



# L'ARDOISE TRAITEUR

Nos menus 2026



# SOMMAIRE

I	Notre maison	<u>p3</u>
II	Les assortiments cocktail	<u>p4</u>
III	Le grill par L'Ardoise Traiteur	<u>p7</u>
IV	Les repas à table	<u>p10</u>
V	Les buffets	<u>p13</u>
VI	Les menus de mariage	<u>p14</u>
VII	Les séminaires	<u>p16</u>
VIII	Les plateaux repas	<u>p17</u>



# “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 bistrannique 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

# ASSORTIMENTS COCKTAIL

En livraison ou "à emporter" - À partir de 10 personnes

## 6 PIÈCES PAR PERSONNE - DÉCOUVERTE

2 Navettes briochées à la crème de houmous  
2 Verrines avocat, crevettes & sauce cocktail

2 Mignardises sucrées  
(mini-éclair, mini-tartelette, praliné, etc.)

**12,65 € TTC/PERS.**

**11,5 € HT/PERS.**



## 6 PIÈCES PAR PERSONNE - SÉLECTION

2 Brochettes de poulet mariné  
2 Verrines de purée de betterave,  
lamelles de saumon fumé & crème ciboulette

2 Mignardises sucrées  
(mini-éclair, mini-tartelette, praliné, etc.)

**14,85 € TTC/PERS.**

**13,5 € HT/PERS.**



# ASSORTIMENTS COCKTAIL

En livraison ou "à emporter" - À partir de 10 personnes

## 12 PIÈCES PAR PERSONNE - DÉCOUVERTE

- 2 Navettes briochées à la crème de houmous
- 2 Wraps crudités, poulet & mayonnaise au curry
- 2 Verrines avocat, crevettes & sauce cocktail
- 2 Brochettes tomates cerises, mozzarella & crème de balsamique
  
- 2 Mignardises sucrées (mini-éclair, mini-tartelette, praliné, etc.)
- 2 Brochettes de fruits frais

**24,2 € TTC/PERS.**

**22 € HT/PERS.**

---



## 12 PIÈCES PAR PERSONNE - SÉLECTION

- 2 Navettes briochées à la crème de foie gras
- 2 Wraps crudités, poulet & mayonnaise au curry
- 2 Crevettes façon "tempura" avec sauce aigre douce
- 2 Brochettes framboise fraîche,  
fromage de chèvre & viande de grison
  
- 2 Mignardises sucrées  
(mini-éclair, mini-tartelette, praliné, etc.)
- 2 Brochettes de fruits frais

**36,3 € TTC/PERS.**

**33 € HT/PERS.**

---



# ASSORTIMENTS COCKTAIL

En livraison ou "à emporter" - À partir de 10 personnes

## 18 PIÈCES PAR PERSONNE - DÉCOUVERTE

- 2 Navettes briochées à la crème de houmous
- 2 Wraps crudités, poulet & mayonnaise au curry
- 2 Wraps à la rilette de thon & crudités
- 2 Verrines avocat, crevettes & sauce cocktail
- 2 Verrines de purée de betterave,  
lamelles de saumon fumé & crème ciboulette
- 2 Brochettes tomates cerises, mozzarella & crème de balsamique
  
- 4 Mignardises sucrées (mini-éclair, mini-tartelette, praliné, etc.)
- 2 Brochettes de fruits frais

**36,3 € TTC/PERS.**

**33 € HT/PERS.**



## 18 PIÈCES PAR PERSONNE - SÉLECTION

- 2 Brochettes de gambas marinées
- 2 Verrines de purée de betterave,  
lamelles de saumon fumé & crème ciboulette
- 2 Clubsandwich poulet & mayonnaise au curry
- 2 Crevettes façon "tempura" avec sauce aigre douce
- 2 Brochettes framboise fraîche,  
fromage de chèvre & viande de grison
  
- 4 Mignardises sucrées  
(mini-éclair, mini-tartelette, praliné, etc.)
- 2 Brochettes de fruits frais

