



L'ARDOISE TRAITEUR

2026



LARDOISE-TRAITEUR.FR
07 45 12 28 14

42 RUE DE CHÂTRES
91790 BOISSY-SOUS-SAINT-YON

SOMMAIRE

I	Notre maison	p3
II	Les réceptions privées	p4
III	Les réceptions professionnelles	p6
IV	Le grill par L'Ardoise Traiteur	p9
VI	La carte "prête à déguster"	
	Les formules cocktails	p10
	Les formules buffets	p12
	Les formules "à table"	p14



“SAVOUREZ L’INSTANT PRÉSENT.”

Porté par le Chef Kodjo YOVO, le **Groupe YOVO** dont fait partie L’Ardoise Traiteur vous invite à découvrir une cuisine bistronomique et généreuse.



Notre restaurant **L’Ardoise d’Arpajon**,
reconnu pour la cuisine de goûts et de parfums proposée par le Chef YOVO,
a été décoré de 4 papilles d’Or en 2024.

L’Ardoise Traiteur prolonge cette maîtrise culinaire au-delà de nos murs.
L’opportunité pour vous de faire découvrir à vos invités, notre cuisine,
lors de vos réceptions privées ou professionnelles.

Comme le dit la devise du Groupe Yovo : **savourez l’instant présent.**

Contactez-nous



Notre site internet

lardoise-traiteur.fr



Notre téléphone

07 45 12 28 14



Notre adresse

42 rue de Châtres
BOISSY-SOUS-SAINT-YON (91790)



Notre e-mail

traiteur@groupeyovo.com

Les réceptions privées

L'Ardoise Traiteur assure l'organisation de votre réception privée avec le sérieux et l'exigence culinaire attendue pour l'occasion.

Profitez d'une proposition "tout compris", élaborée sur-mesure spécialement pour votre événement.

Prenez rendez-vous avec nos conseillers pour planifier votre réception.



Menu

Entrée - plat - dessert

À partir de 33 € HT



Baptême & anniversaire

"Certaines dates méritent d'être célébrées autrement."



Célébration & garden party

"Offrez à vos invités une expérience mémorable."



Annonce officielle & moment de vie

"Tous les moments précieux sont bons pour être fêtés dignement."

Votre réception de mariage

Avec L'Ardoise Traiteur.



Les menus du Chef YOVO, pour votre mariage

L'Ardoise Traiteur vous accompagne
et vous conseil dans la planification
de votre repas de mariage.

Choisissez le confort d'une proposition "clé en main" :

- Vin d'honneur et menu de mariage sur-mesure
- Animations culinaires & cuisson "minute"
- Sélection du caviste pour l'accord mets & vins
- Vaisselle, matériel et service hôtelier.

Les menus de mariage du Chef YOVO vous sont
proposés :

- À partir de **60€ HT/pers.**



Le Domaine de L'Ardoise pour votre mariage.

Pour un mariage **jusqu'à 80 personnes**, profitez du
charmant Domaine de L'Ardoise, situé au
42 rue de Châtres à Boissy-Sous-Saint-Yon (91790).
Pour les mariages au-delà de 80 personnes,
L'Ardoise Traiteur vient jusqu'à vous.

07 44 99 45 12
domaine@groupeyovo.com



Les réceptions professionnelles

Habitué aux environnements professionnels, nous intervenons lors de réceptions clients, événements de représentation et temps forts internes dédiés aux équipes.

En parfaite adéquation avec les impératifs d'image, de timing et d'organisation des entreprises.

Contactez-nous pour recevoir nos offres et menus destinés aux professionnels.



Livraison de plateaux repas

"Faîtes-vous livrer vos repas toute l'année."

Formule repas
Entrée, plat & dessert

À partir de 23 € HT



Réception clientèle VIP

"Cuisine de goûts et de parfums pour vos salariés."

Formule repas
Entrée, plat & dessert

À partir de 33 € HT



Salon & Événement d'entreprise

"Choisissez le meilleur pour vos clients & collaborateurs."

