

# Le CADET

## RÉCEPTIONS

Collection  
Mariage

2025-2026



## Qui sommes-nous ?

Fort de 40 années d'expérience du métier de charcutier-traiteur, c'est en 2013 que l'entreprise a pris un virage pour se spécialiser dans l'événementiel.

De la petite boutique au grand laboratoire, l'entreprise familiale s'est aujourd'hui développée et est devenue experte en prestation événementielle pour entreprises et particuliers.

Notre force réside dans une bonne communication interne. Notre rapidité et notre professionnalisme nous permettent de faire face à chaque demande.

En 2016, l'accroissement de l'activité suite à l'ouverture de LeCADET Réceptions aux marchés régionaux, pousse la société à revoir son organisation, notamment par l'agrandissement de ses locaux.

Afin de répondre le plus rapidement aux fortes demandes de buffets et cocktails en Île-de-France, LeCADET Réceptions s'implante à 5 minutes du quartier de la Défense.

C'est désormais dans notre laboratoire de 500m<sup>2</sup>, entièrement aménagé pour le développement de l'activité, que toutes les commandes sont préparées.

Qu'il s'agisse de finger food, de repas à thème ou d'un mariage d'envergure, toute la production est désormais centralisée dans notre nouveau laboratoire, conforme aux normes d'hygiène en vigueur.



## Nos objectifs

### Agir pour l'humain

LeCADET Réceptions s'engage dans une démarche sociale exemplaire. Dans cette optique, nous avons embauché à temps plein des aides en cuisine et des livreurs via le programme de réinsertion d'Emmaüs : Emmaüs Défi.

Grâce à ce programme de réinsertion, nous leur offrons l'opportunité d'un emploi stable, leur permettant de retrouver une activité professionnelle et de renouer avec la vie sociale.

### Agir pour des produits durables

Notre métier nous pousse à repenser sans cesse la qualité de nos produits.

Depuis 2007, notre partenariat avec la Chambre d'Agriculture des Yvelines nous permet de proposer des produits du terroir, frais, de saison, et issus d'une production respectueuse des hommes et des savoir-faire. Dans cette continuité, nous élargissons sans cesse notre offre en intégrant une gamme de produits biologiques et locaux.

### Agir pour l'environnement

Engagé pour la planète, LeCADET Réceptions mise sur les énergies renouvelables.

Le laboratoire et les bureaux fonctionnent à 100% grâce à de l'énergie verte, produite en France.

Nous avons également banni le plastique au profit de contenants éco-responsables, fabriqués à partir de matériaux recyclables ou biodégradables. Ainsi, lors de vos événements, vous trouverez des couverts en bois, des assiettes en pulpe ou en fibre de canne et des contenants en carton entièrement recyclables.

Notre engagement nous pousse à innover en permanence pour vous offrir des solutions toujours plus durables.



# DÉCLINAISON

2025-2026

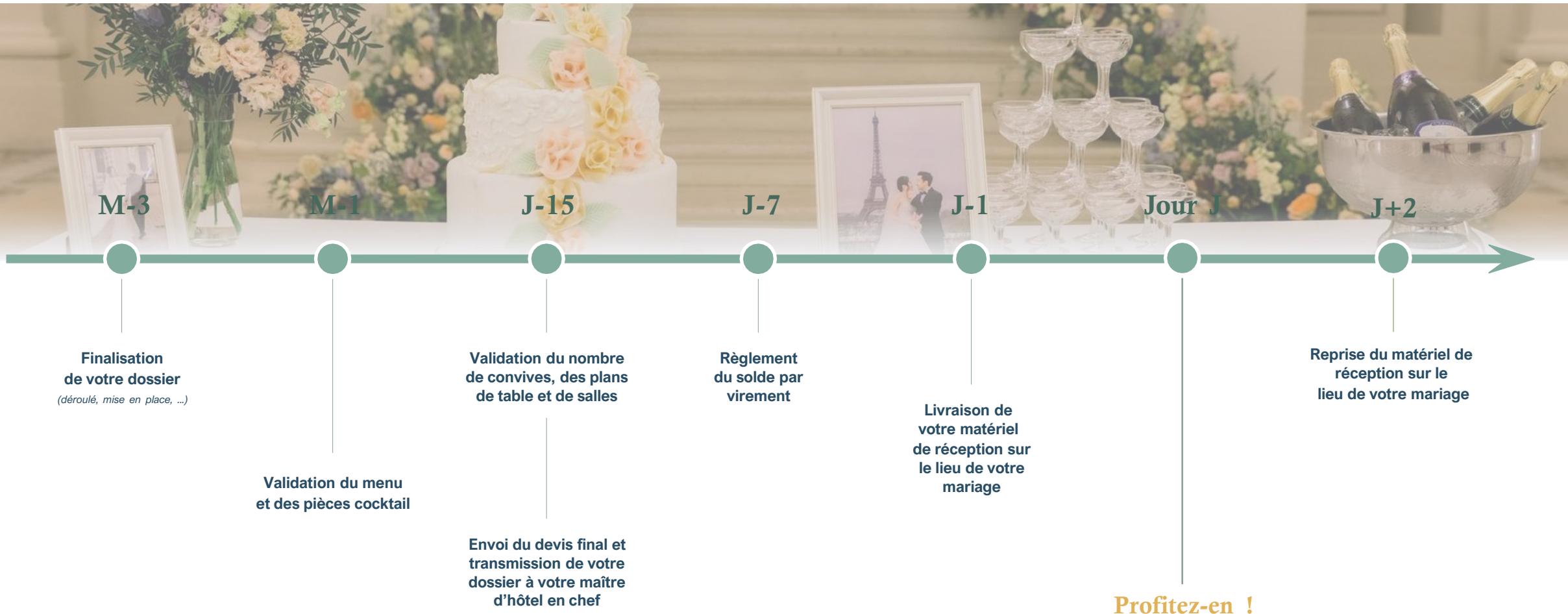
Timeline	p.05
Afternoon Tea	p.07
Cocktails	p.09
Bars à boissons	p.12
Ateliers culinaires	p.14
Repas assis	p.20
Desserts	p.27
Extras	p.32
Ateliers sucrés	p.34
Carte des boissons	p.36
Art de la table	p.38
Service & Savoir faire	p.40
Brunch	p.42
Dégustation	p.45

