



La Carte
TRAITEUR

18 ans d'évènementiel Mariage !

Saison 2026



Comment se passe une demande de devis et un accompagnement La Carte Traiteur ?



**La Carte
TRAITEUR**

- Choisissez une formule cocktail/vin d'honneur (3 formules au choix)
- Choisissez une formule prestation repas à table (3 formules)
- (les prix observés sur cette plaquette fonctionnent en pack (vh+ repas): pour les demandes de VH seuls ou repas seuls, le cout du service sera facturé en plus)
- Envoyez nous votre demande de devis chiffré sur : contact@lacarte-traiteur.com
- Communiquez nous dans votre mail :
 - ✓ Le nombre de convives au cocktail
 - ✓ Le nombre de convives au repas à table
 - ✓ Le nombre d'enfants
 - ✓ Le nombre de prestataires (dj-photographe – garde enfant ...)
 - ✓ Le lieu et la date de votre évènement
- Nous vous transmettons le devis rapidement,
- Nous vous proposons une dégustation (payante)
- Nous nous déplaçons sur votre lieu de votre évènement pour repérage (dès signature)
- Un acompte est demandé à la commande de minimum 30%
- Solde : 30 jours avant votre évènement

Nous assurons une écoute tout au long de vos préparatifs (un seul interlocuteur pour votre dossier et c'est la Chef !)

Nous vous assurons une entière satisfaction de notre prestation et un heureux évènement ☺



La Carte
TRAITEUR

Les cocktails de bienvenue

(vin d'honneur)

- ✓ Cocktails buffets animation
- ✓ Cocktail à thème

Les cocktails

(2 heures d'**animation*** minimum)

Iris

- eaux, jus de fruits et sodas (**A volonté**)
 - Vasques inox + glaces
 - Service de vos alcools sans droit de bouchon

 - ❖ **Mojito MAISON** : citron vert-menthe fraîche-sucre de canne-eau gazeuse – sans alcool
(Boissons à volonté)
- *****

Animation Plancha

Brochettes de volaille Teriyaki / Tandoori / curry

- ❖ Wraps saumon & fromage frais
- ❖ Navette noire bœuf épices et tomate confite
- ❖ Mini brochettes charcuterie melon
- ❖ Mini burger tradi. (viande/cheddar)
- ❖ Vol au vent mousse de thon tomataude
- ❖ Tatin de tomate confites et thym
- ❖ Tatin oignon confits
- ❖ Sélection de macarons salés

- ❖ Empanadas au thon servis **CHAUD**
- ❖ Crevettes en chemise de légumes servis **CHAUD**

Dressage nappage et décoration incluse

10 belles pièces par personne
Service inclus

Prix 14,50 € TTC/Pers TVA 10%

Ode

- eaux, jus de fruits et sodas (**A volonté**)
 - Vasques inox + glaces
 - Service de vos alcools sans droit de bouchon

 - ❖ **Pina colada** MAISON : (lait de coco/jus ananas/sirop de sucre de canne) – sans alcool
 - ❖ **Mojito** MAISON : citron vert-menthe fraîche-sucre de canne-eau gazeuse – sans alcool
(Boissons à volonté)
- *****

Animation Plancha

Brochettes de volaille Teriyaki et brochette de saumon

- ❖ verrines de tartare de saumon
- ❖ verrines crème verte et st jacques safranée

- ❖ Wraps saumon & fromage frais
- ❖ Navette noire bœuf épices et tomate confite
- ❖ Mini burger tradi. (viande/cheddar)
- ❖ Tatin de tomate confites et thym
- ❖ Tatin oignon confits
- ❖ Sélection de macarons salés
- ❖ Mini choux foie gras et chutney figues

- ❖ Cassolettes de ravioles de Romans **CHAUD**
- ❖ Crevettes en chemise de légumes servis **CHAUD**

Dressage nappage et décoration incluse

12 belles pièces par personne
Service inclus

Prix 16,50 € TTC/Pers TVA 10%

Jasmin

(idéal pour long un cocktail)