Votre séminaire d'entreprise

Avec L'Ardoise Traiteur.



Les menus du Chef YOVO, pour votre séminaire

L'Ardoise Traiteur vous accompagne
et vous conseil dans la planification
de votre séminaire d'entreprise.

Choisissez le confort d'une proposition "clé en main" :

- Repas entrée, plat et dessert
- Animations culinaires & cuisson minute
- Sélection du caviste pour l'accord mets & vins
- Vaisselle, matériel et service hôtelier.

Les menus de séminaire du Chef YOVO vous sont
proposés :

- À partir de **50 € HT/pers.** pour le menu avec
boisson soft
- À partir de **80 € HT/pers.** journée complète



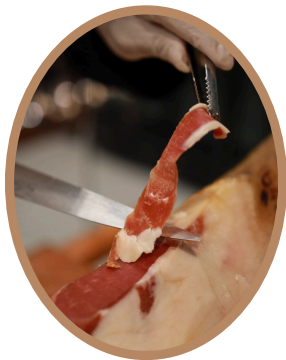
Le Domaine de L'Ardoise pour votre séminaire.

Pour un séminaire **jusqu'à 80 personnes**, profitez du
charmant Domaine de L'Ardoise, situé au
42 rue de Châtres à Boissy-Sous-Saint-Yon (91790).
Pour les séminaires au-delà de 80 personnes,
L'Ardoise Traiteur vient jusqu'à vous.

07 44 99 45 12
domaine@groupeyovo.com



NOS ANIMATIONS COCKTAIL



LA DÉCOUPE DE JAMBON

"Un travail de précision pour une dégustation du produit dans sa forme la plus pure."

Jambon de pays supérieur, découpé directement sur l'os.



LA DÉCOUPE DE SAUMON

"Assortiment de produits fins cuits minute pour vos invités."

Saumon gravlax, mariné en croûte de sel, fines herbes & citron.

Saumon fumé Bio traditionnel.



LE BAR À CEVICHE

"Re-découvrez le ceviche, ce classique de la cuisine Sud-Américaine."

Poisson blanc cru, marinade au citron vert, oignon rouge, piment sel, coriandre.



LE TATAKI DE THON ROUGE

"Balade gustative dans le paysage culinaire japonais."

Thon rouge préparé en tranche, saisi en surface et cru à cœur. Servi avec la sauce spéciale tataki.



LE BAR À RISOTTO

"Une bouchée pour vous sentir en virée dans le nord de l'Italie."

Champignons
Gambas
Saint-Jacques
Truffes



L'ATELIER FOIE GRAS

"L'animation incontournable pour les amateurs de foie gras."

Foie gras froid
Foie gras poêlée



LE BAR À BURATTA

"La plus originale de nos animations cocktail."

Jambon cru
Légumes grillés
Tomates d'Antan
Truffes



LE BANC D'ÉCAILLER

"L'animation phare de vos réceptions de septembre à avril."

Huîtres, crevettes roses de Madagascar, bulots, mayonnaise et vinaigrette.

LE GRILL

par L'ARDOISE TRAITEUR



Le barbecue "smoker"
"Une viande fumée, fondante."



Le braséro
"Spectaculaire, saisissant."



La broche
"Pour les grandes réceptions."

La plancha du Chef YOVO

Terre-mer
Mer
Sud-Ouest
Méditerranée
Prestige

Le braséro cocktail

Poulet mariné
Foie gras
Saint-Jacques
Gambas
Mont d'Or

Le bar à brochettes cocktail

Carné
Mer
Végétales
Foie gras
Gourmand

Le grill de L'Ardoise Traiteur

Merguez supérieures
Chipolatas
Découpe de poulet mariné
Brochette de filet de bœuf
Avec accompagnements.

La côte de bœuf tomahawk

Pièce de viande charolaise
ou salers.
Avec accompagnements.

Le rodizio brésilien

Saucisettes
Agneau mariné
Pilons de poulet
Picanha de bœuf d'excellence
Blanc de poulet mariné
Bacon & travers de porc
Ananas caramélisé
Avec accompagnements.