**41,25 € TTC/PERS.**

**37,5 € HT/PERS.**



# Le Grill par L'Ardoise Traiteur

## LE MENU ÉTINCELLES

### ASSORTIMENT DE 6 PIÈCES COCKTAIL :

Wrap crudités, poulet & mayonnaise au curry  
Wrap saumon fumé & crème ciboulette-aneth  
Navette briochée à la crème de houmous  
Brochette tomate, mozzarella & crème de balsamique  
Mini-burger du Chef  
Samoussa aux légumes

### CUISSON À LA FLAMME :

Demi-volaille marinée (vin blanc, huile d'olive, paprika, piri-piri, ail, laurier, thym, oignon)  
Aile, pilon, cuisse & blanc

Frites maison cuisson minute & salades de crudités

### DESSERTS :

Brochette de fruits frais & poudre de coco  
Mignardises sucrées (mini-éclair, mini-tartelette, praliné, etc.)

**36,3 € TTC/PERS.**

**33 € HT/PERS.**



### COMPLÉMENT DE PRESTATION EN OPTION

#### Menu "Étincelles"

Vaisselle complète (couverts, assiettes, verres, serviette)  
Boissons softs (eau plate, eau gazeuse, jus de fruits, soda, café & thé)  
Soupe champenoise, vin rouge, vin blanc

**67,5 € TTC/PERS.**

**59 € HT/PERS.**



### CHIFFRAGE SUR DEVIS

Personnel de service  
Mobilier (table, chaise, barnum)  
Transport, manutention & frais kilométrique

# Le Grill par L'Ardoise Traiteur

## LE MENU FLAMMES

### ASSORTIMENT DE 4 PIÈCES COCKTAIL :

Wrap crudités, poulet & mayonnaise au curry  
Wrap saumon fumé & crème ciboulette-aneth  
Navette briochée à la crème de houmous  
Brochette tomate, mozzarella & crème de balsamique

### RODIZIO BRÉSILIEU :

Saucisettes, agneau mariné, pilons de poulet, picanha de bœuf d'excellence,  
blanc de poulet mariné, bacon & travers de porc

Accompagné de pommes de terre grenailles persillées,  
riz parfumé & poêlée de légumes

### SÉLECTION DU FROMAGER :

Brie de Meaux, Comté affiné, bûche de chèvre & bleu d'Auvergne  
Fruits secs, mesclun de salade & petits beurrés

### DESSERTS AU CHOIX :

Ananas rôti caramélisé  
Mignardises sucrées (mini-éclair, mini-tartelette, praliné, etc.)

**50,6 € TTC/PERS.**

**46 € HT/PERS.**



### COMPLÉMENT DE PRESTATION EN OPTION

#### Menu "Flamme"

Vaisselle complète (couverts, assiettes, verres, serviette)  
Boissons softs (eau plate, eau gazeuse, jus de fruits, soda, café & thé)  
Soupe champenoise, vin rouge, vin blanc

**81,8 € TTC/PERS.**

**72 € HT/PERS.**



### CHIFFRAGE SUR DEVIS

Personnel de service  
Mobilier (table, chaise, barnum)  
Transport, manutention & frais kilométrique

# Le Grill par L'Ardoise Traiteur

## LE MENU BRASIER

### ASSORTIMENT DE 6 PIÈCES COCKTAIL :

Wrap crudités, poulet & mayonnaise au curry  
Wrap saumon fumé & crème ciboulette-aneth  
Navette briochée à la crème de houmous  
Brochette tomate, mozzarella & crème de balsamique  
Mini-burger du Chef  
Samoussa aux légumes

### MIX BRASÉRO & PLANCHA :

Côte de bœuf "Tomahawk" charôlaise ou salers & magret de canard au braséro  
Condiment moutarde, béarnaise, poivre, échalote

Filet de daurade royale & gambas snackés à la plancha

Accompagné de frites maison **ou** gratin dauphinois, poêlée de légumes grillés

### SÉLECTION DU FROMAGER :

Brie de Meaux, Comté affiné, bûche de chèvre & bleu d'Auvergne  
Fruits secs, mesclun de salade & petits beurres

### DESSERTS AU CHOIX :

Découpe de fruits frais présentés sur planche  
Mignardises sucrées (mini-éclair, mini-tartelette, praliné, etc.)