- eaux, jus de fruits et sodas (**A volonté**)
 - Vasques inox + glaces
 - Service de vos alcools sans droit de bouchon
- *****
- ❖ **Pina colada** sans alcool
 - ❖ **Mojito** sans alcool
 - ❖ **CHANTACO** : Orange - citron -pamplemousse-fraise
 - ❖ **SANTA FEE** : kiwi – citron vert – sucre de canne
 - ❖ **BORA BORA** : ananas – passion – grenadine – citron
(Boissons à volonté)
- *****

Animation Plancha

saumon au safran – volaille Teriyaki – bonite

+ Animation Dégustation produits de régions (poissons)

- ❖ verrines crème verte et st jacques safranée
- ❖ Wraps saumon & fromage frais
- ❖ Navette noire bœuf épices et tomate confite
- ❖ Mini burger tradi. (viande/cheddar)
- ❖ Tatin de tomate confites et thym
- ❖ Tatin oignon confits
- ❖ Sélection de macarons salés
- ❖ Mini choux foie gras et chutney figues

- ❖ Cassolettes de ravioles de Romans **CHAUD**
- ❖ Crevettes en chemise de légumes servis **CHAUD**

Dressage nappage et décoration incluse

14 belles pièces par personne
Service inclus

Prix : 18,00 € TTC/Pers TVA 10%



La Carte
TRAITEUR

Les menus

- ✓ A l'assiette (service à table)
- ✓ En long cocktail (Long Cocktail + repas à table)
- ✓ En buffet Barbecue (Garden Party)
- ✓ En buffet pieces cocktails



Château de Rajat – St Pierre de Chandieu - 04 72 54 33 43

Service à l'assiette

Alliance

Grande verrine Tartare de tomates
Emulsion de crème verte au parmesan
Roquette et tomate confite
Ou salade de Gambas / quinoa et agrumes

Pain Céréales

Haut de cuisse label rouge (volaille)

Sauce crèmeuse aux
morilles

Pains de campagne artisanal

Gratin d'Antan
Tomate rôtie au thym
Pois gourmands

Fromages affinés ou faisselle
Ou
salade de fruits frais de saison

Animation Gâteaux des mariés
(au choix : crousti chocolat – fraisier – framboisier – passion fruits rouges – caramel beurre salé – chocolat Oreo – poirier – foret noire plusieurs choix possible)

Eaux plates et pétillantes
Sodas et jus de fruits
Service inclus
Vaisselle et linge inclus

Prix : 46,00 TTC/Pers.

* Repas enfant : 18 euros ttc/enfant

* Repas prestataire : 22 euros ttc/prestataire

Charme

Opéra saumon citron
vert- sur emulsion de
tomatade

Ou : entreé chaud /
froid : noix de pétoncle a
la crème de safran et
médaillon de la mer
mayonnaise citronnelle

Pain Céréales

Médaillon de veau, jus
au beurre & thym

Gratin d'antan / Tomate rôtie au thym
Courgettes glacées

Pains de campagne artisanal

Fromages affinés ou faisselle
Ou
salade de fruits frais de saison

Animation Gâteaux des mariés
(au choix : crousti chocolat – fraisier – framboisier – passion fruits rouges – caramel beurre salé – chocolat Oreo – poirier – foret noire plusieurs choix possible)

Eaux plates et pétillantes
Sodas et jus de fruits
Service inclus

Vaisselle et linge inclus
Prix 49,00 TTC/Pers.

* Repas enfant : 18 euros ttc/enfant

* Repas prestataire : 22 euros ttc/prestataire

Etoile

Opéra saumon citron
vert- sur emulsion de
tomatade

Ou **Burrata à l'huile**
de truffe

et son pesto de roquette
amandes et noisette torréfiées

Pain Céréales

Souris d'agneau

en sauce onctueuse et généreuse au thym

Pomme hasselback

Timbale de caponatta

Pointes d'asperges caramélisée

Pains de campagne artisanal

Fromages affinés ou faisselle
Ou
salade de fruits frais de saison

Animation Gâteaux des mariés

(au choix : crousti chocolat – fraisier – framboisier – passion fruits rouges – caramel beurre salé – chocolat Oreo – poirier – foret noire plusieurs choix possible)

Eaux plates et pétillantes
Sodas et jus de fruits
Service inclus

Vaisselle et linge inclus
Prix : 52,00 TTC/Pers.

