

# Notre offre de prestation traiteur

---



# Sommaire

- 1 Introduction
- 2 Description
- 3 Petits déjeuners
- 4 Menus du moment et nos plateau reoas
- 5 Cocktails- Mariage
- 6 Gouters – glacier
- 7 Modalités

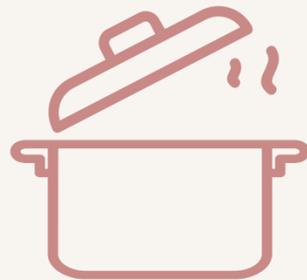


# Introduction

Depuis l'ouverture de notre entreprise de Traiteurs Pâtisseries en 2020, nous vivons notre passion pleinement.



CHAMPAGNE  
AU MONT D'OR et  
bientôt Lentilly



100% FAIT  
MAISON



MARIAGES  
JUSQU'À 450  
PERSONNES

## VALEURS

Les valeurs de notre entreprise se résument à l'authenticité, le professionnalisme, la personnalisation de nos créations, la créativité et notre démarche RSE.



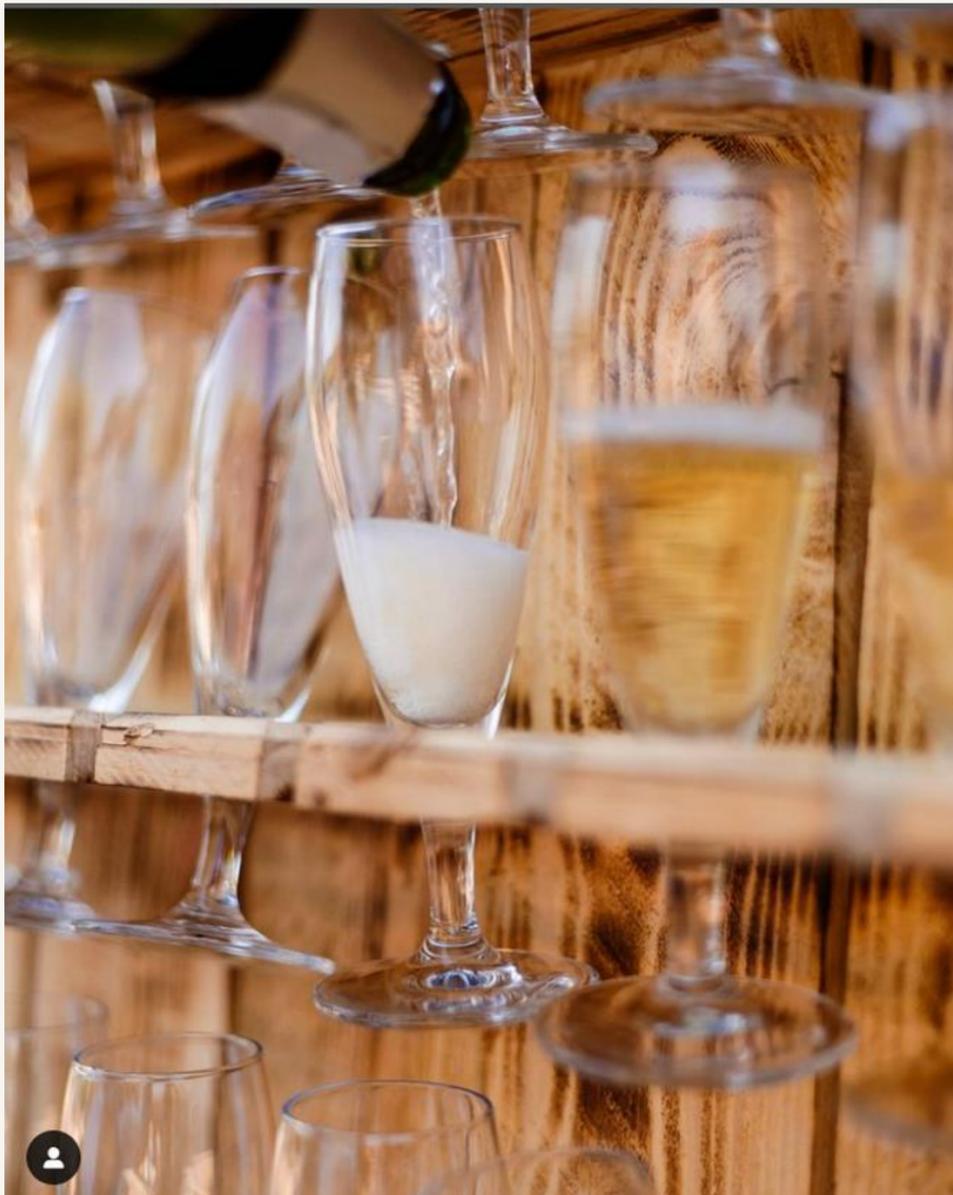
# 3 .Petits déjeuners

## A partir de 4€

- Thé café
- Jus de fruits
- Viennoiserie environ 3 pieces /personnes
- + fruits frais et laitages = + 1 €
- Frais de livraison selon distance



