diversité, vous trouverez votre bonheur avec notre offre de cocktails et afterworks

Notre gamme

Pièces salées et sucrées

Buissons de légumes ou de fruits

Recettes spéciales pour vos cocktails de Noël

Des pièces chaudes, des pièces froides

Végé et sans gluten

Planches de charcuterie et fromage

Large gamme de soupes en hiver

Nos artisans et chefs coup de cœur :
Stéphane du restaurant la Cense (Lambersart), BonSigne,
Idées de saison, Carlier, Fromageries Philippe Olivier etc...

Cuisines du monde ou régionales

La grande force de notre réseau c'est sa diversité. Et donc les cultures culinaires variées qui nous permettent de thématiser vos événements par région du monde... ou de France

Et pour cela nous faisons appel à nos chefs indépendants toujours ravis de participer à nos côtés à vos événements. Exemple de prestations déjà réalisées :

Asie

rouleaux de Printemps, pad-thaï crevettes ou poulet, boules coco

Afrique / Océanie

Mafé, accras de morue

Espagne et Portugal

Paëlla, pasteis del nata

Amérique du Nord

Hot-dog, cheesburger, carrot-cake

Spécialités flamandes

welsh, carbonnade flamande, flamiche au poireau...

Et cette souplesse permet également de varier les formats : grandes recettes à partager, portions individuelles, animations culinaires etc...



Vous souhaitez commander ?

03 20 59 76 44

contact@lespaniersdelea.com

Vous souhaitez commander ?

03 20 59 76 44

contact@lespaniersdelea.com

Animations culinaires

Une animation culinaire c'est un vrai plus pour vos événements.
Nous avons donc décidé de nous appuyer sur des spécialistes pour vous proposer des animations variées adaptables à chacun de vos événements

Laissez-vous tenter par

- Nos bars à saumon
- Découpe de charcuterie haut de gamme (pata negra etc...)
- Animation gambas
- Bar à brochettes de poulet Teriyaki
- Bar à sushis et sashimis
- Barbecue
- ...



Vous souhaitez commander ?

03 20 59 76 44

contact@lespaniersdelea.com

Animations gourmandes

Les animations conviviales et gourmandes c'est l'ADN des Paniers de Léa. Depuis 2016, ce sont plus de 1000 animations par an qui sont mises en place sur toute la France

Au programme

- Des vélos à smoothies
- Bars à smoothies
- Bars à crêpes et gaufres
- Bar à soupes
- Animations de Noël
vin chaud, jus de pommes chaud, fontaine à chocolat
- Bar à chocolats de Pâques
- Pop-corn et barbe à papa
- Ateliers santé
- Ateliers Développement Durable
- Ateliers « Handicap »
- ...



Vous souhaitez commander ?

03 20 59 76 44
contact@lespaniersdelea.com

Location de Food-trucks

Toujours grâce à notre large réseau d'artisans et de chefs locaux, nous pouvons gérer pour vous la location de food-trucks qui répondront à toutes vos demandes

Friteries Sensas
(la célèbre Friterie Momo)

Burgers

Cuisine flamande

Spécialités africaines

Cuisine asiatique

Food-truck canadien
(poutines etc..)

...



Vous souhaitez commander ?

03 20 59 76 44

contact@lespaniersdelea.com

Végé, sans gluten

La diversité c'est également les régimes différents que chacun peut avoir. C'est pourquoi nous apportons une attention particulière à vous proposer dans chaque prestation des recettes végé, vegan et/ou sans gluten.

Vous avez besoin de recettes respectant encore d'autres régimes. Aucun soucis, nous pouvons vous proposer des menus adaptés

Et pour bien valoriser ces produits lors de vos événements, vous trouverez des petites étiquettes indiquant leurs spécificités comme ceci



Vous souhaitez commander ?

03 20 59 76 44

contact@lespaniersdelea.com

Notre gamme de boissons

Pour vos événements, il vous faut le meilleur des boissons artisanales. Encore une fois, aucun problème, nous avons la sélection qu'il vous faut

- **Café** - *Le comptoir du Lys, Aire sur la Lys*
- **Thé** - *Teamothé, Wambrechies*
- **Jus** - *Fruits des Weppes, Herlies*
- **Limonades** - *La Gosse, Liévin*
- **Cola** - *Lil'Cola, Lille*
- **Vins, champagne et méthode champenoise**
- *sélection par le caviste Les Caves de Bondues, Bondues*
- **Bières** - *Brasserie Moulins d'Ascq (Villeneuve d'Ascq), Brasserie Tandem (Wambrechies) ou la brasserie de votre choix*

Et chaque bouteille est récupérée et relavée pour être dans la démarche 0 déchet



Vous souhaitez commander ?