Les plats végétariens sont signalés par ce symbole ☺

Les plats de notre carte sont à déguster sous réserve de disponibilité des matières premières auprès de nos producteurs. Le cas échéant, nous vous l'indiquerons lors de la commande.

# TIMELINE

## Timeline



AFTERNOON TEA

## Afternoon tea

Pour accueillir vos amis et votre famille venus célébrer votre belle union, offrez-leur un rafraîchissement léger et fruité pour entamer une soirée mémorable.

### Petits plaisirs

#### 2 gourmandises au choix par personne

- Financier
- Mini cannelé bordelais
- Macaron

### Pause tranche de cake

#### 2 tranches de cake par personne

- Cake à l'orange
- Cake banana bread

### Pause gourmande

#### 1 tranche de cake par personne

- Cake à l'orange
- Cake banana bread

#### 3 gourmandises par personne

- Mini financier
- Mini cannelé bordelais
- Macaron

#### 1 brochette de fruits par personne

Boissons incluses : eau plate, eau gazeuse, thé ou café

De petites mignardises sont également disponibles sur demande pour combler les petites faims



# COCKTAILS

## Formules Cocktails

Avant le dîner, place aux plaisirs gourmands du traditionnel vin d'honneur.

Choisissez la formule qui vous correspond, selon la durée que vous souhaitez accorder à ce moment de partage avec vos invités.

**Notre conseil :** choisissez parmi l'une des trois formules ci-dessous, en fonction de la durée et des animations prévues pour cette belle entame de soirée.

**Apéritif 8 pièces**

**Apéritif 10 pièces**

**Apéritif 15 pièces**

Pour prolonger le plaisir du vin d'honneur, choisissez un cocktail de 15 pièces, idéal pour faire patienter vos invités avant le repas.



## Les pièces cocktail

### Terre

- Millefeuille de comté affiné et bresaola
- Finger suédois, magret de canard fumé et crème de framboise
- Brioche à la dinde au curry et cornichons malossol
- Volaille épicee façon tandoori et compotée d'oignons rouges acidulés
- Brochette de bresaola et tomates confites au thym
- Floqué de canard, nappé d'un confit d'abricots au romarin
- Mini croque à la truffe au comté affiné

### Mer

- Finger suédois au citron et effiloché de saumon
- Mini gaufre tarama, gambas rôties et touche d'Espelette
- Crevette en robe de cheveux d'ange
- Thon snacké, éclats de cacahuètes grillées
- Corolle de houmous de betterave, citron et truite fumée
- Sablé à l'origan, tarama et œufs d'avruga
- Cœur de saumon et tarama d'oursin

### Végétarien

- Mini gaufre croustillante au chèvre et tomate en confit
- Nougat de chèvre aux fruits secs
- Palet de patate douce, gingembre doux et fleurs séchées
- Blini toasté, crème brûlée de chèvre, noix caramélisées au miel d'Île-de-France
- Carotte croquante et orange acidulée
- Millefeuille de pommes de terre à la dauphinoise



# BARS À BOISSONS

## Bars à boissons

Pour apporter une singularité à votre cocktail, osez les animations désaltérantes.

### Mixologue

Une expérience cocktail unique :

Offrez à vos invités deux cocktails uniques, réalisés sur place par notre mixologue.

*3 cocktails au choix et 2 verres par personne.*

### Bière régionale

Notre région regorge de brasseurs passionnés :

Choisissez une bière locale, sans artifice, simplement guidée par le goût des bonnes choses.

*Une bouteille par personne.*

### Mocktail

Présentés en vasque ou en jarre, à la fois pratiques, chics et rétro :

Les mocktails reviennent sur le devant de la scène avec des saveurs originales et sans alcool.