# 4. Menus du moment



@lauragiraudphotographe

## Entrées 5€

- Velouté de petits pois a la menthe
- Oignons a la grecques
- Taboulé

## PLATS 11 €

- :chili sincarne /riz
- Blanquette de veau aux champignons  
pates fraiches
- Lasagnes au saumon épinards
- Filet mignon au miel poelée de  
legumes Riz

## Dessert 4,5 €

- Délice des jumeaux 4,5€
- Tarte aux fraises
- Tiramisu aux fruits rouge :

ENTREE PLAT DESSERT = 18,90 €  
ENTREE – Plat ou plat dessert 12 €  
Commande AU moins 48H avant

# 4 . Plateaux repas 18,90€



## Végétarien

- Salades italiennes de tomates mozza olives noires
- Tarte aux oignons – petits legumes de Saison – pommes de terres roties
- Tartes aux citrons

## Viandes

- Salades italiennes (tomates mozza olives noires)
- Rotis de boeuf pomme de terre roties
- Tarte aux fraises

## Poisson

- Salade de pates tomates mozza
- Saumon Fumé et legumes rotis
- Tarte du moment

Pain + cuillères en bois – serviette





## 5. Cocktail et repas mariage

### BRUGES

12 pièces par  
personne + Soft

26€ / PERSONNE

### LONDRES

14 pièces par personne  
+ Soft

29€ / PERSONNE

### VENISE

16 pièces par  
personne + Soft

32€ / PERSONNE

Servi en buffet

Les tables du buffet (déjà sur place) seront nappées et présentées par notre équipe  
Thème a définir .

**N'hésitez pas a nous consulter pour un devis PERSONNALISE si moins de 100 personnes**



# Choix du cocktail



## CÔTÉ TERRE

- Brochette de Magret Pomme ou Magret abricot selon la saison
- Petite cuillerée de Foie gras au pain d'épice +1
- Crème brûlée de foie gras +1€
- Mini Bao au poulet
- Petit sandwich de confit de porc
- Minicroque monsieur
- Minicake chorizo
- Mini pâté croute
- Feuilletés variés (saucisse, tapenades, fromage)

## CÔTÉ MER

- Mini bavarois aux saints jacques +1
- Croustillant de gambas au guacamole
- Mini navette de saumon
- Tartare de Saumon à la mousse de citron aneth
- Chantilly de citron la truite fumée

## TERRE/MER

- Navette de saumon à la mousse de canard
- Wrap de foie gras aux oignons confit, saumon
- Brochette de gambas au chorizo

## NOS LÉGUMES AU RYTHME DES SAISONS

- Panier de légumes à croquer et sauce fraîcheur
- Mini soupes de saison (petits pois, butternut noisette, melon, pastèque, gaspacho)
- Mini wrap veggies
- Mini salades de saison (tomate olive concombre ; ravioles noix bleu, carottes aux raisins etc.)
- Mini gaufres à la mousse de chèvre, crème de yuzu ciboulette
- Mini financiers aux tomates
- Petits feuilletés aux fromages
- Focaccia aux olives et aux noisettes
- Petits légumes aux notes d'Asie et coriandre cacahuètes
- Petits toasts sur pain de campagnes : mousse de tomates, artichaut ...
- Financier tomate confite & fromage frais : olives noires & pesto
- Blinis de mousse de tomates au fromage
- Minicroissants miel pickles d'oignons

## PIÈCES CHAUDES

- Mini burger : bœuf, fromage & sauce tomate
- Polenta gourmande
- Duo de croques : jambon & saumon
- Sacristain : feuilleté & comté affiné



# Repas



## REPAS ASSIS SERVI a l'assiette

### LYON

#### DÎNER

- Plat chaud
- Fromage
- Dessert

#### BOISSONS NON ALCOOLISÉES

#### INCLUSES

- Jus de fruits, sodas Citronnades, eaux plates & pétillantes,
- Sont offerts café, infusion Bonbons

