PLAQUETTE MARIAGE 2026 2027

services traiteur & événementiel

CREATEURS DE RECEPTION SUR-MESURE ET ARTISAN CULINAIRE
LENTILLY (RHONE)

lesjumeauxauthentiques@gmail.com





Notre philosophie (l'esprit artisanal)





Plus qu'un service traiteur une signature culinaire engagée

- **Notre cuisine est une invitation au partage et a la découverte des terroirs de la région ;**
- **100% fait maison : nous travaillons les produits bruts frais et de saison le plus possible**
- De la conception **des menus sur-mesure , jusqu'au service de cocktail et du repas nous vous accompagnons pas a pas**
- **Installés depuis 6 ans nous vivons de notre passion et réalisons plus de 400 prestations par an**

Sommaire

1 DESCRIPTION DE LA RÉCEPTION

2 LES BOISSONS

3 COCKTAIL ET ANIMATION

4 REPAS

5 Options et modalités



Description de la réception

DATE .....
Lieu .....
Tel .....

Prenom et noms des mariés :.....

COCKTAIL NOMBRE

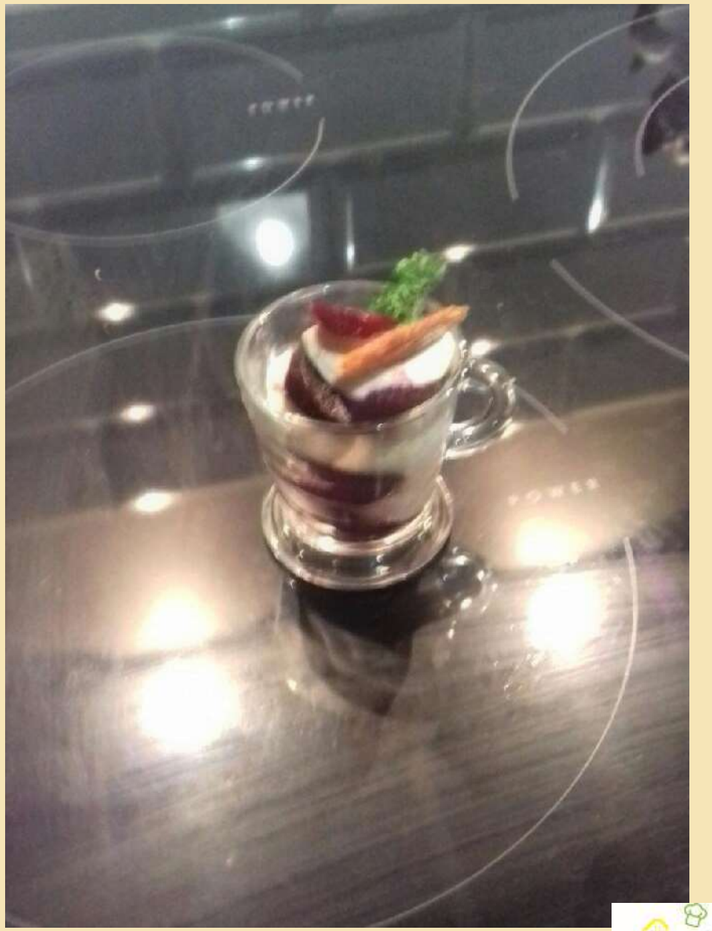
ENFANT DE 9 ANS ET MOINS

REPAS NOMBRE

ENFANTS DE 10 A 14 ANS

BRUNCH

ALLERGIE ET REGIMES



Inclus : art de la table et nappage de buffet. Boissons incluses Hors frais de livraison au dela de 40 km

Nos pièces cocktail

servies en buffet décoré par nos soins (bois et fleurs)nappage blanc contenant recyclable ou verrs
eau plate et pétillante jus soda et citronnade ou virgin
mojito en jarre inclus

COTÉ TERRE

- MACARON DE FOIE GRAS
- TARTE FINE MAGRET AU POIVRE
- MINI BAO DE POULET
- MINICROQUE MONSIEUR
- BLINIS FAÇON CROQUE AU SAUMON
- MINI FEUILLETÉS (SAUCISSE / TAPENADE)
- MINI TACOS DE BOEUF AU FOIE GRAS

