



CHEZ JO & RENÉE

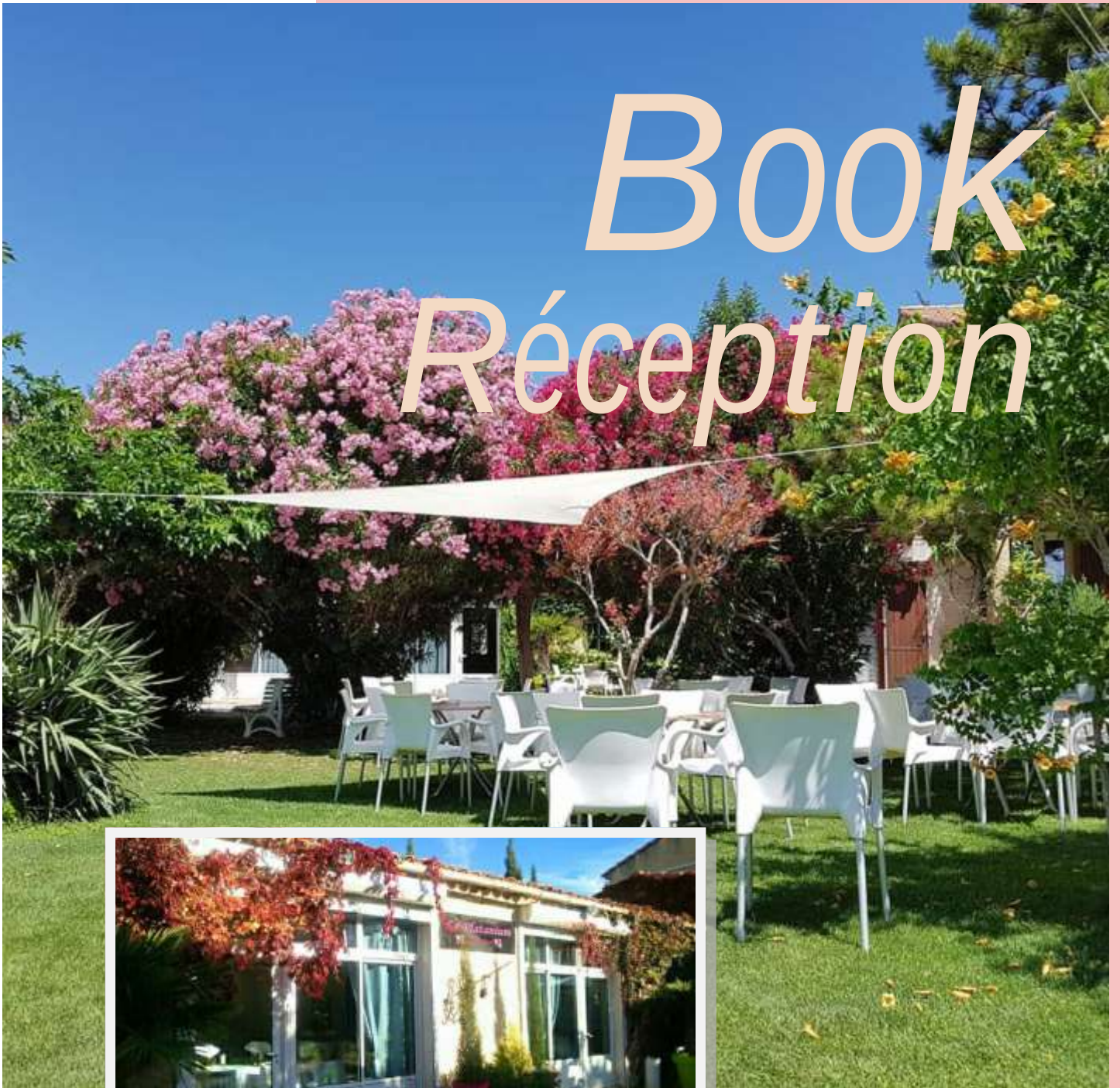
06 11 52 39 43

georges.leplatanium@sfr.fr

leplatanium-reception.com

 [Le-Platanium-Réception](#)

Book Réception



POUR VOTRE MARIAGE - ANNIVERSAIRE - BAPTÊME - ÉVÈNEMENT PRIVÉ



*L*e Platanium-Réception vous
accueille dans un cadre magni-
fique et verdoyant.

