



LES ESPACES PART DIEU  
DAN COOK'S  
ET DELICE CROQ  
VOUS PRÉSENTENT LA



**CARTE  
TRAITEUR  
AUTOMNE  
HIVER  
2023/2024**

VALABLE JUSQU'AU  
15 MARS 2024



CONTACT : SOLÈNE ET FANNY  
ESPACESPARTDIEU@GMAIL.COM  
06 30 95 66 07



# ACCUEIL ET PAUSES

## PAUSE EXPRESS

THÉ, CAFE, EAU 3€95



## PAUSE AURORE



THÉ, CAFE, EAU,  
JUS D'ORANGE, MINI  
VIENNOISERIES 5€55

## PAUSE ETHAN

THÉ, CAFE, EAU,  
JUS D'ORANGE,  
MINI BISCUITS 5€85





# BRUNCH

PLANCHE DE CHARCUTERIE

PLANCHE DE FROMAGE

CRUDITÉS

PAINS SPÉCIAUX

BEURRE, CONFITURE

MINI VIENNOISERIES

FROMAGE BLANC, CÉRÉALES

CAFÉ, THÉ, JUS DE FRUITS

FRUITS

14€





# SUR LE POUCE

UNE SALADE

ET

UN SANDWICH

ET

UN DESSERT

ET

UNE BOISSON SANS  
ALCOOL

SERVI DANS UN SAC KRAFT.  
A CONSOMMER SUR PLACE  
OU À EMPORTER

14€





# APERITIF FLASH\*



5 PIÈCES SALÉES  
ET  
2 PIÈCES SUCRÉES  
(OU 7 SALÉES)

SELON L'HUMEUR  
DU CHEF

HORS BOISSON HORS SERVICE



14€



# COFFRET REPAS TERRE\*



25€

SALADE DE LENTILLES /  
TOMME DE SAVOIE ET  
NOISETTE



TAJINE À LA MAROCAINE AUX  
ÉPICES D'AUTOMNE - PETIT  
ÉPEAUTRE/BUTTERNUT/  
CORIANDRE



FROMAGE SEC

LE ROYAL

PAIN

\*CES PLATS SONT SERVIS  
FROIDS, EN BOCAUX  
DE VERRE, COUVERTS EN INOX,  
SEL, POIVRE,  
BONBON MENTHOLÉ



HORS BOISSON HORS SERVICE





# COFFRET REPAS MER\*

25€

CHEESECAKE A LA  
TRUITE DES DOMBES

POT-AU-FEU DE  
CABILLAUD

FROMAGE SEC

PAVLOVA AUX FRUITS DE  
SAISON

PAIN

\*CES PLATS SONT SERVIS  
FROIDS, EN BOCAUX  
DE VERRE, COUVERTS EN INOX,  
SEL, POIVRE,  
BONBON MENTHOLÉ



HORS BOISSON HORS SERVICE



# COFFRET REPAS VEGGIE\*



25€

SALADE D'HIVER:  
BETTERAVE, QUINOA,  
NOIX ET AMANDES.

NAVET À L'ORIENTAL ET  
LENTILLES CORAIL

FROMAGE SEC

MADELEINE REVISITÉE  
CHOCOLAT BLANC ET 4  
EPICES

PAIN

\*CES PLATS SONT SERVIS  
FROIDS, EN BOCAUX  
DE VERRE, COUVERTS EN INOX,  
SEL, POIVRE,  
BONBON MENTHOLÉ

HORS BOISSON HORS SERVICE







# COFFRET REPAS GLUTEN LACTOSE FREE\*



25€

TABOULÉ DE CHOUX FLEUR,  
TOMATES SECHÉES,  
CAROTTES ET BASILIC

TAJINE À LA MAROCAINE  
AUX ÉPICES D'AUTOMNE -  
RIZ/BUTTERNUT/  
CORIANDRE

FAUXMAGE

PANNA COTTA AU CRUMBLE  
DE FRUITS DE SAISON

PAIN

CES PLATS SONT SERVIS FROIDS, EN BOCAUX  
DE VERRE, COUVERTS EN INOX, SEL, POIVRE,  
BONBON MENTHOLÉ

CE COFFRET REPAS EST FABRIQUÉ DANS LE  
MÊME LABORATOIRE QUE L'ENSEMBLE DE  
NOS PRODUITS  
RISQUE DE TRACE DE BLÉ ET DE LACTOSE