* Repas enfant : 18 euros ttc/enfant

• Repas prestataire : 22 euros ttc/prestataire

Verrine Tartare de tomate crème verte & entrée végétarienne

signature **La Carte Traiteur**





L'OPERA SAUMON

signature La Carte Traiteur



Burrata à l'huile de truffe

Pesto de roquette à la truffe, antipastis & amandes / noisettes torréfiées



signature **La Carte Traiteur**



Tarte fine aux figues et foie gras



Entrée chaud/froid

Noix de pétoncle à la crème safranée (servis chaud)
et médaillasson de la mer





Menus "Long cocktail"

Sensation

Long Cocktail

avec plancha (buffet animation)
Base cocktail Iris

Mise en bouche du moment

Haut de cuisse label rouge (volaille)
Sauce crèmeuse aux Morilles

Ou

Dos de cabillaud en croûte de parmesan, huile vierge &
concassé de tomates

Risotto de champignons en ramequin,
Trio de bouchons de légumes d'Antan

&

Pains de campagne artisanal tranchés

Gratin d'Antan (Dauphinois)

Tomate rôtie au thym

Pois gourmand

Fromages affinés ou faisselle

Ou

salade de fruits frais de saison

Animation Gâteaux des mariés

(au choix : crousti chocolat – fraisier – framboisier –
passion fruits rouges – caramel beurre salé – chocolat
Oreo – poirier – foret noire plusieurs choix possible)

Eaux plates et pétillantes Sodas
et jus de fruits inclus
Service inclus

Vaisselle/couverts et linge de service compris

Prix : 66,00 TTC/Personne

* Repas enfant : 18 euros ttc/enfant

* Repas prestataire : 22 euros ttc/prestataire

Rêverie

Long Cocktail avec plancha

(buffet animation)
Base cocktail Ode

Mise en bouche du moment

Médaillon de veau, jus au beurre &
thym ou sauce Morilles

Gratin / tomate rôtie / pois gourmand

Pains de campagne artisanal tranchés

Fromages affinés ou faisselle

Ou

salade de fruits frais de saison

Animation Gâteaux des mariés

(au choix : crousti chocolat – fraisier – framboisier –
passion fruits rouges – caramel beurre salé – chocolat
Oreo – poirier – foret noire plusieurs choix possible)

Eaux plates et pétillantes
Sodas et jus de fruits inclus

Service inclus

Vaisselle/couverts et linge de service compris

Prix : 70,00 TTC/Personne

* Repas enfant : 18 euros ttc/enfant

* Repas prestataire : 22 euros ttc/prestataire

Diamant

Long Cocktail avec plancha

(buffet animation)
Base cocktail Jasmin

Mise en bouche du moment

Souris d'agneau

en sauce onctueuse et généreuse au thym

Pomme Hasselback - Timbale caponata

Pointes d'asperges caramélisée

Pains de campagne artisanal tranchés

Fromages affinés ou faisselle

Ou

salade de fruits frais de saison

Animation Gâteaux des mariés

(au choix : crousti chocolat – fraisier –
framboisier – passion fruits rouges – caramel
beurre salé – chocolat Oreo – poirier – foret
noire plusieurs choix possible)

Eaux plates et pétillantes -
Sodas et jus de fruits inclus

Service inclus

Vaisselle/couverts et linge de service compris

Prix : 75,00 TTC/Personne

* Repas enfant : 18 euros ttc/enfant

• Repas prestataire : 22 euros ttc/prestataire

Buffet "Garden Party"



- Eaux, jus de fruits et sodas + café
- Vasque + glaces + Décoration du buffet inclus
- Mojito sans alcool et mix de jus de fruits cocktail (tout fait maison)