**90,2 € TTC/PERS.**

**82 € HT/PERS.**



### COMPLÉMENT DE PRESTATION EN OPTION

#### Menu "Brasier"

Vaisselle complète (couverts, assiettes, verres, serviette)  
Boissons softs (eau plate, eau gazeuse, jus de fruits, soda, café & thé)  
Soupe champenoise, vin rouge, vin blanc

**121,4 € TTC/PERS.**

**108 € HT/PERS.**



### CHIFFRAGE SUR DEVIS

Personnel de service  
Mobilier (table, chaise, barnum)  
Transport, manutention & frais kilométrique

# MENU ESSENTIEL

En livraison ou "à emporter" - À partir de 10 personnes

## ENTRÉES AU CHOIX :

Tartare d'avocat aux crevettes & sauce cocktail

*ou*

Saint-Marcellin rôti au miel sur son pain de campagne

## PLATS AU CHOIX :

Suprême de volaille sauce forestière,  
pommes de terre grenaille persillées & poêlée de légumes de saison

*ou*

Filet de daurade royale, sauce beurre blanc,  
riz long thaï parfumé & tomates cerises rôties

## DESSERTS AU CHOIX :

Tartelette aux fruits

*ou*

Fondant au chocolat, cœur coulant

**36,3 € TTC/PERS.**

**33 € HT/PERS.**



## COMPLÉMENT DE PRESTATION EN OPTION

### Menu "Essentiel"

Vaisselle complète (couverts, assiettes, verres, serviette)

Boissons softs (eau plate, eau gazeuse, jus de fruits, soda, café & thé)

Soupe champenoise, vin rouge, vin blanc

**67,5 € TTC/PERS.**

**59 € HT/PERS.**



## CHIFFRAGE SUR DEVIS

Personnel de service

Mobilier (table, chaise, barnum)

Transport, manutention & frais kilométrique

# MENU SIGNATURE

En livraison ou "à emporter" - À partir de 10 personnes

## APÉRITIF COCKTAIL :

Navette briochée à la crème de houmous  
Brochette de framboise fraîche, fromage de chèvre & viande de grison  
Verrine de purée de betterave, lamelles de saumon fumé & crème ciboulette  
Wrap crudités, poulet & mayonnaise au curry

## ENTRÉES AU CHOIX :

Tarte tatin fondante au foie gras  
**ou**  
Chiffonnade de saumon gravlax, crème ciboulette & citron

## PLATS AU CHOIX :

Cœur de quasi de veau, jus corsé, gratin dauphinois & tomates cerises rôties  
**ou**  
Filet de bar rôti au basilic, beurre de homard, risotto au parmesan & légumes anciens

## SÉLECTION DU FROMAGER :

Brie de Meaux, Comté affiné, bûche de chèvre & bleu d'Auvergne  
Fruits secs, mesclun de salade & petits beurrés

## DESSERTS AU CHOIX :

Tiramisu du Chef  
**ou**  
Entremet saveur au choix (fruits rouges, fruits exotiques ou chocolat)

**58,3 € TTC/PERS.**

**53 € HT/PERS.**



## COMPLÉMENT DE PRESTATION EN OPTION

### Menu "Signature"

Vaisselle complète (couverts, assiettes, verres, serviette)  
Boissons softs (eau plate, eau gazeuse, jus de fruits, soda, café & thé)  
Soupe champenoise, vin rouge, vin blanc

**89,5€ TTC/PERS.**

**79 € HT/PERS.**



## CHIFFRAGE SUR DEVIS

Personnel de service  
Mobilier (table, chaise, barnum)  
Transport, manutention & frais kilométrique