### Smoothie

Un accueil plein de fraîcheur :

Nos barmans préparent des smoothies originaux pour accueillir vos invités avec légèreté.



# ATELIERS CULINAIRES

## Ateliers bistro nomiques

Nos ateliers bistro nomiques mettent à l'honneur la gastronomie française et ses plus belles inspirations. Élaborés avec soin, ils marient savoir-faire, produits d'exception et générosité, pour offrir à vos invités une expérience culinaire raffinée et pleine d'émotions.

### Bar à huîtres

Une parenthèse iodée :  
Une sélection d'huîtres fraîches à savourer entre convives pour un moment raffiné et plein de fraîcheur.

### Foie gras frais

Un instant gourmand :  
Tranche de foie gras découpée à la minute et servie sur un assortiment de pains, selon les envies de vos convives.

### Saint-Jacques snackées

Une escale marine :  
Des Saint-Jacques fraîches, snackées à la minute et nappées de la sauce crème citronnée.



## Ateliers bistro nomiques

Nos ateliers bistro nomiques mettent à l'honneur la gastronomie française et ses plus belles inspirations. Élaborés avec soin, ils marient savoir-faire, produits d'exception et générosité, pour offrir à vos invités une expérience culinaire raffinée et pleine d'émotions.

### Wraps gourmets

Une touche de fraîcheur :  
Des wraps moelleux réalisés à la demande, garnis de produits frais et de saison, pour des créations sur mesure.

### Risotto dans sa meule de parmesan

Un classique revisité :  
Risotto crémeux à la truffe, préparé dans une meule de parmesan fondu au Grappa (existe aussi en version sans alcool).

### Jambon à l'os espagnol

Une expérience ibérique :  
De fines tranches de jambon à l'os, découpées à la minute pour une dégustation généreuse et pleine de caractère.



## Atelier street food

Nos ateliers de street food revisitent les classiques avec finesse, mêlant authenticité et modernité. Ils apportent une touche conviviale et élégante à votre réception, séduisant vos invités par des saveurs variées et généreuses.

### Japan Street Food

Une escale nippone :  
Gyoza grillés et croustillants, takoyaki préparés à la minute et nappés de leur sauce mayonnaise traditionnelle.  
Le chef anime l'atelier tel un véritable maître japonais.

### New York Street Food

Une escale américaine :  
Buns moelleux, bœuf grillé aux oignons et condiments pickles, tout y est pour retrouver l'esprit des rues de New York en trois bouchées

### Hot-dog

Une escale gourmande :  
Le hot-dog revisité à la française, gratiné à la minute par notre chef pour un plaisir à la fois simple et raffiné.  
*Saucisses de volaille disponibles sur demande.*



## Atelier street food

Nos ateliers de street food revisitent les classiques avec finesse, mêlant authenticité et modernité. Ils apportent une touche conviviale et élégante à votre réception, séduisant vos invités par des saveurs variées et généreuses.

## Atelier Grill

Une escale au grill :  
Brochettes façon yakitori, boeuf mariné, poulet ou encore poisson snackés à la plancha, une cuisine simple, savoureuse et parfaitement maîtrisée.

## Pulled Pork

Une escale fumée :  
Pulled pork fondant (60 g/pers), accompagné d'une sauce barbecue ou d'une smoky mayonnaise\*, et de pommes de terre grenaille. Un plaisir brut et authentique, simplement délicieux.  
*Aiguillettes de poulet disponibles sur demande.*

*\*Mayonnaise au piment doux fumé et au sirop d'érable*



## Ateliers flambés

Quand la flamme devient un art culinaire.  
Des ateliers tout en finesse, où nos chefs préparent sous vos yeux des plats savoureux et délicatement flambés.

### Gambas flambées au Cognac

Une touche flambée :  
Des gambas grillées à l'ail, flambées au Cognac juste avant le service pour des arômes intenses et délicats.  
*Existe aussi en version sans alcool.*

### Foie gras façon crème brûlée

Une alliance sucrée-salée : le foie gras se transforme en crème brûlée, caramélisé à la minute sous le chalumeau.  
*Sous réserve de disponibilité.*



REPAS ASSIS

## Les entrées froides

Foie gras mi-cuit, pain toasté et chutney de figues

Carpaccio de Saint-Jacques, marinées aux épices et aux écorces d'agrumes confits à la vanille

Demi-langouste, légumes croquants de saison et mayonnaise légère

Cœur de saumon, tagliatelles de céleri au raifort et pommes Granny Smith

Rillette de la mer montée comme un chou, caviar avruga, mesclun et vinaigrette à la mangue\*

Entremet de foie gras de canard, gelée de cassis et mesclun à la vinaigrette de framboise

Fraîcheur de tomates, melon et brousse de brebis 

Burrata, tomates anciennes et gazpacho de pastèque 

Aubergine confite et tomate rôtie, montées comme une tarte fine 

Cappuccino de petits pois à la menthe, fèves, betteraves Chioggia, salade et quenelle de chèvre frais 