COTE MER

- BURGER DE CREVETTE ET SA ROUILLE
- FAJITAS DE CREVETTE MANGUES
- MAQUEREAU AU SÉSAME
- WRAP DE SAUMON
- BROCHETTE DE GAMBAS AU CHORIZO
- GAMBAS A L'ANANAS
- SAMOUSSA AU THON
- NAVETTE DE SAUMON
- CUPCAKE AU SAUMON ET TOMATE SÉCHÈES MOUSSE

NOS LÉGUMES AU RYTHME DES SAISONS

- SABLES AU BETTERAVE ET CRÉMEUX DE PARMESAN
- TARTINADE (POIVRON / AUBERGINE / TOMATES / ARTICHAUT SUR PAIN TOASTÉ
- MINICROISSANTS MIEL PICKLE OIGNONSMINIGAUFFRES
- MOUSSE DE CHÈVRE YUZU CIBOULETTE
- MINIFINANCIER TOMATES
- MINI WRAPS VEGGIE
- MINISOUPES DE SAISON (BUTTERNUT OU PETIT POIS OU GASPACHO



les jumeaux authentiques

NOS PIECES CHAUDES

- MINIBURGER
- MINIPOLENTA GOURMANDE
- CROQUE DUO (SAUMON ET JAMBON)

NOS ANIMATIONS gourmandes

Une expérience conviviale et gourmande, idéale pour vos événements , nos animations sont préparées devant vos invités

DÉCOUPE DE JAMBON CRU

MINIRAVIOLES CHAMPIGNONS

MINIRAVIOLES FROMAGE

BROCHETTE DE SAUMON AUX LÉGUMES

MINIBROCHETTE DE POULET OLIVES MIEL

FOIE GRAS SNACKÉ SUR SA PETITE BRIOCHE + 3€

/



Nos repas servis a l'assiette



LYON

Diner
Plat chaud
Fromage
Dessert

eau plate eau pétillante inscluse
Café infusion bonbon offert

Cocktail 12 pièces dont 1 animation

69,90 €/p

ROME

Diner
mise en bouche
Plat chaud
Fromage
Dessert

eau plate eau pétillante inscluse
Café infusion bonbon offert

Cocktail 16 pièces dont 2 animation

77,90 €/p

Amsterdam

Diner
mise en bouche
Plat chaud
Fromage
Dessert

eau plate eau pétillante inscluse
Café infusion bonbon offert

Cocktail 16 pièces dont 2 animation

82 €/p

Repas = nos propositions

Mise en bouche
POISSON
carpaccio de saint jacques aux pommes + 1€
Creme de petits pois rouelle de homard + 2€
VIANDE
Panacotta de foie gras +2€
Petite tatin de magret au poivre
VEGETARINE
Gaspacho de tomate bille de mozza sorbet basilic

Entrée
VIANDE
Foie gras mi cuit chutney de mangue -brioche
POISSON
Creme de petit pois chartreuse - saumon confit a l'aneth
gauffre salée et son caviar d'aubergine -gambas a l'ail noir
VEGETARIEN
Crème de courgette a la menthe
Aumoniere de chèvre au miel et sa salade aux pignons

PLAT
VIANDE
1/ volaille
suprème de volaille au vin jaune
Suprème de pintade au cèpes
Suprème de pintade sauce morille +1 €/p
Magret de canard sauce miel
2/ veau
Grenadin de veau jus de veau
Paleron de veau sauce cèpe
3/ boeuf
paleron de boeuf -jus de braisage
4/Agneau
épaule confite au romarin

POISSON
Lieu noir à la tapenade
cabillaud sauce agrume

VEGETARIEN
Risotto aux champignon ou aux asperge selon saison
Nems de légumes et flan de légume



ENFANTS =
9 ans et moins COCKTAIL + REPAS (box avec un miniburger / croquette de légumes / cookie) 18 €
10 a 14 ans = meme cocktail et menu que les adultes portion moindre (29,7 €/p)

REPAS prestataire (cocktail + repas 29,7 €/p)

Accompagné d'un féculent et de légumes

Fromages

3 fromages secs ou Fromage blanc (50 /50)

⅓ DE PICODON

COMTÉ

SAINT NECTAIRE

Pièce montée de fromage possible + 3,50 €/P



Les jumeaux authentiques

Les desserts

Nous proposons 1 gateuau de mariage et 2 mignardises au choix

CROQUEMBOUCHE

ENTREMET EN PYRAMIDE (FRAISIER /FRAMBOISIER/MARYSE / DÉLICE DES JUMEUA X...)

