



LIVRAISON DE PLATEAUX REPAS ET COCKTAILS SUR LA CÔTE D'AZUR

🌿 NOS EMBALLAGES SONT CERTIFIÉS RECYCLABLES



LB LA BOÎTE CÔTE D'AZUR

Livraison sur Mougins, Cannes, Antibes, Nice, Sophia Antipolis...

PENSEZ À PASSER COMMANDE 48 HEURES AVANT VOTRE ÉVÈNEMENT



COMMANDE

PAR TÉLÉPHONE
04 93 12 35 32

PAR EMAIL
commande.paca@lblaboite.fr

POUR VOS ÉVÈNEMENTS
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

Pour toutes les livraisons des frais peuvent être appliqués selon le montant 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 rouge, 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 boeuf, 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-mâm
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-mâm

PLAT

Sashimi de saumon frais et riz blanc

DESSERT

Cheesecake au sudachi, zest de citron

1 personne – 32,00€ HT



IMPULSION

ENTRÉES

Quinoa aux légumes croquants, baies rouges
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

Mini Tropicienne de la Maison «La Tarte Tropicienne»

1 personne – 32,00€ HT



FRAÎCHEUR

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

1 personne – 25,90€ 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

Jambon de Parme
Jambon blanc Rostello
Saumon fumé et Philadelphia

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
Bresaola, 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



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

LES COCKTAILS SALÉS



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 bresaola

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 panées

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



ANTI PASTI

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

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}



FROMAGE

Morbier
Rocamadour
Camembert AOC
Tête de moine et paprika
Tomme des sept fleurs sauvages
Comté Médaille d'Or - 24 mois d'affinage

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

LES COCKTAILS SUCRÉS



MULTICOLORE

Macarons
Moelleux & fruits
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 / noisette
Eclairs vanille Bourbon
Eclairs framboise
Caroline café Kenya
Caroline chocolat noir Amérique
Caroline 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

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 - 17,00€



CHIROUBLES ALAIN PASSOT BEAUJOLAIS - 26,00€



CHÂTEAU LANLANDE MÉDOC - 21,00€



M DE MINUTY - CÔTE DE PROVENCE - 30,00€



MAUVANNE - CÔTE DE PROVENCE - 27,00€



CHABLIS AOC «LE FINAGE» - 27,00€



BOURGOGNE VALENTIN VIGNOT - 19,00€



CHAMPAGNE MUMM - 39,00€

WWW.LBLABOITE.FR

T. 04 93 12 35 32

COMMANDE.PACA@LBLABOITE.FR