69.70 € TTC / PERS

Cocktail 16 pieces inclus

### ROME

#### DÎNER

- Mise en bouche
- Plat chaud
- Fromage
- Dessert

#### BOISSONS NON ALCOOLISÉES

#### INCLUSES

- Jus de fruits, sodas, citronnades, eaux plates & pétillantes,
- Sont offerts café, infusion & bonbons

74.70 € TTC / PERS

Cocktail 16 pieces inclus

### AMSTERDAM

#### DÎNER

- Entrée
- Plat chaud
- Fromage
- Dessert

#### BOISSONS NON ALCOOLISÉES

#### INCLUSES

- Jus de fruits, sodas, eaux plates & pétillantes, café, infusion & carré de guanaja

79.70 € TTC / PERS

Cocktail 16 pieces inclus



# Fromages

- Fromages avec pains variés :  
environ 3 morceaux par personne
- Fromage blanc
- 50/50



# Desserts

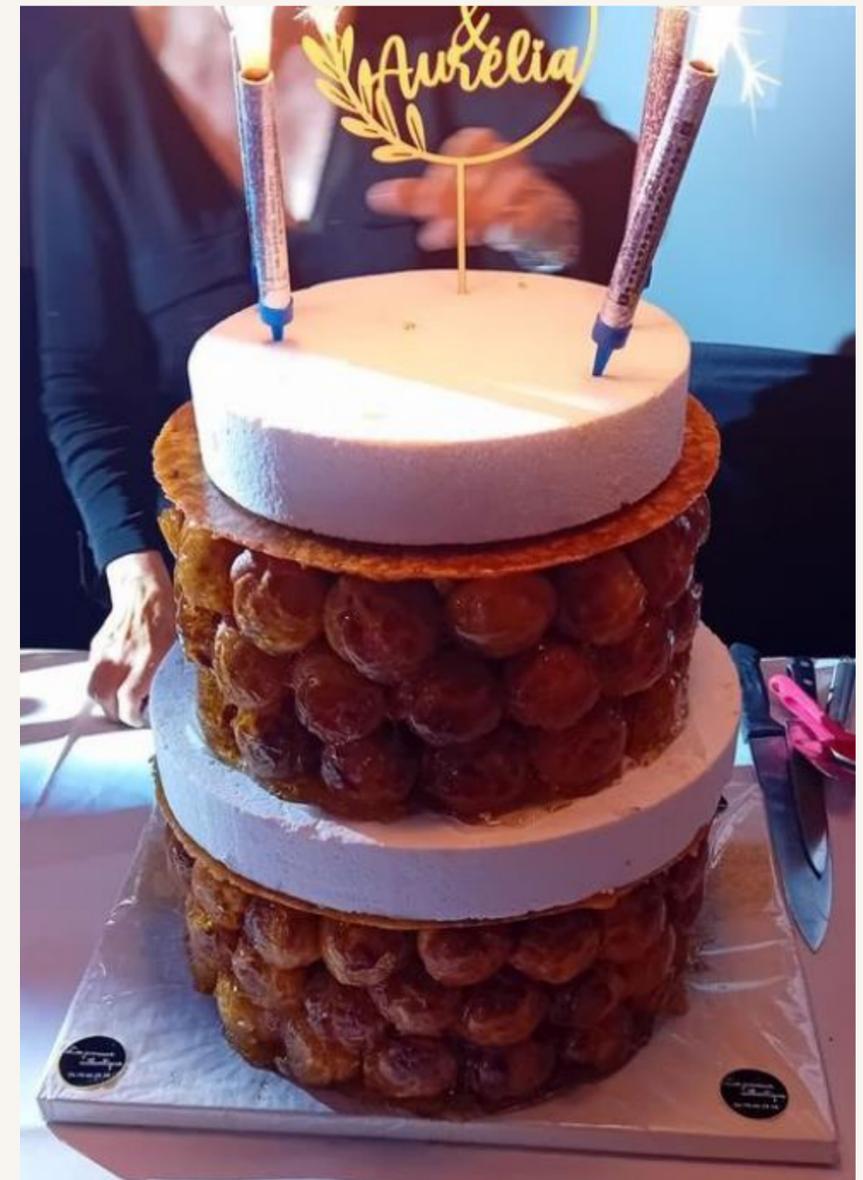


## LE GÂTEAU DE MARIAGE (1 CHOIX) :

- Entremets délice des jumeaux (mousse chocolat croustillants, biscuit madeleine,
- Maryse (mousse citron insert fruit rouge) framboisiers fraisiers
- Pièce montée de choux (2 choux /personne) ou de macarons
- Autre souhait : nous consulter