Sot-l'y-laisse braisé, mousseline de petits pois à l'anglaise, brocolis, pignons et pickles d'oignons rouges

*\*Proposée en mise en bouche ou en déclinaison de verrines*



## Les entrées chaudes

Cabillaud nacré, purée de carottes aux amandes et beurre nantais

Nage de homard aux épices douces et légumes de saison

Risotto crémeux à la truffe, filet de daurade et émulsion de safran

Filet de bar, émincé de poireaux aux morilles et jus de cassis réduit

Tournedos de saumon, mousseline de céleri et croquant végétal à l'huile de laurier

Croustillant de légumes confits, chèvre frais et miel 

Cappuccino de champignons et espuma de parmesan 

Risotto et têtes d'asperges vertes 

Raviole ricotta, champignons et cèpes 

Poireaux rôtis, sauce ravigote aux œufs et au canard fumé

Volaille aux champignons et légumes de saison

*Sur demande, les entrées chaudes peuvent également être servies en plat*



## Les plats

Filet de canette au miel citronné, pommes grenaille rôties au thym et chou romanesco\*

Suprême de pintade, sauce aux girolles, duo de patates douces rôties et girolles

Filet de bœuf, sauce poivrée, mousseline de pommes de terre truffée et légumes glacés au cidre

Pavé de veau cuit à basse température, saveur périgourdine, artichaut à la barigoule et légumes rôtis

Souris d'agneau confite sept heures, tagliatelles de légumes et ratte de Noirmoutier rôties aux herbes à la fleur de sel

Magret de canard au jus d'épices, crémeux de pommes de terre et carottes bottes

Dos de cabillaud vapeur, jus de homard, cœurs de poireaux braisés et carottes multicolores

Dos de sandre rôti, jus de safran, risotto aux asperges vertes et pointe d'asperge

Aumônière d'aubergine grillée et feta, accompagnée de légumes rôtis 

Tagliatelles de courgettes, pesto de roquette aux amandes 

Saint-Jacques poêlées, risotto aux poireaux

Chou-fleur, butternuts rôties et crème de tahini 

Artichaut poivrade en barigoule, champignons et graines de coriandre 

\*Sous réserve de disponibilité



## Les faitouts\*

Pour un mariage qui sort des sentiers battus, partagez un faitout comme à la maison. Des recettes généreuses, à déposer au centre de la table, pour un moment convivial et plein de saveurs.

Sauté de bœuf au gingembre et citron vert, wok de légumes de saison

Effeuillé de cabillaud, crème de cresson, riz de Camargue et panais poêlé

Sauté de volaille au cacao, pommes grenaille et légumes primeurs

Lasagne de légumes, gratinée et parfumée aux herbes fraîches 🥑

Cochon de lait à la broche, jus au thym et légumes rôtis de saison

Côte de bœuf au grill, pommes grenaille poêlées et légumes rôtis de saison

Dos de saumon aux agrumes, riz de Camargue et poêlée de légumes de saison

Risotto crémeux aux légumes de saison 🥑

\*Le faitout choisi est identique pour tous les invités

\*Pour 8 personnes



## Les fromages

Plateau de 2 fromages affinés au choix du chef, salade verte et vinaigrette (*à l'assiette*)

Plateau de 3 fromages affinés au choix du chef, salade verte et vinaigrette (*à l'assiette*)

Plateau de 5 fromages affinés au choix du chef, salade verte et vinaigrette (*en buffet*)

Croustillant de chèvre, pain toasté, miel, salade verte et vinaigrette

Brie de Meaux truffé

Pièce montée de fromages « *Le Cheesecake à la française* »\*

Petits pains individuels compris

Pains spéciaux disponibles sur demande

\*À partir de 100 personnes



## Repas enfants & prestataires

### Menu enfant

#### Pièces cocktail

#### Entrée :

Bodéga de pâtes **ou** salade de melon et jambon

#### Plat :

Croque-monsieur fondant et pommes dauphines **ou** suprême de poulet rôti et purée de pommes de terre

#### Dessert :

Mousse au chocolat **ou** tarte aux fruits **ou** salade de fruits de saison

### Menu prestataire

#### Entrée + plat + dessert + eau

Proposé sous forme de plateau repas

Les repas des prestataires extérieurs (réisseur, DJ, photographe, etc.) ne sont pas inclus.



# DESSERTS

## Buffet de desserts

Entre légèreté, créativité et plaisir, notre buffet de desserts célèbre la gourmandise sous toutes ses formes, pour clore votre repas sur une note à la fois douce et inoubliable.

### Mignardise\*

- Tarte façon tatin
- Tarte au citron
- Barre chocolatée

### Gourmandise\*\*

- Financier à la framboise
- Moelleux au chocolat
- Paris-Brest

### Entremets\*\*\*

- Craquant au chocolat
- Délice aux fruits de saison
- L'exotique

\*Format dégustation (petites douceurs individuelles)

\*\*Format individuels (portions gourmandes)

\*\*\*Pièce à partager (grands desserts de réceptions)



## Desserts à l'assiette

Des créations sucrées servies à l'assiette, pensées comme un instant de douceur pour clore votre repas avec élégance.