03 20 59 76 44

contact@lespaniersdelea.com



Exemples de prix

Exemple de cartes et prix : Offre B2B

Les Canapés (50 pièces)* 49,50€

Coppa, Chou Romanesco et Parmesan

Brioche de Tartare de Saumon à l'Aneth

Chèvre Frais, Figue et Noix

Œuf Dur, Mayonnaise et Ciboulette

Magret fumé, Chutney de Rhubarbe et Pistaches

Asperges blanches, Sauce Verte et Confit de Poivrons

Fromage Frais, Bouquet de Crudités

Crevette Thaï, Ananas frais et Sésame

Gluten, Lait, Œufs, Moutarde, Sésame, Poissons, Crustacés, Fruits à coques.

Les Amuses Bouche (50 pièces)* 59,50€

Sablé au Magret fumé et Groseille

Profiterole au Tartare de Saumon et

Chantilly Citronnée Financier Mont des Cats, Radis Roses et Pousses de Betterave

Sablé Parmesan, Mimolette Demie

Vieille «Losfeld», Raisin

Brochette Tomate Cerise, Mozzarella au Pesto et Concombre

Wrap Poulet Thaï

Bonbon de Foie gras à la Framboise

Wrap Potjevleesh et Pruneaux

Gluten, Lait, Poissons, Fruits à Coques, Moutarde, Œufs



Les Brushettas (30 pièces)* 58,50€

Tartare de Haddock à l'Aneth	
Chiffonnade de Coppa, Parmesan, Pesto	
Crevettes Grises au Balsamique, Zestes d'Orange et Chantilly Citronnée	
Saumon Gravlax, Mangue et Sauce Verte	
Bouquet de Légumes Croquants et Mimolette Demie Vieille «Losfeld»	
<i>Gluten, Lait, Œufs, Moutarde, Crustacés, Poissons, Fruits à Coques</i>	

Le Plateau de Minis Sandwichs (38 pièces)* 49,50€

Club de Pain Noir au Jambon Blanc Fumé Troisnoix et Ciboulette	
Bagnat Niçois au Thon Faluche Cocktail au Saumon	
Brioche Fromage Frais aux Herbes	
Brioche au Tartare de Jambon	
Pavé aux Noix, Chèvre Affiné, Confit de Rhubarbe	
Pavé Sésame, Terrine Jeanlain et Pruneaux	
<i>Gluten, Lait, Œufs, Poissons, Sésame, Moutarde</i>	

Les Faluches Cocktails (30 pièces)* 38,90€

Faluche Cocktail au Thon (Salade, Tomate, Mayonnaise)	
Faluche Cocktail au Jambon (Salade, Tomate, Edam, Mayonnaise)	
Faluche Cocktail au Poulet Thaï (Salade, Tomate)	
<i>Gluten, Lait, Œufs, Poissons, Sésame, Moutarde</i>	

Les Chaussons Briochés (35 pièces)* 34,50€

Brioche Fromage frais aux Herbes	
Brioche au Poulet Thaï et Coriandre	
Brioche Thon Mayonnaise	
Brioche Tartare de Jambon	
<i>Gluten, Lait, Oeufs, Crustacés, Soja, Moutarde, Poissons</i>	

Les Chaussons Briochés Nordiques (35 pièces)* 37,50€

Brioche au Surimi de crabe	37,50€
Brioche au Saumon fumé <i>Gluten, Lait, Oeufs, Crustacés, Soja, Moutarde, Poissons</i>	49,50€

Les Clubs (30 pièces)*

Assortiment de Clubs (Fromages et Charcuteries) <i>Gluten, lait, Moutarde</i>	29,50€
--	--------

Les Crudités 59,50€

Buisson de Crudités (80 piques)	
Plateau de 30 Brochettes <i>Moutarde, Sulfites</i>	

Les Verrines Salées (30 pièces)* 59,50€

Tartare de Courgettes, Poissons fumés	
Sauce Tomate, Crème de Parmesan, Coppa et Légumes grillés	
Tartare de Saumon, Chantilly Citronnée	

Pièces Cocktails Chaudes

Les Chauds du Terroir (30 pièces)* 37,50€

Flammekueche (Oignons, Lardons, Crème Fraiche)