LAYER CAKES

AUtre souhait possible nous consulter

TARTELETTE FRAMBOIS

MINIFINACIER PISTACHES

MINITARTE CITRON

MINIFONDANT CHOCOLAT

MINI FORET NOIRE















les options

Vin d'honneur

Cocktail alcool 5 €/ 2 cocktail

mojito

pucnh aux fruits exotique

Kir mur /peche

VINS cocktail et repas (PAs de droit de bouchon)

CHAMPAGNE type feuillantine 24 €/B

Croze Hemitage rouge et blanc 18 €/B

Cremant 14 €/B

Vin blan et rouge AOC coteaux du lyonnais 14 €/B

Fontaine a champagne 100 € hors champagne

Trou normand sorbet et alcool

Une alternative moderne et dynamique 3,5 €/P

Chartreuse sorbet citron

Limoncello

Vodka

Nos en cas pour prolonger la soirée

Plateau de charcuterie et fromage

Mini sandwich (croque / hot dog / burger 5 €/P

Tout est pensé pour une organisation fluide et sans stress le jour de votre événement et le lendemain

Nous vous proposons 2 formules de Brunch

Avec et sans service .

Sans service nous laissons tout les mets a disposition pour le lendemain sous réserve de présence de chambre réfrigérée sur place

Avec service = nous revenosn débarraser le lendemain et installons un bufette de Brunch

PBoisson chaudes) thé et café

Couverts et contenants en pulpe de canne ou carton

SOft eau plate et pétillante et jus

PAin

Beurre confiture

QUIche /Pizza

Plateua de charcuterie

salade et fruitb

19 e/P sans service / 27 € avec service (vacation de 5H) avec viennoisereie et oeufs brouillés par exemple





les modalités

Validité du devis 1 mois
Visite des lieux avec vous incluse
Dégustation 20 € (offerte si vosu nosu confiez votre mariage)
Acompte 20 % réservation - 30 % un mois avant - 50 % 1 semaine avant l'évanement

Les prix s'entendent pour une réception d'au moins 100 personnes
Jusqu'a 40 km autour de Lentilly sous réserve de l'accessibilité des lieux
Vaisselle et matériel d'office livré la veille et repris le lendemain
TVA 10 % incluse hors boisson alcoolisée
service compris jusque 0H30 au delà de cet horaire il sera facturé 50 e/P /H
A notre depart nous débarrassons le maximum tout le reste sera rangé dans les raqs prévis .
tout élament non rangé ou cassé sera facturé en plus

Nos prix s'entendent hors
-fourniture table et chaise
et mise en place des tables
redevance susceptible d(etre demandée par le lieu

PAS DE DROIT DE BOUCHON si vous fournissez vos boissons alcoolisées
nous les raffraichissons et les servons gratuitement















Les témoignages

“Un sans-faute du vin d'honneur au dessert. Nos invités parlent encore du cocktail et du repas ! Une équipe discrète, efficace et d'une grande gentillesse. »

Nous avons fait appel au Chef pour notre séminaire annuel (150 pers.). L'organisation était parfaite et la qualité des pièces cocktail a impressionné nos partenaires. »

« Une expérience incroyable pour nos 10 ans de mariage. Avoir un restaurant est un luxe que nous recommandons à 100%. »





Prêt à créer un événement inoubliable ?

Contactez-nous pour obtenir un devis personnalisé sous 48h.

lesjumeauxauthentiques@gmail.com
tel
0756150136
27 C Route nationale La DILIGENCE 69210 LENTILLY