Abricot façon tatin, parfumé au romarin

Tarte aux fruits de saison

Pavlova revisité

Chou chocolat et caramel

Tentation chocolat noir

Crumble revisité



## Buffet de mignardises\*

Un assortiment de petites douceurs à déguster, pour prolonger la fête tout en légèreté.

Tartelette aux fruits de saison

Moelleux à l'abricot

Barre au chocolat

Financier

Paris-Brest

Brownie

Cannelé bordelais

Macaron

Tartelette au citron

Croustillant au chocolat

Sphère coco, mangue et passion

Mendiant au caramel et à la fleur de sel

Brochette de fruits de saison

\*6 mignardises par personne



## Gâteaux de mariage

Un assortiment de petites douceurs à déguster, pour prolonger la fête tout en légèreté.

### Pièce montée en choux

Deux choux

Trois choux

### Pièce montée en choux sur-mesure

### Pièce montée de macarons

Deux macarons

Trois macarons

### Wedding Cake

### Naked Cake



# EXTRAS

## Les afters gourmands

Pour les danseurs infatigables et les gourmets de minuit, une sélection de saveurs à déguster jusqu'au bout de la nuit.

Pyramide de brochette de fruits de saison

Assortiment de mignardises

Cupcakes

Pop-corn sucré, salé ou caramélisé

Mini donuts

Bar à cookies

Plateaux de fromages et charcuteries

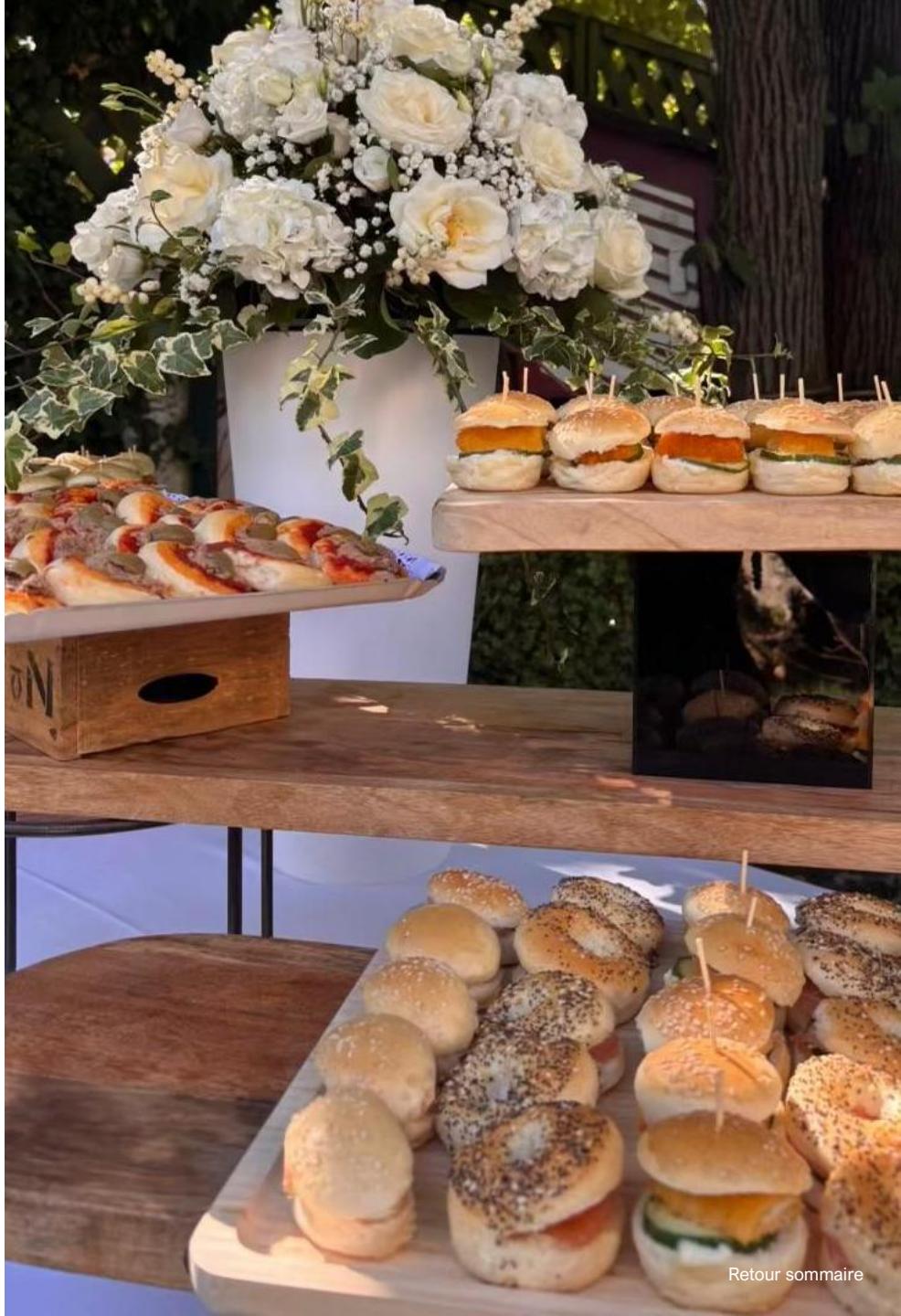
Burger\*

Croque monsieur\*

Hot-dog\*

Pizza\*

*\*Disponible sous forme d'atelier*



# ATELIERS SUCRÉS

## Les ateliers sucrés

Pour les danseurs infatigables et les gourmets de minuit, une sélection de saveurs à déguster jusqu'au bout de la nuit.