# MENU PRESTIGE

En livraison ou "à emporter" - À partir de 10 personnes

## APÉRITIF COCKTAIL :

Navette brioché à la crème de foie gras  
Brochette de gambas marinée  
Brochette magret de canard & raisin  
Bowl de risotto aux coquilles Saint-Jacques

## ENTRÉES AU CHOIX :

Découpe du foie gras du Chef YOVO, chutney & brioche tiède  
**ou**  
Duo de saumon fumé bio Label Rouge & gravlax, crème ciboulette, aneth & citron

## PLATS AU CHOIX :

Filet bœuf, sauce Rossini,  
purée de pommes de terre à la truffe noire & tomates cerises rôties  
**ou**  
Demi-homard bleu rôti, sauce beurre citronné yuzu & légumes nouveaux  
(Supplément de 36 € HT par portion)

## SÉLECTION DU FROMAGER :

Brie de Meaux, Comté affiné, bûche de chèvre & bleu d'Auvergne  
Fruits secs, mesclun de salade & petits beurres

## DESSERTS AU CHOIX :

Saint-Honoré  
**ou**  
Carpaccio d'ananas rôti, vanille de Madagascar & citron vert

**83,6 € TTC/PERS.**

**76 € HT/PERS.**



## COMPLÉMENT DE PRESTATION EN OPTION

### Menu "Prestige"

Vaisselle complète (couverts, assiettes, verres, serviette)  
Boissons softs (eau plate, eau gazeuse, jus de fruits, soda, café & thé)  
Soupe champenoise, vin rouge, vin blanc

**114,8 € TTC/PERS.**

**102 € HT/PERS.**



## CHIFFRAGE SUR DEVIS

Personnel de service  
Mobilier (table, chaise, barnum)  
Transport, manutention & frais kilométrique

# MENU BUFFET FROID

En livraison ou "à emporter" - À partir de 10 personnes

## BUFFET FROID "DÉCOUVERTE"

### Pièces cocktail :

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

### Plat au choix :

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

### Salades vertes & composées :

Crudités  
Taboulé  
Piémontaise

### Pain individuel.

### Fromages :

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

### Desserts :

Assortiment de mignardises 3 pièces.

**38,5 € TTC/PERS.**

**35 € HT/PERS.**



## BUFFET FROID "SÉLECTION"

### Pièces cocktail :

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

### Plat au choix :

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

### Salades vertes & composées :

Crudités  
Salade landaise  
Salade César

### Pain individuel.

### Fromages :

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

### Desserts :

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

**53,9 € TTC/PERS.**

**49 € HT/PERS.**



# LE MARIAGE DE L'ARDOISE



## VIN D'HONNEUR :

Samoussa aux légumes  
Mini hamburger du Chef  
Mini wrap au saumon fumé  
Brochette melon & jambon de pays  
Brochette tomates cerise & mozzarella  
Beignet de crevette façon "Tempura"  
Brochette de poulet mariné  
Verrine de betterave, saumon fumé & ciboulette

## ENTRÉES AU CHOIX :

Tartare avocat, écrevisses & sauce cocktail  
Chiffonnade de saumon gravlax  
Saint-Marcelin rôti miel de Champagne

## PLATS AU CHOIX :

Suprême de volaille et sa sauce forestière  
Magret de canard et sa sauce fruits rouges  
Filet de daurade royal et son beurre de homard

## DEUX ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX :

Gratin dauphinois  
Légumes du marché  
Pommes de terre grenaille  
Risotto au parmesan  
Tomates cerise poêlées  
Fagots de haricots verts

Pain individuel

## BUFFET DE FROMAGES, MESCLUN, FRUITS SECS

## DESSERTS AU CHOIX :

Wedding cake **ou** pièce montée

Brochettes de fruits frais



**66 € TTC/PERS.**

**60 € HT/PERS.**



# LE MARIAGE DE L'ARDÉSIA



## VIN D'HONNEUR :

Samoussa aux légumes  
Mini hamburger du Chef  
Mini wrap au saumon fumé  
Brochette melon & jambon de pays  
Brochette tomates & mozzarella  
Beignet de crevette façon "Tempura"  
Verrine de betterave, saumon fumé & ciboulette