Cocktail de bienvenue : 8 pièces salées par personne

- Mini croque monsieur jambon de dinde
- Mini Brochettes cocktail volaille figue
- Mini wraps saumon fumé/fromage frais
- Verrines crème verte st jacques et Verrines tartare de saumon
- Vol au vent mousse de volaille et truffe et chips de vitelotte
- Mini burger cocktail viande de bœuf et cheedar
- Crevette en chemise de légume
- Double blinis colorés mousse de rillette de thon
- Boissons softs incluse
- + pièces enfants* (bonbons+ chips)



Buffet des entrées (libre service)

Plateaux de charcuterie et macreuse de bœuf

- Salade verte
- Saladiers de salade à l'italienne
- Artichaut - asperges-poivrons-courgettes-tomates confites olives noires et - huile olives ails et herbes aromatiques)
- Salade de risoni aux petits légumes&saumon fumé
- Lentilles vertes du Puy aux lardinettes
- Taboulé fraîcheur

PARTIE BARBECUE PLANCHA : (viande origine France)

- Brochettes volailles poivrons ou en marinades (épices à définir ensemble)
- Brochettes de bœuf
- Côtelettes d'agneau
- Saucisses/merguez

Accompagnements : Rattes persillés & tomates provençales

BUFFET DES FROMAGES

Fromages secs de régions et plateaux de fromages blancs en self service

St Marcellin – Bleu de Bresse – Camembert au lait cru

Reblochon – Fourme d'Ambert – Tomme de Savoie

St Nectaire – Brie de Meaux – Cantal

Fromages blancs en faisselle sucre et crème

Pains de campagne tranché

PARTIE SUCREE

- Gâteaux des mariés (cadre et ronds) (à définir avec notre pâtissier)

Exemple : Fraisier – Framboisier-Crousti chocolat – passion fruits rouges – caramel beurre salé, citron fruits rouges – poirier – chocolat coco

- Pastèques surprises (fruits frais tranchés de saison) avec brochettes

- Softs inclus en bouteille pvc (eaux plates-pétillantes – sodas et jus de fruits)
- Service café au buffet
- Service en salle (mise en place-service- débarassage)

Prix incluant :

- Les assiettes, couverts, verres
- Serviettes et nappages
- Service en salle (1 serveur pour 30 personnes)



Prix par personne : 65,00 euros ttc/personne tout compris

Buffet "Cocktail" avec plat chaud "



- Eaux, jus de fruits et sodas + café
- Vasque + glaces + Décoration du buffet inclus
- Mojito sans alcool et mix de jus de fruits cocktail (tout fait maison)

Cocktail de bienvenue :

8 pièces salées par personne

- *Mini croque monsieur jambon de dinde*
- *Mini Brochettes cocktail volaille figue*
- *Mini wraps saumon fumé/fromage frais*
- *Verrines crème verte st jacques et Verrines tartare de saumon*
- *Vol au vent mousse de volaille et truffe et chips de vitelotte*
- *Mini burger cocktail viande de bœuf et cheedar*
- *Crevette en chemise de légume*
- *Double blinis colorés mousse de rillette de thon*
- Boissons softs incluses
- + pièces enfants* (bonbons+ chips)

Buffet des entrées (libre service)

- Plateaux de charcuterie et condiments
- Salade verte d'accompagnement
- Saladiers de salade à l'italienne
- Artichaut - asperges-poivrons-courgettes-tomates confites olives noires et - huile olives ails et herbes aromatiques)*
- Salade de risoni aux petits légumes&saumon fumé
- Lentilles vertes du Puy aux lardinettes
- Taboulé fraîcheur

Plat chaud en bain marie (matériel combustible non gaz)

- **Filet de volaille** fermière sauce onctueuse aux champignons Et/ou
- **Pavé de saumon rôti au miel** sauce safran (crème onctueuse)

Accompagnements : Gratin traditionnel & haricots verts persillés

BUFFET DES FROMAGES

Fromages secs de régions et plateaux de fromages blancs en self service
 St Marcellin – Bleu de Bresse – Camembert au lait cru
 Reblochon – Fourme d'Amber – Tomme de Savoie
 St Nectaire – Brie de Meaux – Cantal
 Fromages blancs en faisselle sucre et crème
 Pains de campagne tranché