### Fontaine de chocolat

Une expérience gourmande et régressive, où le chocolat coule à flots pour le plaisir des yeux et des papilles :  
Vos invités pourront y plonger fruits, bonbons et chamallows, pour un moment aussi ludique que savoureux.

### Crêpes

De savoureuses crêpes préparées à la minute et garnies selon vos envies :  
Nutella, sucre, confiture, spéculoos, fruits frais ou noix de coco râpée.  
Un incontournable qui séduit petits et grands.

### Gaufres

Des gaufres dorées et moelleuses cuites à la demande, accompagnées de vos garnitures préférées :  
Nutella, sucre, confiture, spéculoos, fruits ou noix de coco râpée.  
Un délice gourmand à savourer tout juste sorti du gaufrier.

### Glace

Trois parfums de glaces au choix, servies en pot ou en cornet.  
Un moment frais et gourmand qui séduit toujours les convives, petits et grands.

### Candy Bar

Un bar à bonbons haut en couleurs, pour le plaisir de chacun.



# CARTE DES BOISSONS

## Les essentiels rafraîchissants

Une sélection de boissons pour accompagner chaque moment de votre réception, entre fraîcheur, convivialité et raffinement.

### Boissons non alcoolisées

Forfait boissons soft à discrédition, proposé du vin d'honneur jusqu'à la fin de votre réception.

Ce forfait inclut : eau plate, eau gazeuse, jus d'orange et jus de pomme.

Sirop des Jardins de Nana  
Limonade d'Île-de-France  
Cola d'Île-de-France  
Ginger beer d'Île-de-France

### Boissons alcoolisées

Soupe champenoise  
Soupe champenoise fruitée  
Punch  
Cocktail (Mojito, Moscow Mule, Spritz)  
Bière artisanale d'Île-de-France (*en bouteille*)