# COCKTAIL LOUISE\*


## 27€

PANNA COTTA DE COURGE

CANNELÉ DE TRUITE ET SA  
CHANTILLY

BROCHETTES VEGGIE: PATATE  
DOUCE, ÉPINARD ET ÉPICES

NAVETTE DE JAMBON CRU, FROMAGE  
FRAIS ET ÉCRASÉE DE NOIX ET  
FIGUES



AIGUILLETTE DE VOLAILLE À  
L'ORANGE ET SON MÉLANGE  
GOURMAND : BLÉ, QUINOA, RAISINS  
SECS ET PETITS POIS

CURRY INDIEN DE COURGE SUR RIZ  
BASMATI

MINI BROWNIE PISTACHE

PLAISIR CITRON/NOISETTE

THÉ ET CAFÉ - PAINS SPÉCIAUX

VERSION XL POUR LES  
GOURMANDS 32 €



HORS BOISSON HORS SERVICE



# COCKTAIL MARIUS\*



## 27€

CRÉMEUX DE PANAIS AU PAIN  
D'ÉPICES MAISON, GRANNY SMITH  
ET CAROTTES CROQUANTES

TARTELETTE AUTOMNALE: PATATE  
DOUCE/CHUTNEY DE FRUITS DE  
SAISON ET MAGRET DE CANARD

MINI FINANCIER À LA POIRE ET  
BLEU D'AUVERGNE

BRETZEL CHÈVRE ET TRUITE FUMÉE  
DES DOMBES / NOISETTES  
TORRÉFIÉES

BLANQUETTE DE LA MER ET  
POTIMARRON À LA CRÈME DE COCO

RISOTTO DE QUINOA PECORINO  
ET BUTTERNUT

MINI CHEESECAKE SPÉCULOOS

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON

THÉ ET CAFÉ - PAIN SPÉCIAUX

VERSION XL POUR LES  
GOURMANDS 32 €

HORS BOISSON HORS SERVICE





# COCKTAIL DES GONES\*



32€

GRATTONS LYONNAIS

CHARCUTERIE LYONNAISE :  
ROSETTE, JÉSUS

SALADE DU PUY (LENTILLES  
CAROTTES ET OIGNONS -  
VINAIGRETTE MAISON)

GRATINÉE À L'OIGNON  
(CROUTONS, FROMAGE RÂPÉ)

QUENELLE DE BROCHET SAUCE  
NANTUA

GRATIN DE CARDONS

OU

SAUCISSON À CUIRE LYONNAIS  
SAUCE AU VIN ROUGE  
ÉCRASÉE DE POMME DE TERRE  
PERSILLÉE

VÉRITABLE CERVELLE DE CANUT  
SERVIE EN VERRINE

ASSORTIMENT GOURMAND À LA  
PRALINE

PAIN THÉ CAFÉ



HORS BOISSON HORS SERVICE





# COCKTAIL PYTHAGORE



40€

POUR FAIRE TOMBER LES CLICHÉS  
ET S'AMUSER EN DÉGUSTANT  
DES PRODUITS MAISON, VÉGÉTARIENS

MINI HOT DOG

FAUX GRAS EN CANAPÉ

MINI QUICHE LORRAINE

TERRINE DE CAMPAGNE EN  
NAVETTE

MINI BURGER

“BOEUF” BOURGUIGNON

TARTINE FAUXMAGÈRE

MIGNARDISES SUCREES

PAINS TRANCHÉS  
CAFÉ THÉ



HORS BOISSON HORS SERVICE





# BOISSONS



## COCKTAILS

GIN TONIC, COSMOPOLITAN,  
MOSKOW MULE,  
CAIPIRINHA...25CL 8€

## MOCKTAILS\*

GIN TONIC, COSMOPOLITAN,  
MOSKOW MULE,  
CAIPIRINHA...25CL 6€

## BIERES

RIVIÈRE D'AIN ARTISANALE  
AMBRÉE-BLONDE-BRUNE-  
BLANCHE 75 CL 9€

BIÈRES DES POTIONS DE LA CITÉ  
- LOCALES 75 CL 9€

## VINS

ROSÉ : CÔTES DU VIVARAIS 16€  
BLANC : VIOGNIER 16€  
ROUGE : CÔTES DU RHÔNE 16 €  
CREMANT DE LA LOIRE 25 €  
CHAMPAGNE 45 €

## SOFTS

VITTEL 1L 3.85 €  
SAN PELLEGRINO 1L 3.95 €  
JUS DE FRUITS 1L 4.60 €

THERMOS DE CAFÉ OU THÉ 1L  
13.50 € (CONSEILLÉ POUR 10  
PERSONNES)



\*SANS ALCOOL





# ÉTAT D'ESPRIT



NOUS METTONS TOUT EN OEUVRE  
POUR FAIRE  
TRAVAILLER NOS  
PRODUCTEURS LOCAUX ET  
FABRIQUER POUR VOUS UN  
MAXIMUM DE PLATS MAISON, DE  
L'ENTRÉE AU DESSERT !

LA SAISONNALITÉ DES PRODUITS  
EST RESPECTÉE

LA VIANDE EST HALLAL



ET CHEZ NOUS PAS DE  
GASPILLAGE, SOYEZ EN ASSURÉS,  
AU PIRE NOS POULES EN  
PROFITENT !



QUANT À LA VAISSELLE, PAS DE  
JETABLE ! ET SI NOUS UTILISONS  
DU CARTON, IL EST RECYCLÉ ET  
RECYCLABLE !

AH OUI, AU FAIT, VOUS VOULEZ  
MANGER ITALIEN ? ESPAGNOL ?  
TUNISIEN ? SAVOYARD ? PAS DE  
PROBLÈME, ON S'EN OCCUPE !

LISTE DES ALLERGENES DISPO SUR  
DEMANDE





# INFOS TARIFS



LES TARIFS SONT HT ET  
PAR PERSONNE  
LE SERVICE EST  
OBLIGATOIRE, NON  
INCLUS. NOUS  
COMPTONS 1 SERVEUR  
POUR 15 PERSONNES  
POUR UN CONFORT DE  
DÉGUSTATION MAXIMAL

TARIF 65€ PAR SERVEUR

FRAIS D'INSTALLATION  
POUR LES COFFRETS  
REPAS : 20€ HT PAR  
JOUR

