



TRAITEUR

PORTUGAIS ET BRÉSILIEN

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS / LOCATION DE LIEUX / ANIMATIONS TYPIQUES



UN EVENEMENT A FETER?

MARIAGE, ANNIVERSAIRE, SOIREE DE GALA, COCKTAIL, SOIREE PRIVEE, ARBRE DE NOEL, REVEILLON, BAPTEME, COMMUNION ETC...



TRAITEUR & CRÉATEUR DE COCKTAILS POUR TOUS VOS ÉVÈNEMENTS

TRAITEUR . DINER DANSANT . ANNIVERSAIRE . SPECTACLE . ARBRE DE NOEL . REVEILLON . COCKTAIL . DEPART EN RETRAITE ...

Plaisir du Portugal

**NOUS VOUS PROPOSONS UN VOYAGE CULINAIRE QUI ÉMERVEILLERA VOS PAPILLES.
NOUS INTERVENONS SUR MONTPELLIER ET LES ALENTOURS, À PARTIR DE 15 PERSONNES, POUR LES PARTICULIERS ET LES ENTREPRISES.**





TRAITEUR & CRÉATEUR DE COCKTAILS POUR TOUS VOS ÉVÈNEMENTS

COCKTAIL DINATOIRE "LISBOA PRESTIGE"

A composer vous-même

TOSTADAS (TOASTS GRILLES)

- Filet de sardines sur pain de maïs
- Jambon cru portugais sur pain de campagne
- Pain au chorizo
- Pain grillé au fromage de chèvre
- Pain de maïs végétarien (légumes grillés)
- Tapenade d'olive sur pain de campagne
- Canapé de caviar d'aubergines
- Canapé de thon des Açores

VERRINES

- Salade de riz au poulet/chorizo façon feijão frade
- Poulpe mariné à l'huile d'olive /paprika
- Salade de morue aux pois chiches
- Casa Lisboa (cocktail de fruits de mer)
- Melon au Porto/jambon du pays (selon saison)

MINI-BROCHETTES

- Brochette de crevettes/ananas
- Brochette de jambon du pays/fromage
- Brochette tomate/mozzarella

TAPAS CHAUDS

- Accra de morue à la Portugaise
- Beignet de crevettes
- Boulette de fromage
- Coxinha de poulet
- Pastel de bœuf
- Samoussa aux légumes

SUGGESTIONS DE DEUX PLATS CHAUDS TYPIQUES

Servi en buffet

PLATEAU DE FROMAGES PORTUGAIS

- TAPAS SUCRES
- Mini-pastel de nata
- Mini-pastel de nata Casa Lisboa (aux pépites de chocolat)
- Tartelette à la fraise
- Feuilleté au miel
- Verrine de fruits frais au porto
- Biscuit croquant fourré au chocolat
- Truffe brésilienne
- Cornet à la pistache
- Quindim (gâteau brésilien à la coco)

OPEN BAR

- Sangria au porto (rouge ou blanche)
- Porto (rouge ou blanc)
- Cocktails Brésiliens (caïpirinha/Caipiroska /bastida/caïpifruta)
- Vins Portugais
- Bière Portugaise/Brésilienne
- Cocktail sans alcool
- Sodas/jus de fruits Portugais/Brésilien
- eaux plates /gazeuses

DEVIS GRATUIT SELON VOTRE COMPOSITION

OPTIONS SUR DEMANDE :
LIEUX DE RECEPTIONS

INSTALLATION D' UNE EPICERIE FINE DURANT VOTRE EVENEMENT
ANIMATIONS TYPIQUES (musiciens/danseuses(eurs)/spectacle/DJ/photographe)

NOS FORMULES (A composer vous-même)



COCKTAIL APERITIF PORTO TOSTADAS (TOASTS GRILLES)