### Mocktail

Orangeade, citronnade ou thé glacé

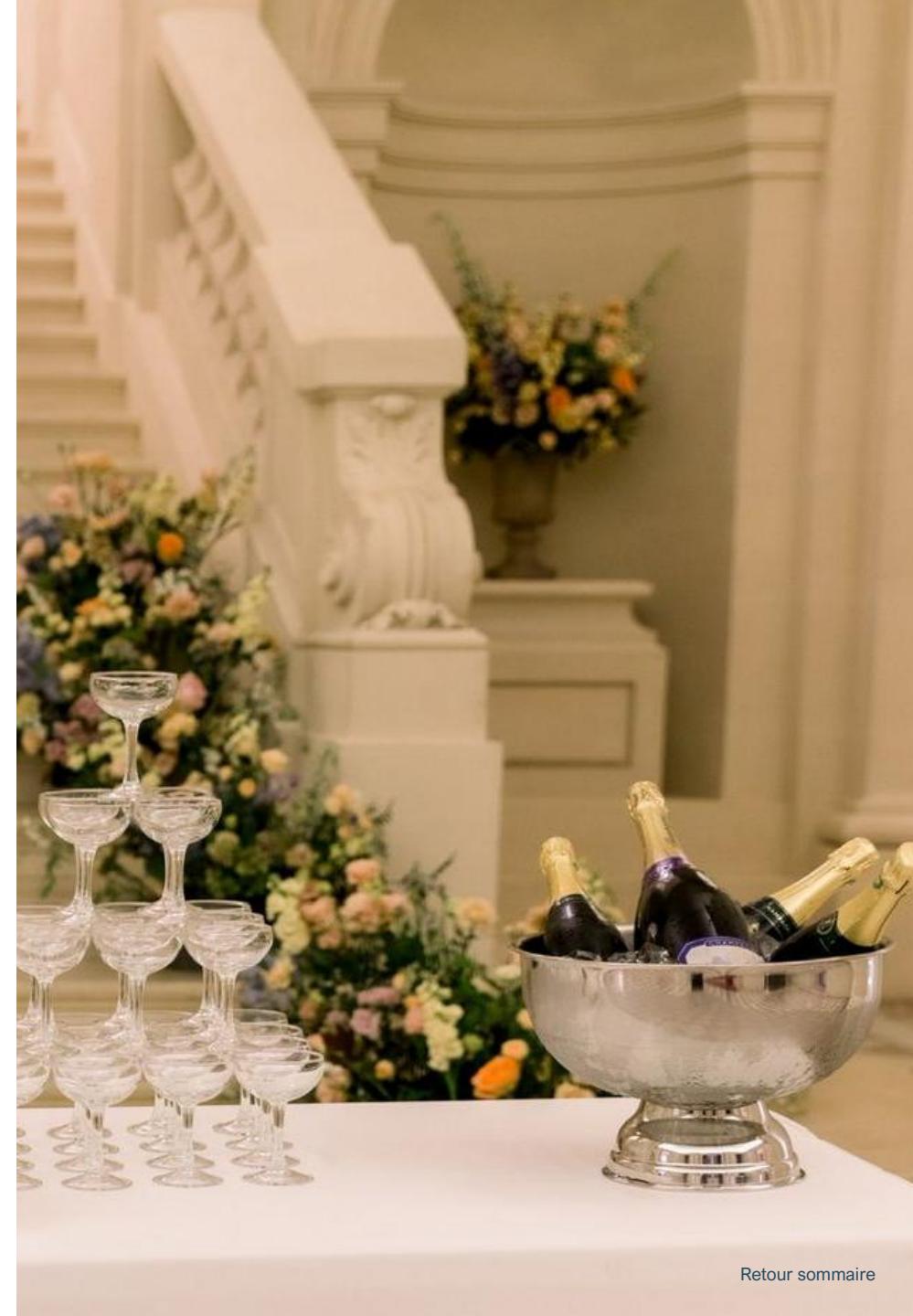
### Matériels

Location de tireuse et fût de 30L  
Sac de glace (15kg)\*

### Carte des vins\*\*

\*Sac de glace non fournis en cas de commande externe

\*\*Aucun droit de bouchon appliqué



# ART DE LA TABLE

## Art de la table

Le matériel est sélectionné et ajusté selon vos besoins, vos souhaits et les exigences de nos lieux partenaires.

### Nappage

Nappes blanches pour les tables rondes  
Nappage blanc ou noir pour les buffets  
Serviettes de table

### Vaisselle

Service de table, sélectionné selon le menu  
Jeu complet de couverts pour un adressage harmonieux

### Verrerie

Tumbler, flûte et verre à pied pour le cocktail et la soirée  
Sur table : verre à eau et verres à vin

### Petit matériel et service

Ensemble du matériel nécessaire au bon déroulement de votre réception

### Matériels de cuisine

Équipement complet pour la mise en place et le dressage des créations culinaires tout au long de la soirée

*En cas de perte ou de casse de matériel dépassant 5% du montant total du devis, les frais correspondants seront facturés au client  
Tout linge loué et rendu détérioré (brûlé, troué ou non récupérable) fera l'objet d'une facturation complète  
Toute livraison expresse imposée par le lieu, en dehors des horaires de prestation, sera également répercutée au client*



SERVICE & SAVOIR-FAIRE

## Service & Savoir-faire

Des équipes attentives et expérimentées, présentes tout au long de votre réception pour garantir un service fluide et irréprochable.

Nous prévoyons la présence de notre équipe de 14h00 à 5h00 du matin.

### Organisation des horaires :

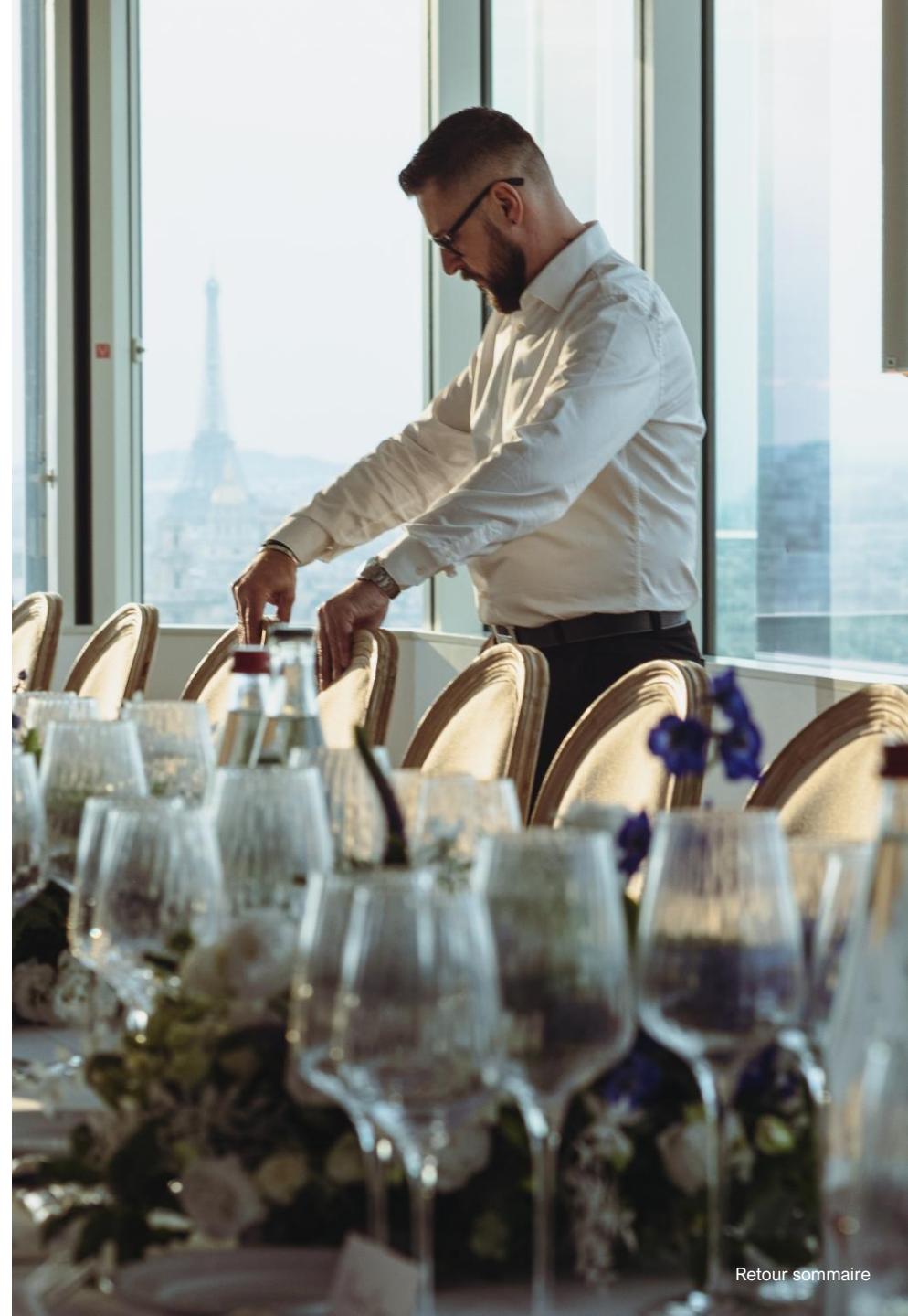
Pour une arrivée des convives à 18h00, le personnel de service est présent dès 4h00 afin d'assurer la mise en place et les derniers préparatifs.

