

# CARTE TRAITEUR AUTOMNE HIVER 2019-2020



TARIFS\* HT EN € PAR PERSONNE HORS SERVICE,  
VALABLES DU 16 OCTOBRE 2019  
AU 20 MARS 2020

\*+ 10 % SUR LES PRESTATIONS DU WEEK END

FORFAIT SERVICE :

OBLIGATOIRE POUR TOUTE PRESTATION À PARTIR DE 18H  
ET À PARTIR DE 20 CONVIVES POUR UN COCKTAIL  
DÉJEUNATOIRE.

VOUS SOUHAITEZ UN DEJEUNER SPECIAL ? LYONNAIS  
ITALIEN, MAROCAIN, VÉGÉTARIEN,  
BIO, LOCAL.... ? N'HÉSITÉS PAS,  
APPELEZ- NOUS AU 06 30 95 66 07

NOUS NOUS ADAPTONS AUX RÉGIMES ALIMENTAIRES CONTRAINTS  
PAR DES ALLERGIES ET/OU INTOLÉRANCES  
IL SUFFIT DE NOUS EN PARLER.

# Les pauses

**CORBEILLE DE FRUITS\* 1€50 /PERS**

**\*A PARTIR DE 10 PERSONNES**

**FROMAGE BLANC 2€50 / PERS**

**ELIOTT : THÉ - CAFÉ 3.05**

**EXPRESS : THÉ - CAFÉ - EAU MINERALE  
3.65**

**AUORE : THÉ - CAFÉ - EAU MINERALE  
JUS DE FRUITS - MINI VIENNOISERIES  
5.15**

**ETHAN : THÉ - CAFÉ - EAU MINERALE  
JUS DE FRUITS - MINI BISCUITS  
5.45**

# Le panier repas

*1 tarte salée ou 1 croc monsieur  
ou 1 sandwich ou 1 salade*

*+*

*1 dessert*

*+*

*1 boisson*

*servi dans un sac kraft, à emporter ou  
à déguster sur place*

*11 €*



# Le Brunch

14 €

*Planches de charcuterie  
fromage, crudités.  
Pain, beurre, confiture  
Mini viennoiseries  
Fromage blanc, céréales.  
Café, thé, jus de fruits  
un fruit*



# L'Apéritif

13 €

5 pièces salées  
et 2 pièces  
sucrées

**Petit four**  
**Samossa**  
**Mini brochette**  
**Mini navette**  
**1 verrine salée**  
**+**  
**2 mignardises**

A decorative image of autumn leaves with yellow and orange hues, positioned on the right side of the text block.

# Coffret repas Le Poulailier

Salade de betterave et oeuf façon  
Mimosa

Nouilles chinoises sautées au poulet et  
légumes croquants

Fromage sec

Tarte Tatin revisitée

Les plats sont servis froids, en bocaux de verre. Ils comprennent du pain,  
des couverts en inox, sel, poivre, un bonbon mentholé.

En sus : boissons, thé, café -

21,5€



# Coffret repas Le bord de mer

Feuilleté de légumes de saison

Risotto de la Mer

Fromage sec

Parfait aux Speculoos

Les plats sont servis froids, en bocaux de verre. Ils comprennent du pain, des couverts en inox, sel, poivre, un bonbon mentholé.

En sus : boissons, thé, café -



21,5€



# Coffret repas - Le Green

Flan coloré

Écrasée de courge muscade sur  
lit de lentilles corail et poêlée  
de châtaignes

Fromage sec

Mousse au chocolat

Les plats sont servis froids, en bocaux de verre. Ils comprennent du pain,  
des couverts en inox, sel, poivre, un bonbon mentholé.

En sus : boissons, thé, café -

21,5€



**BAR A SALADES**

Salade du Puy : lentilles, oignons, carottes  
Salade SuperFood : boulgour, noisettes, cranberries

**NAVETTE GARNIE : TERRINE DE GÉSIEERS DE VOLAILLE MAISON**  
**PIZZA REVISITEE : TOMATE / FROMAGE**

**ENTREES CHAUDES**

**MINIS CROQ MONSIEUR : SAUMON / EMMENTAL**  
**SOUPE DES ABYSSES ET SES CROUTONS**  
**BROCHETTE DE FALAFELS ET SA SAUCE BLANCHE**

**PLATS CHAUDS**

**Emincé de volaille aux épices du soleil**  
**Grenailles et carottes grillées**  
**Trio de fleurettes en gratin**

**PLATEAU DE FROMAGES SECS**

**DESSERTS**

**TIRAMISU CAFE/SPECULOOS & CORBEILLE DE FRUITS**

**PAIN - CAFE - THE INCLUS**



**cocktail**  
**LEONIE**  
**22€**



**cocktail  
CLEA  
25,7€**

**BAR A SALADES**

Salade du Puy : lentilles, oignons, carottes

Salade du Maroc : perles de blé, raisins secs, cumin, carottes

**CHOUX SALES** : mousses Maison (betterave/fromage frais, roquefort, poivrons rouges/ricotta, petits pois/menthe)

**SUCETTES DE LA MER**

**ENTREES CHAUDES**

TARTELETTE FONDUE DE POIREAUX & NOIX DE PETONCLE

SOUPE DU GRAND NORD ET SES CROUTONS

BROCHETTE DE KEFTA MARINEE

**PLATS CHAUDS**

Sauté de veau aux olives - Riz noir et petits légumes de saison

Quenelles de brochet ou nature, et sa sauce tomatée

**PLATEAU DE FROMAGES SECS**

**DESSERTS**

DUO DE VERRINES : Mousse de fruits de saison et Panna cota ardéchoise

ASSORTIMENT DE MIGNARDISES

**PAIN - CAFE - THE INCLUS**

# Les boissons

## VINS

ROSE côtes du Vivarais	13.50
BLANC Marquis des Bois	15.70
ROUGE Côtes du Rhône	17.45
CREMANT de la Loire	22
CHAMPAGNE	40

## SOFTS

Vittel 1.5 L	3.85
San Pellegrino 1.5 L	3.95
Coca Cola 1.5 L	4.30
Jus de Fruits 1 L	4.60

THERMOS CAFE/THE	13
------------------	----