PARTIE SUCREE

- Gâteaux des mariés
 (cadre et ronds) (à définir avec notre pâtissier)
 Exemple : Fraisier – Framboisier-Crousti chocolat –
 passion fruits rouges – caramel beurre salé, citron fruits rouges
 poirier – chocolat coco
- Softs inclus en bouteille pvc (eaux plates-pétillantes – sodas et jus de fruits)
- Service café au buffet
- Service en salle (mise en place-service- débarassage)

Prix incluant :

- Les assiettes, couverts, verres
- Serviettes et nappages
- Service en salle (1 serveur pour 30 personnes)



Prix : 65,00 euros ttc/personne tout compris



Domaine La Cour dorée - 69380 Charnay



LaCarte
TRAITEUR





La Carte Traiteur c'est aussi vous accompagner pendant toute la durée de l'organisation de votre mariage :

- ✓ Visite du domaine (lorsque nous ne connaissons pas les lieux)
- ✓ Suggestion d'implantation de vos tables repas et cocktail
- ✓ Idées décos et animations
- ✓ Vous proposer des prestataires de confiance le cas échéant



LaCarte
TRAITEUR
BUFFETS | COCKTAILS | PLATEAUX-REPAS


La Carte
TRAITEUR



Dressage, animation et décoration des gâteaux des mariés

Tout pris en charge par nos soins

(bougies fontaines pro longue durées 1 minute 30 pour l'animation gâteaux)
(bougies fontaines pro durées 60 secondes pour la fontaine à champagne)

Fleurs – présentoirs – vasques inox – figurine ...



La Carte
TRAITEUR

Dressage / Décoration

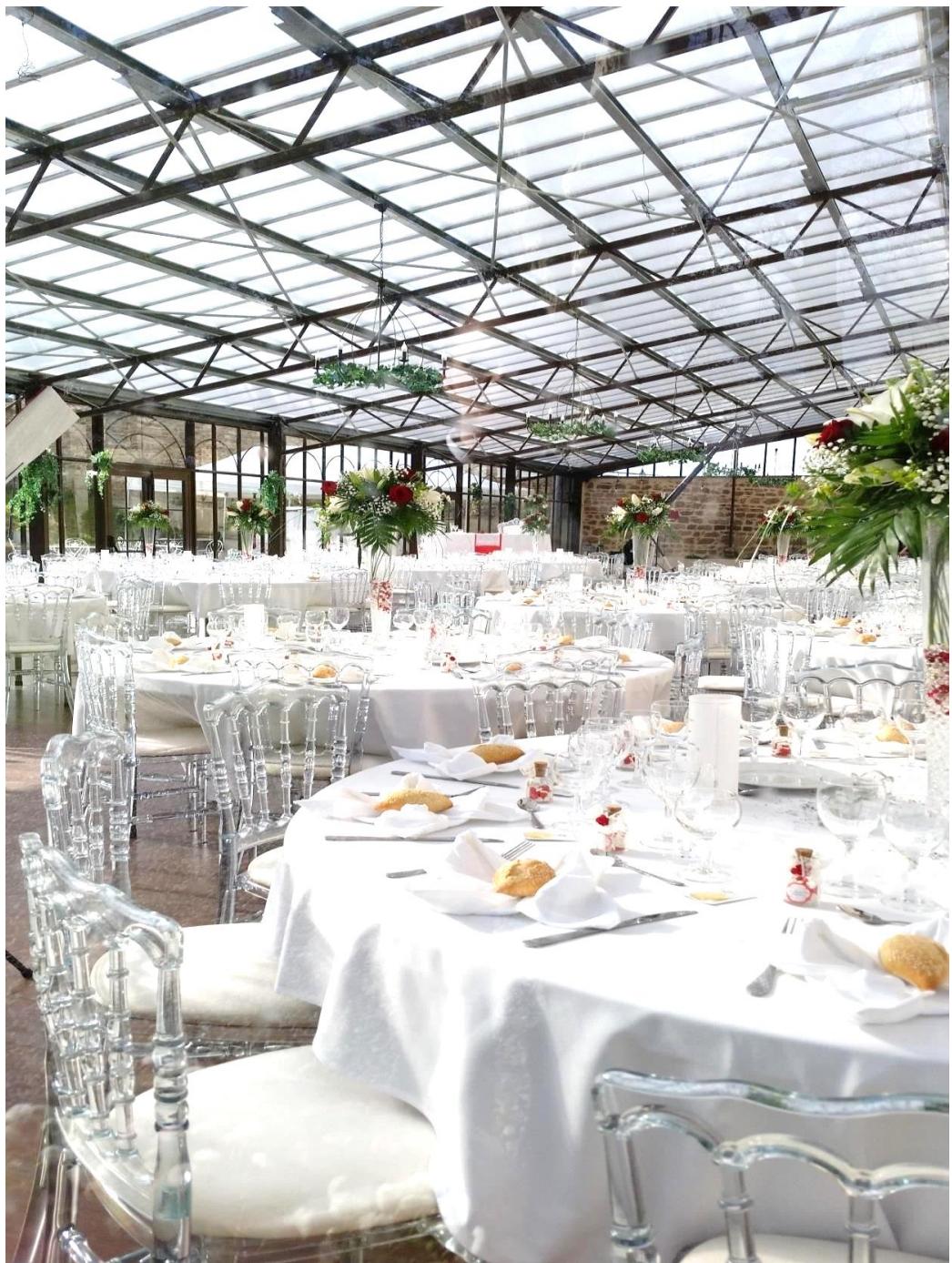
Animation fontaine à champagne et Gâteaux des mariés