*A votre service depuis 33 ans, pour tous
les évènements festifs de votre vie.*

*Ambiance assurée et plats « Fait Mai-
son » de qualité.*





LE PLATANIUM RÉCEPTION

Chez Jo & Renée est une affaire familiale depuis 1986.

Située dans la campagne Lançonnaise à proximité de La Fare les Oliviers, Lançon et Salon de Provence.

Nous vous accueillons toute l'année pour vos réceptions, mariage, anniversaires, baptême, soirées à thème et séminaires.

Un service traiteur sur mesure conçu à partir d'une cuisine traditionnelle et "maison" saura satisfaire toutes vos envies.

Nous vous garantissons une cuisine de qualité au travers de mets soigneusement sélectionnés et préparés.

L'organisation de votre réception est établie selon votre goût et adaptée à votre budget.

Parmi les prestations proposées :

- DJ
- Photographe
- Fleuriste
- Décoration à thème



*O*rganisation d'évènements

*L'heure de la mairie est
fixée, l'heure de l'église
aussi... Il ne manque
plus qu'à trouver la
salle de mariage...*





LE LIEU IDÉAL POUR L'ORGANISATION DE VOS SOIRÉES



*La salle de mariage rêvée pour
fêter votre union ou tout autre
événement !*



*Profitez d'un lieu chaleureux et cosy afin de
créer un événement inoubliable.*

*Quelque soit votre projet,
nos prestations clefs en
mains vous permettront de
profiter pleinement de
votre soirée.*



*Alors n'attendez plus, venez visiter notre salle de
réception selon vos disponibilités.*





BUFFET APÉRITIF

Pizza

Friands aux fromages

Roulés aux saucisses

Feuilletés aux anchois

Palmiers à la Tapenade

Roulés à la tomate

Assortiment de toasts

*Charreton de croûtons accompagnés
de Tapenade et de caviar d'aubergine*

Plancha - Verrines **



BOISSONS

Pastis - Ricard - Casanis

Martini - Whisky - Suze - Porto

Jus de fruit - Perrier

Coca-cola - etc...

Fontaine de sangria ou de punch

** Supplément - voir tarif*



MENU

Entrées

Salade Périgourdine

(foie gras, gésiers, magret de canard ...)

Feuilleté de fruits de mer à l'armoricaine

et ses quenelles de brochet

*Brochette de gambas marinées, Risotto aux agrumes
ou asperges*



Plats

Filet mignon en croûte de chorizo et son jus

Rôti de veau braisé au romarin



Accompagnements

Tarte fine aux légumes de saison

Millefeuille de pomme de terre

Tomate à la provençale



Assortiments de Fromages*

A la table des gourmands...

Cascade de Bavarois à la Fraise, Poire ...

servi sur un coulis de fruits rouges

Fontaine de Champagne

(Avec votre champagne)

Café

Vin rouge, rosé, blanc



*Supplément - voir tarif



MENU PRESTIGE

*Feuilleté de fruits de mer à l'armoricaine et ses
quenelles de brochet ou*

Salade du berger (chèvre chaud jambon cru)



Filet mignon en croûte de chorizo et son jus ou

Magret de canard ou

*Ballotine de volaille, farcie aux tomates confites et
mozzarella*



Tomate à la provençale ou

Pommes grenailles aux herbes de Provence



*Assortiment de fromages en buffet**



A la table des gourmands...

