



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>p14</u>
VI	Les menus de mariage	<u>p15</u>
VII	Les séminaires	<u>p17</u>
VIII	Les plateaux repas	<u>p18</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 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

ASSORTIMENTS COCKTAIL

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 "Tradition"
(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

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

28 € TTC/PERS.

25,5 € HT/PERS.



ASSORTIMENTS COCKTAIL

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

34,1 € TTC/PERS.

31 € 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

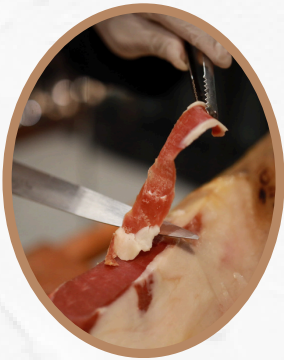
- 4 Mignardises sucrées
(mini-éclair, mini-tartelette, praliné, etc.)
- 2 Brochettes de fruits frais

41,25 € TTC/PERS.

37,5 € HT/PERS.



NOS ANIMATIONS COCKTAIL

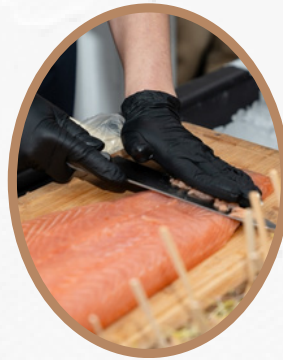


LA DÉCOUPE DE JAMBON

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

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

7 € HT/PERS.



LA DÉCOUPE DE SAUMON

"Classique, indémodable et toujours apprécié."

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

8 € HT/PERS.



PLANCHA & BRASÉRO

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

Brochette de poulet mariné
Gambas
Saint-Jacques
Chorizo
Etc.

À PARTIR DE 10,5 € HT/PERS.



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.

Disponible en version "Tataki de magret de canard".

13 € HT/PERS.



LE BAR À RISOTTO

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

Champignons
Gambas
Saint-Jacques
Truffes.

À PARTIR DE 9,5 € HT/PERS.



L'ATELIER FOIE GRAS

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

Foie gras froid
Foie gras poêlée.

À PARTIR DE 12 € HT/PERS.



LE BAR À BURATTA

"La plus originale de nos animations cocktail."

Jambon cru
Légumes grillés
Tomates d'Antan
Truffes.

À PARTIR DE 11 € HT/PERS.



LE BANC D'ÉCAILLER

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

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

15 € HT/PERS.

LE MENU ÉTINCELLES

À partir de 10 personnes

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

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

DESSERTS :

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

34 € TTC/PERS.

30,9 € HT/PERS.



Le Grill par L'Ardoise Traiteur

LE MENU FLAMMES

À partir de 10 personnes

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

BRASÉRO BRÉSILIEN :

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

Alternative poissons : filet de daurade royale sauce beurre de homard

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

DESSERTS :

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

49,5 € TTC/PERS.

45 € HT/PERS.



LE MENU BRASIER

À partir de 10 personnes

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

BRASÉRO PRESTIGE :

Côte de bœuf charôlaise ou salers
Condiment moutarde, béarnaise, poivre, échalote

Alternative poisson : filet de daurade royale & gambas, sauce beurre de homard

Accompagné d'un 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 :

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

75 € TTC/PERS.

68 € HT/PERS.



MENU ESSENTIEL

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

36,5 € TTC/PERS.

33 € HT/PERS.



MENU SIGNATURE

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

DESSERTS AU CHOIX :

Tiramisu du Chef
ou
Brioche façon pain-perdu

45 € TTC/PERS.

40,9 € HT/PERS.



MENU PRESTIGE

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

80 € TTC/PERS.

73 € HT/PERS.



MENU BUFFET FROID

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

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.

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

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.

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