signature **La Carte Traiteur**



Matériel inclus sur chaque table

- Nappe en tissu blanc
 - Serviettes blanches en tissu
 - 2 à 3 verres en verre sur table
 - Couverts inox
 - Sel/poivre
 - Panière à pain
 - Menu de mariage
-
- Centre de table disponible sur demande :
 - Vase verre Martini blanc
 - Et plumes blanches
 - Photo ci-dessus La Carte Traiteur Mise en place Mariage
 - Château de La Bourdeliere
 - St Laurent de Chamousset (69)



Information pour timing idéal (respecté* par LaCarte Traiteur)

- 14h30/15h00 : Votre passage en Mairie
- 16h00 : Vos Photos en extérieur
- (Optionnel et recommandé : à partir de 15h30/16h00 : mise en place d'une pause boissons rafraîchissante)
- 17h30/18h00 : Cocktail de bienvenue
- 20h00 : on propose aux convives de rentrer en salle et prendre place
- 20h45 : entrée surtable
- 21h20 : plat chaud sur table (garanti chaud)
- 22h00 : fromages sur tables ou salade de fruits frais
- 22h20 : soirée dansante préconisée
- 23h30/00h00 : lancement de l'animation buffet des desserts – pièces montée

(nous vous guidons du début à la fin de l animation en concertation avec le DJphotographe)

Ce timing peut être modifié en fonction de vos animations, qui nous seront communiquées au préalable par vos soins

* Nous nous engageons dans le respect des horaires
afin de vous garantir un service de qualité

Conditions de réservations et règlements

- 
- Toute validation de votre devis devient ferme et définitive après signature d'un bon pour accord.
 - Nous vous demandons un chèque d'acompte de 50% de la somme afin de valider votre réservation (ce chèque ne sera pas restitué en cas d'annulation sauf motif jugé légitime de notre part).
 - Un second chèque du montant de 50% restant de la facture non encaissable, il vous sera à régler 30 jours avant de la date de votre prestation contre un autre règlement de votre part si le nombre de convive change, Dans le cas contraire, il sera encaissé 30 jours avant votre évènement,
 - Votre nombre d'invités devra nous être communiqué 30 jours avant votre prestation.
 - Le temps de service est estimé à 10 heures dès votre arrivée. Il sera donc facturé 34€ TTC par heure supplémentaire et par serveur. Un serveur pour 25/30 personnes.
 - Nous assurons le dressage de la salle le samedi lors de notre arrivée vers 14h30 (vous pourrez récupérer les nappes en tissu blanc chez le loueur dès le jeudi avant votre mariage)
 - L'ensemble de la prestation est réalisée la veille, conservée et acheminée en liaison froide en camion frigorifique
 - Nous ne cuisinons jamais sur place du lieu de l'évènement,
 - Remise en température sur le lieu de prestation avec notre équipement,
 - L'installation, nappage du buffet, nappage des tables et l'installation du couvert est inclus.
 - Est inclus : vaisselle en faïence, verres en verres sur pied, couverts inox, nappage tissu, serviettes tissu.
 - Hors mobilier étables de buffets.
 - Nos déplacements s'effectuent dans un rayon de 80km et au-delà de cette distance, nous tenir informés,
 - Personnalisation de votre buffet cocktail totalement à notre charge selon notre matériel,
 - Pour une personnalisation décoration de vos tables, nous consulter,
 - Nous vous accompagnons dans le choix du timing et vous apportons nos conseils organisation, (plan de tables-heure animation ...),
 - Pour les dégustations des plats chaud, elles peuvent être effectuées dans le trimestre qui précède la date définie.
 - Pas de droit de Bouchon dans le cadre du service des alcool que vous aurez apporté