En cas de fin de soirée à 2h00, nos équipes restent mobilisées jusqu'à 3h00 pour le rangement de la salle et le nettoyage de l'office.

Exemple pour une réception de 100 personnes (18h00 à 2h00) :

- 1 maître d'hôtel responsable de 14h00 à 3h00
- 4 maîtres d'hôtel
- 2 cuisiniers

Au-delà de 150 convives, un officier de service sera présent.



# BRUNCH

## Le brunch

Le plaisir se prolonge le lendemain autour d'un brunch généreux et convivial, pour partager encore quelques instants suspendus avec vos proches.

### Le traditionnel

Viennoiseries, café, thé et jus de fruits  
Pain, beurre, confiture et pâte à tartiner

### Le salé

Tartes de saison  
Salades composées (*selon l'arrivée du maraîcher*)  
Plateaux de charcuteries et assortiment de pains  
Plateaux de fromages et assortiment de pains

### Le sucré

Tartes de saison  
Cakes sucrés  
Assortiments de mignardises (3/personnes)



## Le brunch

Le plaisir se prolonge le lendemain autour d'un brunch généreux et convivial, pour partager encore quelques instants suspendus avec vos proches.

### La cuisine du chef\*

Œufs brouillés, saucisses et tomates à la provençale  
Côté de bœuf au grill (150g brut/personne) et pommes de terre grenaille  
Brochettes mix grill et assortiment du boucher

### La animations sucrées\*\*

Gaufres  
Pancakes  
Crêpes

### Les boissons

La formule boissons soft à discrédition pour les repas  
Ce forfait inclut : eau plate, eau gazeuse, café, thé, chocolat chaud, jus de fruits et sodas

\*Nécessite la présence d'un cuisinier

\*\*Hors vacation d'un chef



# DÉGUSTATION



## Dégustation

Nous proposons des dégustations dans notre laboratoire afin de vous faire découvrir notre cuisine et rencontrer nos chefs.

Ces dégustations sont réalisées en rendez-vous privé afin de vous permettre d'échanger en toute tranquillité avec votre chargé de mariage sur l'organisation du Jour J.

Nous vous accueillons dans nos locaux du lundi au samedi, à l'heure du déjeuner.  
Pour réserver votre date, contactez-nous au 06 77 05 79 66.

Chaque dégustation dure environ 1h30 à 2h et comprend :

- Un assortiment de pièces cocktail
- Une entrée et un plat par personne
- Un assortiment de mignardises

Les mets sont présentés dans les conditions réelles du Jour J, afin que vous puissiez apprécier le dressage, les portions et la qualité des produits.

# LeCADET

## RÉCEPTIONS

Thomas JOLY

06 77 05 79 66

[thomas@lecadet.fr](mailto:thomas@lecadet.fr)

[www.lecadet.fr](http://www.lecadet.fr)

Prix applicables jusqu'au 21 mars 2026

LeCADET tous droits réservés ©

Retrouvez nos CGV sur notre site internet.

Visuels non contractuels



@lecadettraiteur