Brioche au Maroilles (Pain brioché, Maroilles, Crème Fraiche)

Pissaladière (Anchois, Oignons, Olive)

Pizza (Sauce Tomate, Chorizo, Mozzarella, Olives)

Brioche au Chèvre (Fromage Frais, Chèvre, Noix, Miel)

Tarte feuilletée aux Poireaux et Mimolette
(Béchamel, Poireaux, Mimolette)

Gluten, Lait, Poissons, Fruits à coques., Oeufs

Les Minis Cheeseburgers (30 pièces)* 55,50€

Pain au Sésame, Steak haché, Cheddar, Sauce Burger,
Oignons frits et Cornichon

Gluten, Lait, Poissons, Fruits à Coques, Moutarde, Œufs

Les Crostinis (30 pièces) * 39,90€

Crostini au Boudin Noir/Pommes et Mozzarella

Crostini au Poulet/Curry et Mozzarella

Crostini à l'Andouille de Cambrai et Moutarde

Gluten, Lait, Poissons, Fruits à Coques, Moutarde, Œufs

Les Chauds Régionaux (30 pièces)* 39,90€

Brioche au Maroilles

Feuilleté aux Poireaux et à la Mimolette

Chou au Waterzoï de Cabillaud

Gluten, Lait, Poissons, Fruits à Coques, Moutarde, Œufs

Les Chauds Traditionnels (20 pièces)* 35,90€

Crostini au Boudin Noir/Pommes et Mozzarella

Bouchée d'Escargot aux Herbes

Pizza Végétarienne aux Poivrons et Mozzarella

Croque-Monsieur

Gougère au Gruyère, Béchamel et Jambon

Pièces Sucrées

Les Mignardises (50 pièces)* 59,50€

Eclair au Café

Chou Chantilly

Tartelette aux Fruits

Opéra

Merveilleux au Daim

Tartine Russe, Crème Pistache et

Framboise

Sablé Breton, Ganache Chocolat et

Orange confite

Chou aux Spéculoos

Mousse Chocolat, Framboise

Tartelette Citron

Gluten, Lait, Poissons, Fruits à coques., Oeufs

Les Carolines (25 pièces)* 64,50€

Délice Poires Caramel

Tiramisu au Café

Framboisine Citronnée sur Chocolat Blanc

Gluten, Lait, Fruits à coques., Oeufs

Les Paniers de Chouquettes (40 pièces)* 35,50€

Le Panier de Chouquettes à la Crème Pralinée

Gluten, Lait, Œufs, Fruits à Coques

Les Petits Fours Sucrés (30 pièces)* 29,50€

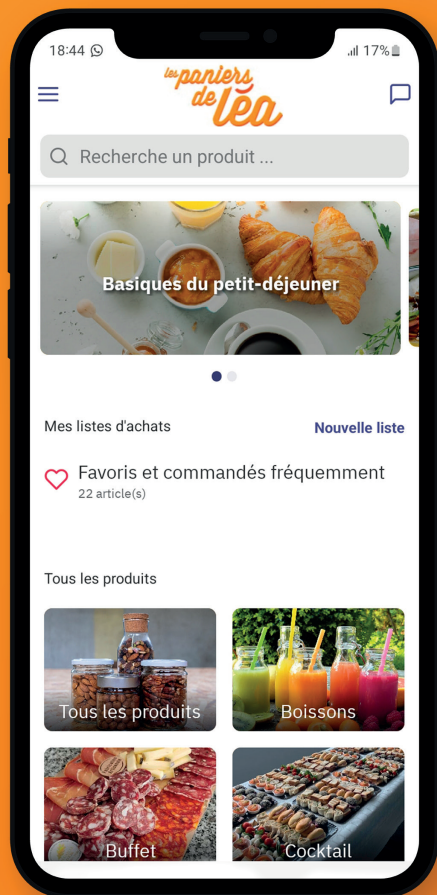
Gluten, Lait, Œufs, Fruits à Coques

Les Macarons (20 pièces)* 29,50€

Gluten, Lait, Œufs, Fruits à Coques

Le Buisson de Fruits (80pièces/Buisson)* 29,50€

Gagnez du temps avec notre appli



Nous avons développé une appli, OrderLion,
pour vous permettre de passer commande en 2 clics
C'est ultra-simple !



*les paniers
de Léa*

Depuis 2010

www.lespaniersdelea.com
contact@lespaniersdelea.com

03 20 59 76 44

imprimé sur du papier recyclé