Le cochon à la broche

À partir de 40 personnes.
Avec accompagnements.

L'animation burger - frites

1 burger par personne.
Frites maison faites minute.



Cocktail Prêt à déguster

Commandez votre assortiment de pièces cocktail fait-maison.

Sélectionnez l'assortiment de votre choix parmi nos formules présentées en page 11.

Retrouvez dans nos différentes formules :

- Des pièces froides
- Des pièces à réchauffer
- Des préparations végétariennes

Nos formules cocktail sont disponibles à la "vente à emporter" ou bien "en livraison".

Frais complémentaires calculés selon le lieu de livraison.



Votre cocktail sur-mesure

Contactez-nous directement par téléphone ou par e-mail pour organiser votre réception sur-mesure.

07 45 12 28 14
traiteur@groupeyovo.com

Assortiments "Traditionnel"

Assortiment 6 pièces par personnes 11,5 € HT

Pièces salées :

- 2 navettes au houmous
- 2 verrines avocat & crevettes

Pièces sucrées :

- 2 mignardises sucrées

Commande à partir de 10 personnes

Assortiment 12 pièces par personnes 22 € HT

Pièces salées :

- 2 navettes houmous
- 2 wraps poulet & mayonnaise
- 2 verrines avocat-crevette
- 2 brochettes jambon & emmental

Pièces sucrées :

- 2 mignardises sucrées
- 2 brochettes de fruits

Commande à partir de 10 personnes

Assortiment 18 pièces par personnes 33 € HT

Pièces salées :

- 2 navettes houmous
- 2 wraps poulet & mayonnaise
- 2 wraps thon
- 2 verrines avocat-crevette
- 2 verrines betterave & saumon fumé
- 2 brochettes jambon-emmental

Pièces sucrées :

- 4 mignardises sucrées
- 2 brochettes de fruits

Commande à partir de 10 personnes

Assortiments "Sélection"

Assortiment 6 pièces par personnes 13,5 € HT

Pièces salées :

- 2 brochettes de poulet mariné
- 2 verrines betterave & saumon fumé

Pièces sucrées :

- 2 mignardises sucrées

Commande à partir de 10 personnes

Assortiment 12 pièces par personnes 25,5 € HT

Pièces salées :

- 2 navettes à la crème de foie gras
- 2 wraps poulet & mayonnaise
- 2 crevette "tempura"
- 2 brochettes framboise, chèvre & viande de grison

Pièces sucrées :

- 2 mignardises sucrées
- 2 brochettes de fruits

Commande à partir de 10 personnes

Assortiment 18 pièces par personnes 37,5 € HT

Pièces salées :

- 2 brochettes de gambas marinées
- 2 verrines betterave & saumon fumé
- 2 club sandwich poulet & mayonnaise
- 2 navettes à la crème de foie gras
- 2 crevette "tempura"
- 2 brochettes framboise, chèvre & viande de grison

Pièces sucrées :

- 4 mignardises sucrées
- 2 brochettes de fruits

Commande à partir de 10 personnes



Buffet Prêt à déguster

Commandez votre repas buffet pour un service copieux & rapide.

Sélectionnez la formule de votre choix parmi nos formules présentées en page 13.

Retrouvez dans nos différentes formules :

- Un assortiment de pièces cocktail
- Un plat principal avec accompagnements
- Un dessert

Nos formules buffet sont disponibles à la "vente à emporter" ou bien "en livraison".

Frais complémentaires calculés selon le lieu de livraison.



Votre buffet sur-mesure

Contactez-nous directement par téléphone ou par e-mail pour organiser votre réception sur-mesure.

07 45 12 28 14
traiteur@groupeyovo.com

Buffet froid "Découverte" - 35 € HT / pers.

Livraison ou "à emporter" - À partir de 10 personnes

Pièces cocktail :

Mini-wrap poulet & mayonnaise curry
Brochette tomate - mozzarella
Navette à la tapenade d'olive noire
Verrine avocat - crevette

Salades vertes & composées :

Crudités
Taboulé
Piémontaise

Pain individuel.