**Animation plancha :** brochettes de poulet mariné, gambas, chorizo

## ENTRÉES AU CHOIX :

Foie gras du Chef, chutney & brioche  
Chiffonnade de saumon fumé bio de Norvège Label Rouge  
Assiette landaise

## PLATS AU CHOIX :

Cœur de quasi de veau  
Filet de bœuf et son jus corsé  
Filet de bar rôti au basilic et sa sauce beurre de homard

## DEUX ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX :

Gratin dauphinois  
Légumes du marché  
Pommes de terre grenaille  
Risotto au parmesan  
Tomates cerise poêlées  
Fagots de haricots verts

Pain individuel

## BUFFET DE FROMAGES, MESCLUN, FRUITS SECS

## DESSERTS AU CHOIX :

Wedding cake **ou** pièce montée

Brochettes de fruits frais

Mignardises "tradition" sucrées



**88 € TTC/PERS.**

**80 € HT/PERS.**



# FORMULE SÉMINAIRE

## MENU DU DÉJEUNER

### APÉRITIF :

Amuse-bouches de saison & cocktail signature.

### ENTRÉES AU CHOIX :

Tartare d'avocat, tomates-cerise & agrumes

*ou*

Saumon Label Rouge façon gravlax du Chef YOVO, crème citronnée & ciboulette.

### PLATS AU CHOIX :

Volaille fermière rôtie, marrons glacés, jus corsé,  
gratin dauphinois & tomates-cerise poêlées

*ou*

Filet de daurade royale,  
beurre de homard & tombée de légumes du marché.

Pain individuel

### DESSERTS AU CHOIX :

Crumble aux pommes & poire caramélisée

*ou*

Fondant au chocolat cœur coulant & crème anglaise.

### SERVICE & BOISSONS SOFT COMPRIS :

Apéritif, eau plate, eau pétillante, jus de fruits & soda.

**50 € HT/PERS.**



## FORMULE JOURNÉE COMPLÈTE

Accueil petit-déjeuner

Déjeuner, service compris

Pause café

Mise à disposition matériel & sonorisation

**80 € HT/PERS.**



# LES PLATEAUX REPAS

## COMMANDEZ VOS PLATEAUX

Sélection au choix - livraison par 5  
Couverts, serviette et pain compris.

### PLATEAU VIANDE :

- **Entrée** : salade de crudités de saison
- **Plat** : volaille marinée
- **Accompagnement** : pommes de terre grenaille
- **Dessert** : dessert du jour.

### PLATEAU POISSON :

- **Entrée** : tartare d'avocat aux agrumes
- **Plat** : filet de poisson grillé aux épices
- **Accompagnement** : riz long thaï
- **Dessert** : dessert du jour.

### PLATEAU VÉGÉTARIEN :

- **Entrée** : quinoa bowl
- **Plat** : tagliatelles, fèves, champignons,  
crème de soja
- **Dessert** : dessert du jour.

**23 € HT/PERS.**

### PLATEAU GOURMAND VIANDE :

- **Entrée** : terrine de campagne
- **Plat** : suprême de volaille sauce forestière
- **Accompagnement** : gratin dauphinois
- **Fromage** : fromage du moment
- **Dessert** : brioche perdue au caramel

### PLATEAU GOURMAND POISSON :

- **Entrée** : club saumon fumé
- **Plat** : filet de lieu au beurre blanc
- **Accompagnement** : riz long thaï
- **Fromage** : fromage du moment
- **Dessert** : cheesecake

**27 € HT/PERS.**

Selon le délai de commande (-48h), le menu peut légèrement varier.  
Le chef de cuisine effectue alors des remplacements par équivalent.



## 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