*Cascade de Bavarois à la Fraise, Poire ou
Manque servi sur un coulis de fruits rouges ou*

Omelette Norvégienne

Fontaine de Champagne

(Avec votre champagne)

Vin rouge, rosé, blanc

Café



**Supplément - voir tarif*



BUFFET D'HORS D'OEUVRE

Avec plats chauds

Côté jardin...

Assortiment de crudités de saison

Artichaut en barigoule

Délices de feuilles de vigne à l'huile d'olive

Salade de Poivrons au basilic

Champignons à la grecque

Tomates farcies, Taboulé, etc....



Dans la cour de la ferme...

Cascade de jambon Serrano et Jambon blanc

Pâté en croûte, Saucisson de pays



Médailлон de veau

Avec son gratin Dauphinois et sa tomate à la

Provençale Ou

Fondant de poulet sauce forestière...



*Assortiment de fromages en buffet**



A la table des gourmands...

Cascade de Bavarois à la Fraise , Poire ou

à la Mangue

servi sur un coulis de fruits rouges ou

Omelette Norvégienne

Fontaine de Champagne

(Avec votre champagne)

Vin rouge, rosé, blanc et Café



*Supplément - voir tarif



GRAND BUFFET DE LA CAMPAGNE

Côté jardin...

Assortiment de crudités de saison

Artichaut en barigoule

Délices de feuilles de vigne à l'huile d'olive

Salade de Poivrons au basilic

Champignons à la grecque

Tomates farcies, Taboulé, etc....



Dans la cour de la ferme...

Cascade de jambon Serrano et Jambon blanc

Pâté en croûte, Saucisson de pays



Au bord de la rivière...

Fontaine de crevettes et Saumon en belles vues

Ou Prés des enclos et de la Basse-cour,

Rosbif et rôtis tranchés



*Assortiment de fromages en buffet**



A la table des gourmands...

*Cascade de Bavarois à la Fraise, Poire ou
à la Mangue*

servi sur un coulis de fruits rouges ou

Omelette Norvégienne

Fontaine de Champagne (Avec votre champagne)

l'in rouge, rosé, blanc et Café



**Supplément - voir tarif*



EXEMPLES DE PLATS

ENTRÉES

Pâté en croûte au foie gras, vinaigrette aux mendiants

*Salade Périgourdine
(foie gras, gésiers, magret de canard ...)*

Salade de la mer

*Feuilleté de fruits de mer à l'armoricaine et ses quenelles de
brochet*

Salade du berger (chèvre chaud jambon cru)

Assiette du jardinier

Salade paysanne

*Brochette de gambas marinées, Risotto aux agrumes
ou asperges*



PLATS

Filet mignon en croûte de chorizo et son jus

Rôti de veau braisé au romarin

Médailillon de veau

Souris d'agneau confite au miel et épices, légumes anciens

Carré d'agneau rôti à la moutarde à l'ancienne

Magret de canard

*Ballotine de volaille, farcie aux tomates confites
et mozzarella*

Cuisse de canard confite

.../...





EXEMPLES DE PLATS

(Suite...)

SALLES ..

Gorgonzola

Forestière

Poivres vert



POISSONS

Dos de cabillaud rôti en croute d'herbes

Filet de saumon sauce vierge



ACCOMPAGNEMENTS

Tarte fine aux légumes de saison

Purée de patates douce

Risotto

Purée de pommes de terre vitelotte

Millefeuille de pomme de terre

Tomate à la provençale

Pommes grenailles aux herbes de Provence

Purée de patates douce

Risotto

Purée de pommes de terre vitelotte

Millefeuille de pomme de terre

Tomate à la provençale

Pommes grenailles aux herbes de Provence







CHEZ JO & RENÉE

06 11 52 39 43

Route des Baïsses– 13680 Lançon de Provence

Contact : georges.leplatanium@sfr.fr

<https://leplatanium-reception.com>

 *Le-Platanium-Réception*