## LES MIGNARDISES (2 /P) :

- Tartelettes framboise
- Mini financiers pistache
- Tarte citron meringuée
- Tarte citron
- Fondant chocolat
- Fondant pistache
- Mini forêt noire



# Repas pour les enfants

## REPAS GONE

De 3 à 9 ans : box repas

- Mini burger
- Croquettes de légumes
- Cookie
- Salade de fruits

**17 € par enfant**

## REPAS ENFANT

- Enfant (plus de 9 ans)
- Idem adulte portions moindres

**27 € par enfant**



# Option

## BOISSONS ALCOOLISÉES OPTION 1

- Champagne 2 verres / personne type Feuillantine
- Vin blanc Croze Hermitage : 1 verre
- Vin rouge : 1 verre

**21€ par personne**

## BOISSONS ALCOOLISÉES OPTION 2

- Crémant : 2 verres
- Vin blanc : 1 verre
- Vin rouge (AOP coteaux du lyonnais) : 1 verre

**15€ par personne**

## TROU DU MILIEU

- Sorbet et alcool
- Servi après le plat

**3€ par personne**

## REPAS PRESTATAIRES

Idem votre réception

- Une entrée
- Un plat
- Fromage & Dessert
- Pain

**27€ par personne**

## POUR LA FIN DE SOIRÉE

- Fontaine à Champagne : 100€ (hors champagne \*)
- Cocktail alcoolisé (mojito, spritz, punch...) : 3€ le verre\*
- Plateau de charcuterie : 5€/personne
- Mini sandwiches : 2€/pièce
- Mini hamburger : 1,60€/pièce\*
- Mini croque-monsieur : 1,60€/pièce\*
- Assortiment de petits fours sablés ou moelleux sucrés : 1,20€/pièce

\* prix si présence de personnel



## BRUNCH

Repas du lendemain (Sans Service)

- Thé (bouilloire) café (tasse) verre couverts assiettes
- Soft : eau plate et pétillante jus de fruits
- Viennoiseries
- Pain
- Beurre, confiture et pate à tartiner maison
- Quiche de légumes ou pizza
- Plateau de charcuterie
- Plateau de fromage
- Salades gourmande
- Fruits frais

**17€ par personne**

# Modalités



## DEVIS

### VALIDITÉ

Nous restons disponibles pour toutes informations

1 MOIS

### VISITE DU LIEU

Lieu à visiter par nos équipes pour vérifier les accès

INCLUS

### DEGUSTATION

Offert si vous nous confiez votre mariage .

20€ / PERSONNE

### REPAS MARIÉS

Les mariés sont servis en premiers.

OFFERTS

## VERSEMENTS

20%

A LA  
RÉSERVATION

30%

1 MOIS AVANT  
LA RÉCEPTION

50%

1 SEMAINE AVANT  
LA RÉCEPTION

# Goûters



Cakes variés  
Jus et soda  
Brioches  
5€

Offres CSE nous  
consulter



# Glaces sur commande

Vanille

Chocolat

Framboise

Passion

Vacherin



## POINTS À NOTER

- Nos prix s'entendent pour une réception de plus de 100 invités (Proposition sur devis pour nombre inférieur)
- Livraison jusqu'à 60 km de Lyon (sous réserve de l'accessibilité des lieux)
- Nappage et serviettes en tissu blanc
- Vaisselle et verrerie livrées la veille et reprises le lendemain
- Matériel d'office
- Boissons non alcoolisées à volonté : jus de fruits, sodas, eaux minérales plates et pétillantes
- TVA 10% (hors boissons alcoolisées)
- Début de la réception à partir de 18h00
- Service compris jusqu'à 0H30 du matin (rangement et trajet inclus).
- Au-delà de cet horaire, il sera facturé 50 € TTC de l'heure par employé restant, y compris les heures de rangement et de trajet retour .
- Une partie du personnel, deux personnes minima par tranche de 80 convives, restera jusqu'à la fin de la réception pour le chargement et le retour à Champagne au Mont d'Or

## NOS PRIX S'ENTENDENT HORS :

- Mise en place des tables et chaises (devis possible)
- Fourniture des tables et chaises
- Décorations sauf buffet (selon votre thème)
- Fourniture des structures de buffet Décoration florale
- Redevance susceptible d'être demandée par le lieu de réception.
- Nous laissons la possibilité de fournir les boissons alcoolisées.
- Nous effectuons gracieusement le rafraîchissement et le service droit de bouchon offert
- A leur départ du lieu de réception les équipes débarrassent le maximum des tables le reste sera à déposer dans les raq prévus à cet effet.
- Tout élément non rangé ou cassé sera facturé en plus