Plat au choix :

Buffet de viandes froides
(poulet, rôti de porc, roast beef)
Saumon cuit vapeur,
légumes & mayonnaise maison

Fromages :

Sélection de 3 fromages, mesclun,
fruits secs et petit beurre.

Desserts :

Assortiment de mignardises 3 pièces.

Buffet froid "Sélection" - 49 € HT / pers.

Livraison ou "à emporter" - À partir de 10 personnes

Pièces cocktail :

Verrine betterave, saumon fumé
Navette à la crème de foie gras
Brochette framboise, chèvre & grison
Brochette de gambas marinée

Salades vertes & composées :

Crudités
Salade landaise
Salade césar

Pain individuel.

Plat au choix :

Buffet de viandes froides
(poulet, rôti de porc, roast beef)
Saumon cuit vapeur,
légumes & mayonnaise maison

Fromages :

Sélection de 3 fromages, mesclun,
fruits secs et petit beurre.

Desserts :

Découpe de fruits frais de saison
Assortiment de mignardises 3 pièces.



Menu Prêt à déguster

Commandez vos menus,
réchauffez puis servez : c'est prêt.

Sélectionnez la formule de votre choix parmi
nos menus présentés en page 15.

Retrouvez dans nos différentes formules :

- 3 choix d'entrées, de plats et de desserts
- Des préparations à réchauffer
- Des préparations végétariennes

**Nos menus sont disponibles à la "vente à
emporter" ou bien "en livraison".**

Frais complémentaires calculés selon le lieu de
livraison.



Votre menu sur-mesure

Contactez-nous directement par téléphone
ou par e-mail pour organiser votre
réception sur-mesure.

07 45 12 28 14
traiteur@groupeyovo.com

Menu "Découverte" - 33 € HT / pers.

Livraison ou "à emporter" - À partir de 10 personnes

Entrées au choix :

Saint-marcellin rôti au miel

ou

Tartare d'avocat aux crevettes.

Pain individuel.

Plat au choix :

Suprême de volaille sauce forestière

Filet de dorade sauce beurre blanc.

Deux accompagnements au choix :

Pommes de terre grenaille

Gratin dauphinois

Légumes grillés

Risotto.

Desserts au choix :

Brioche façon pain perdu

Fondant au chocolat.

Menu "Sélection" - 55 € HT / pers.

Livraison ou "à emporter" - À partir de 10 personnes

Pièces cocktail :

Navette au foie gras

Brochette framboise, chèvre & grison

Verrine betterave & saumon fumé

Wrap poulet & mayonnaise curry

Entrée au choix :

Foie gras du Chef YOVO

Saumon gravelax

Salade de gambas.

Plat au choix :

Souris d'agneau confite 11 h aux épices

Filet de bar au beurre de homard

Cœur de quasi de veau.

Deux accompagnements au choix :

Pommes de terre grenaille

Gratin dauphinois

Légumes grillés

Risotto.

Pain individuel.

Fromages :

Sélection de 3 fromages, mesclun, fruits secs et petit beurre.

Desserts au choix :

Brochettes de fruits frais

Entremet royal au chocolat

Entremet fraisier.



L'Ardoise

lardoise-arpajon.fr

01 64 90 00 74

contact@lardoise-arpajon.fr

21 Grande Rue - ARPAJON 91290

Horaires :

- Lundi - Dimanche : 12h - 14h30 / 19h - 22h30



Le Domaine de L'Ardoise

domainedelardoise.fr

07 44 99 45 12

contact@domainedelardoise.fr

42 Rue de Châtres - 91790 BOISSY-SOUS-SAINT-YON

Horaires :

- Bureau : Lundi - Vendredi : 9h - 18h



L'Ardoise Traiteur

lardoise-traiteur.fr

07 45 12 28 14

traiteur@groupeyovo.com

42 Rue de Châtres - 91790 BOISSY-SOUS-SAINT-YON

Horaires :

- Bureau : Mardi - Samedi : 9h - 18h