- Filet de sardines sur pain de maïs
- Jambon cru portugais sur pain de campagne
- Pain au chorizo
- Pain grillé au fromage de chèvre
- Pain de maïs végétarien (légumes grillés)
- Tapenade d'olive sur pain de campagne
- Canapé de caviar d'aubergines
- Canapé de thon des Açores
- Canapé de rillette de morue

VERRINES

- Salade de riz au poulet/chorizo façon feijão frade
- Poulpe mariné à l'huile d'olive /paprika
- Salade de morue aux pois chiches
- Casa Lisboa (cocktail de fruits de mer)
- Melon au Porto/jambon du pays (selon saison)

MINI-BROCHETTES

- Brochette de crevettes/ananas
- Brochette de jambon du pays/fromage
- Brochette tomate/mozzarella

TAPAS CHAUD

- Accra de morue à la Portugaise
- Beignet de crevettes
- Boulette de fromage
- Coxinha de poulet
- Pastel de bœuf
- Samoussa aux légumes

OPEN BAR

Sangria au porto (rouge ou blanche)

Porto (rouge ou blanc)

Cocktails Brésiliens (caipirinha/Calpiroska /bastida/caipifruta)

Vins Portugais

Bière Portugaise/Brésilienne

Cocktail sans alcool

Sodas/jus de fruits Portugais/Brésilien
eaux plates /gazeuses

DEVIS GRATUIT SELON VOTRE COMPOSITION

Options sur demande:

Lieux de réception

Installation Epicerie fine

Animations typiques (Musiciens/Danseuses/Spectacles/DJ/Photographe)

COCKTAIL D'INATOIRE COIMBRA TOSTADAS (TOASTS GRILLES)

- Filet de sardines sur pain de maïs
- Jambon cru portugais sur pain de campagne
- Pain au chorizo
- Pain grillé au fromage de chèvre
- Pain de maïs végétarien (légumes grillés)
- Tapenade d'olive sur pain de campagne
- Canapé de caviar d'aubergines
- Canapé de thon des Açores
- Canapé de rillette de morue

PLATEAU DE CHARCUTERIE ARTISANALE DU PAYS VERRINES

- Salade de riz au poulet/chorizo façon feijão frade
- Poulpe mariné à l'huile d'olive /paprika
- Salade de morue aux pois chiches
- Casa Lisboa (cocktail de fruits de mer)
- Melon au Porto/jambon du pays (selon saison)

PLATEAU DE FROMAGES DU PAYS

MINI-BROCHETTES

- Brochette de crevettes/ananas
- Brochette de jambon du pays/fromage
- Brochette tomate/mozzarella

TAPAS CHAUD

- Accra de morue à la Portugaise
- Beignet de crevettes
- Boulette de fromage
- Coxinha de poulet
- Pastel de bœuf
- Samoussa aux légumes

PLATEAU DE FROMAGES TYPIQUES TAPAS SUCRES

- Mini-pastel de nata
- Mini-pastel de nata aux pépites de chocolat
- Tartelette à la fraise
- Feuilleté au miel
- Verrine de fruits frais au Porto
- Biscuit croquant fourré au chocolat
- Truffe brésilienne
- Cornet à la pistache
- Quindim (gâteau brésilien à la coco)

CASA
LISBOA

TRAITEUR



TRAITEUR / EPICERIE FINE



Epicerie, mariage et évènements

Carlos

Tel: 06 98 68 32 70

Mail: contact@epicerie-casa-lisboa.com



www.epicerie-casa-lisboa.com

TVA non applicable, art. 293 B du CGI





TRAITEUR
EPICERIE FINE
PORTUGAIS ET BRÉSILIEN

RETROUVEZ-NOUS SUR LES MARCHÉS DE L'HERAULT

WWW.EPICERIE-CASA-LISBOA.COM/EVENEMENTS



ET SUR NOTRE E-BOUTIQUE
WWW.EPICERIE-CASA-LISBOA.COM/BOUTIQUE