La Carte "Atout de vos évènements" - 32, rue Michel Lacroix - 69500 BRON
04.78.26.42.21

contact@lacarte-traiteur.com
www.lacarte-traiteur.com

Siret : 50369791400011 – RCS LYON - APE 5621Z - TVA intra. : FR12503697914



Les Terrasses du Parc - Villeurbanne - [04 37 42 08 20](tel:0437420820)



Demande de devis sur mesure

Merci de nous communiquer les éléments suivants par mail : contact@lacarte-traiteur.com

- La date et lieu de votre évènement (Bien vous renseigner que votre salle accepte l'intervention d'un traiteur extérieur),
- Votre budget global traiteur ou à la personne,
- Le nombre de convives adultes,
- Le nombre de convives enfants (repas enfant : enfant pouvant manger seule assis à la table enfant),
- Le nombre d'accompagnateur : DJ, photographe, habilleuse (Negafa)
- La préférence gustative : poisson, viande, orientale, mixte, halal etc...
- Le cas échéant: repas à l'assiette classique par défaut, ou en centre de table (à la Marocaine), en buffet, barbecue Garden party etc ...
- Tous nos devis transmis comprennent dans le prix :
 - La glace pilée alimentaire pour le cocktail
 - Les nappes et serviettes en tissu blanc (partenaire loueur)
 - Couverts inox – verres en verre et assiettes faïences – sel – poivre – panière pain et décoration buffets salle du repas
 - Les boissons softs à volonté (eaux, jus de fruits et sodas) dont bouteilles en verres pour le repas
 - La décoration et matériel de mise en valeur du buffet cocktail,
 - Figurine des mariés pour le gâteau (au choix selon notre catalogue)
 - Respect de votre code couleur (dans la mesure du possible) pour la mise en valeur du cocktail de bienvenue,
 - Le menu sur table en effet photophore (impression papier calque)
 - Conseils en organisation (implantation des tables & conseils pratique)
 - Notre déplacement, dès signature, afin de **visiter avec vous votre salle** et procéder au repérage
 - Option : Flûtes en verre + fontaine à champagne 60 coupes et verre en verre pour le cocktail





Nous y étions ...

- Domaine du Château de Rajat à St pierre de Chandieu (69780) -170 convives
- La Cour Dorée à Charnay (69380) – 110 convives
- Les Terrasses du Parc - Villeurbanne (69100) - 230 convives
- Domaine de La Ruisseliere - (69640) – 85 convives
- Le Yacht (69650) - 110 convives
- Salle de la Garenne (69005) - 145 convives
- Domaine de la Boubelliere – 200 convives
- Domaine des Olivers (69620) - 145 convives
- Domaine des Tuilerie (69620) – 140 convives
- La Palmeraie de la tour (69890) - 175 convives
- Domaine de cuvage Pecot (69620) – 95 convives
- Château de St Trys (69480) - 125 convives
- Salle Les Bambous et salle Diamant à Vilette d'Anthon (38) – 70 convives
- Domaine des Marais (Bourgoin-Jaillieu – 38) – 120 personnes

Et bien d'autres encoregrâce à votre confiance

