



LA TABLE DE LALIA



CATERING COLLECTION 2026

L'art de recevoir, signé La Table de Lalia.

The art of hosting, by La Table de Lalia.



LA TABLE DE LALIA

UNIVERS DE MARQUE

BRAND UNIVERSE

LA TABLE DE LALIA imagine des expériences de catering raffinées, où goût, précision et élégance se rencontrent. Pensée pour une clientèle privée et exigeante, la Collection 2026 accompagne réceptions intimistes, hospitalité haut de gamme, événements signature et moments d'exception sur la Riviera.

LA TABLE DE LALIA creates refined catering experiences where taste, precision and elegance come together. Designed for a discerning private clientele, the 2026 Collection accompanies intimate receptions, high-end hospitality, signature events and exceptional moments on the Riviera.

EXCLUSIF • RAFFINÉ

EXCLUSIVE • REFINED

DISCRET • PREMIUM

DISCREET • PREMIUM

MÉDITERRANÉEN • CONTEMPORAIN

MEDITERRANEAN • CONTEMPORARY



LA TABLE DE LALIA

FORMULES INDIVIDUELLES

INDIVIDUAL MENUS

FORMULE I

MENU I

30 €

1 plat au choix
1 dessert au choix
1 boisson soft

1 main course of your choice
1 dessert of your choice
1 soft drink

PLATS / MAINS

Salade boulgour
Bulgur Salad

Salade Caprese
Caprese Salad

Sélection Fromages et Charcuteries
Cheese & Charcuterie Selection

DESSERTS

Tiramisu
Tiramisu

Panna cotta caramel
Caramel Panna Cotta

Fruits frais
Fresh Fruit

FORMULE II

MENU II

40 €

1 plat au choix
1 dessert au choix
1 boisson soft

1 main course of your choice
1 dessert of your choice
1 soft drink

PLATS / MAINS

Salade Capricciosa
Capricciosa Salad

Salade Écosse
Scottish Salad

Caesar au saumon
Salmon Caesar

DESSERTS

Tiramisu
Tiramisu

Panna cotta caramel
Caramel Panna Cotta

Fruits frais
Fresh Fruit

FORMULE III

MENU III

45 €

1 plat au choix
1 dessert au choix
1 boisson soft

1 main course of your choice
1 dessert of your choice
1 soft drink

PLATS / MAINS

Tartare de thon
Tuna Tartare

Risotto Froid Safran et Fruits de Mer
Cold Saffron Seafood Risotto

Poulpe grillé et pomme de terre
Grilled Octopus and Potato

DESSERTS

Tiramisu
Tiramisu

Panna cotta caramel
Caramel Panna Cotta

Fruits frais
Fresh Fruit



SALADES SIGNATURE

SIGNATURE SALADS

BOULGOUR

BULGUR

Boulgour, feta, maïs, concombre, tomates,
grenade.

*Bulgur, feta, sweetcorn, cucumber, tomatoes,
pomegranate.*

CAPRICCIOSA

Mélange de jeunes pousses, thon, tomates,
olives, mozzarella, concombre.

*Mixed baby greens, tuna, tomatoes, olives,
mozzarella, cucumber.*

ÉCOSSE

SCOTTISH

Jeunes pousses, saumon fumé, tomates,
concombre, fenouil, avocat.

*Baby greens, smoked salmon, tomatoes, cucumber,
fennel, avocado.*

CAPRESE

Mozzarella di bufala, tomates datterino,
pesto au basilic frais.

*Buffalo mozzarella, datterino tomatoes, fresh basil
pesto.*



PLATS SIGNATURE

SIGNATURE DISHES

CAESAR AU SAUMON

SALMON CAESAR

Salade croquante, parmesan, croûtons dorés,
saumon.

Crisp salad, parmesan, golden croutons, salmon.

TARTARE DE THON

TUNA TARTARE

Riz complet, thon, concombre, avocat, sésame,
radis.

Brown rice, tuna, cucumber, avocado, sesame, radish.

RISOTTO FROID SAFRAN ET FRUITS DE MER

COLD SAFFRON SEAFOOD RISOTTO

Risotto au safran, tomate, moules, palourde,
calamar, gambas.

Saffron risotto, tomato, mussels, clams, squid, prawns.

POULPE GRILLÉ ET POMME DE TERRE

GRILLED OCTOPUS & POTATO

Poulpe grillé, tomate, olives taggiasche, carotte,
pomme de terre écrasée.

Grilled octopus, tomato, taggiasca olives, carrot, crushed
potato.



ASSIETTES À PARTAGER

SHARING PLATES

30 € L'ASSIETTE

€30 PER PLATE

Salade de fruits

Fruit Salad

SÉLECTION LALIA

Lalia Selection

Vitello tonnato

Vitello tonnato

Roastbeef

Roast beef

Saumon gravlax

Salmon gravlax

Espadon fumé

Smoked swordfish

Carpaccio Black Angus

Black Angus carpaccio

SÉLECTION HAMBURGERS ET HOT DOGS

Hamburgers & Hot Dogs Selection

Avocat et saumon fumé

Avocado and smoked salmon

Roast beef et sauce verte

Roast beef and green sauce

Légumes grillés et mozzarella

Grilled vegetables and mozzarella

Bœuf et chou blanc

Beef and white cabbage

Hot-dog chorizo, tomate et chicorée

Chorizo hot dog, tomato and chicory

FROMAGES ET CHARCUTERIES

Cheeses and Charcuterie

Cecina

Saucisson

Bresaola Black Angus

Moliterno al tartufo

Parmigiano Reggiano

Bra Piemontese



VINS ET BOISSONS

WINES & BEVERAGES

VINS

WINES

Entre Amis

Blanc

White

Rosé

Rosé

Rouge

Red

25 € / bouteille

BOISSONS

BEVERAGES

Eau pétillante

— San

Pellegrino

Sparkling water 50 cl — 4,50 € · 1 L — 7,00 €

Eau plate —

Evian

Still water 50 cl — 4,50 € · 1 L — 7,00 €

Coca-Cola 33 cl

Coca-Cola 33 cl

6,00 €

Coca-Cola Light

Coca-Cola Light

6,00 €

Orangina

Orangina

6,00 €

Limonade

Lemonade

7,00 €

Chinotto

Chinotto

7,00 €

Fuze Tea

Fuze Tea

6,00 €

Bière Nastro Azzurro 33 cl

Nastro Azzurro beer 33 cl

7,00 €



LA TABLE DE LALIA

UNE COLLECTION PENSÉE POUR LES INSTANTS D'EXCEPTION
À BORD ET SUR LA RIVIERA

A COLLECTION DESIGNED FOR EXCEPTIONAL MOMENTS
ON BOARD AND ALONG THE RIVIERA

L'art de recevoir, signé La Table de Lalia.

The art of hosting, by La Table de Lalia.

DISCRÉTION — GOÛT — PRÉCISION

DISCRETION — TASTE — PRECISION



LA TABLE DE LALIA