



La Carte
TRAITEUR

Repas de mariage

18 ans d'évènementiel Mariage à Lyon

Saison 2027



Comment se passe une demande de devis ?

et un accompagnement La Carte Traiteur

Votre parcours

1

Choisissez votre formule cocktail / vin d'honneur

3 formules au choix

2

Choisissez votre formule repas à table

3 formules au choix

3

Envoyez-nous votre demande de devis chiffré

contact@lacarte-traiteur.com

4

Nous vous transmettons le devis rapidement

puis dégustation (payante) et repérage sur votre lieu dès signature

5

Acompte de 30 % à la signature

20 % en janvier de l'année suivante, solde 30 jours avant votre évènement

Les prix de cette plaquette fonctionnent en pack (vin d'honneur + repas). Pour un vin d'honneur seul ou un repas seul, le coût du service est facturé en plus.

À nous indiquer 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 d'enfants...)
- Le lieu et la date de votre évènement

Un seul interlocuteur pour votre dossier : la Chef !

Nous assurons une écoute tout au long de vos préparatifs et vous garantissons une entière satisfaction pour 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

Inclus dans chaque formule : eaux, jus de fruits et sodas à volonté • vasques inox + glaces • service de vos alcools • pas de droit de bouchon : vous êtes libres d'apporter vos alcools • dressage, nappage et décoration de table inclus dans le pack

Iris

Mojito MAISON sans alcool

citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse –
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 tomate

Tatin de tomate confite et thym

Tatin oignon confit

Sélection de macarons salés

Empanadas au thon – servis chaud

Crevettes en chemise de légumes – servies chaud

...

10 belles pièces par personne • service inclus

14,50 € TTC / pers. • TVA 10 %

Ode

Pina colada MAISON sans alcool

lait de coco, jus d'ananas, sirop de sucre de canne

Mojito MAISON 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 confite et thym

Tatin oignon confit

Sélection de macarons salés

Mini choux foie gras et chutney de figues

Cassolettes de ravioles de Romans – chaud

Crevettes en chemise de légumes – chaud

...

12 belles pièces par personne • service inclus

16,50 € TTC / pers. • TVA 10 %

Jasmin

idéal pour un long cocktail

Pina colada • 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 confite et thym

Tatin oignon confit

Sélection de macarons salés

Mini choux foie gras et chutney de figues

Cassolettes de ravioles de Romans – chaud

Crevettes en chemise de légumes – chaud

...

14 belles pièces par personne • service inclus

18,00 € TTC / pers. • TVA 10 %



La Carte
TRAITEUR

Les menus

repas de mariage

- ✓ À l'assiette (service à table)
- ✓ En long cocktail (cocktail + repas à table)
- ✓ En buffet Barbecue (Garden Party)
- ✓ En buffet pièces cocktails





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

La Carte Traiteur · 32 rue Michel Lacroix, 69500 Bron · 04 78 26 42 21 · www.lacarte-traiteur.com



La Carte
TRAITEUR

Service à l'assiette

nos trois menus servis à table

Boissons softs à volonté • Repas enfant : 18 € TTC • Repas prestataire : 25 € TTC • Service, assiettes, couverts et verrerie inclus (nappes et serviettes en sus, p. 23) • Pas de droit de bouchon : vous êtes libres d'apporter vos alcools

Alliance

Grande verrine tartare de tomates

émulsion 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 crémeuse aux morilles

gratin d'antan, tomate rôtie au thym, pois
gourmands

Pains de campagne artisanal

...

Fromages affinés ou faisselle

ou salade de fruits frais de saison

...

Animation Gâteaux des mariés

*au choix : crousti chocolat – fraiser – framboisier –
passion fruits rouges – caramel beurre salé – chocolat
Oreo – poirier – forêt noire (plusieurs choix possibles)*

...

Boissons softs à volonté : eaux, sodas, jus de fruits
Café et thé en thermos inclus

46,00 € TTC / pers.

Charme

Opéra saumon

citron vert sur émulsion de tomatade

*ou entrée chaud / froid : noix de pétoncle à 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 – fraiser – framboisier –
passion fruits rouges – caramel beurre salé – chocolat
Oreo – poirier – forêt noire (plusieurs choix possibles)*

...

Boissons softs à volonté : eaux, sodas, jus de fruits
Café et thé en thermos inclus

49,00 € TTC / pers.

Étoile

Opéra saumon

citron vert sur émulsion de tomatade

*ou burrata à l'huile de truffe et son pesto de
roquette, amandes et noisettes torréfiées*

Pain céréales

...

Souris d'agneau

en sauce onctueuse et généreuse au thym

pomme hasselback, timbale de caponata, pointes
d'asperges caramélisées

Pains de campagne artisanal

...

Fromages affinés ou faisselle

ou salade de fruits frais de saison

...

Animation Gâteaux des mariés

*au choix : crousti chocolat – fraiser – framboisier –
passion fruits rouges – caramel beurre salé – chocolat
Oreo – poirier – forêt noire (plusieurs choix possibles)*

...

Boissons softs à volonté : eaux, sodas, jus de fruits
Café et thé en thermos inclus

52,00 € TTC / pers.

Verrine tartare de tomate, crème verte

entrée végétarienne signature **La Carte Traiteur**



L'Opéra saumon

signature **La Carte Traiteur**



Burrata à l'huile de truffe

pesto de roquette à la truffe, antipasti & amandes / noisettes torréfiées signature **La Carte Traiteur**



Tarte fine aux figues et foie gras

signature **La Carte Traiteur**



Entrée chaud / froid

noix de pétoncle à la crème safranée (servie chaude) et médaillon de la mer signature **La Carte Traiteur**



Une entrée en deux temps :

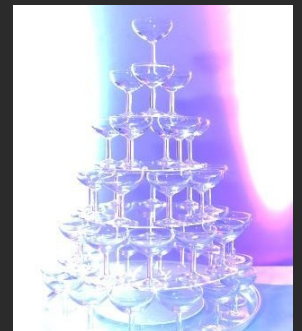
Les noix de pétoncle, poêlées et nappées de crème safranée, sont servies chaudes.

Le médaillon de la mer, accompagné de sa mayonnaise citronnelle, apporte la fraîcheur (photo ci-dessous).



Nos assiettes

un aperçu de nos créations



Menus « Long cocktail »

long cocktail avec plancha (buffet animation) suivi du repas à table

Boissons softs à volonté • Repas enfant : 18 € TTC • Repas prestataire : 25 € TTC • Service, assiettes, couverts et verrerie inclus (nappes et serviettes en sus, p. 23) • Pas de droit de bouchon : vous êtes libres d'apporter vos alcools

Sensation

Long Cocktail avec plancha
base cocktail Iris

...

Mise en bouche du moment

...

Haut de cuisse label rouge (volaille)
sauce crémeuse aux morilles
ou dos de cabillaud en croûte de parmesan, huile vierge & concassé de tomates
risotto de champignons & trio de légumes d'antan, ou gratin dauphinois, tomate rôtie au thym, pois gourmands
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 – forêt noire (plusieurs choix possibles)

...

Boissons softs à volonté : eaux, sodas, jus de fruits
Café et thé en thermos inclus

66,00 € TTC / pers.

Rêverie

Long Cocktail avec plancha
base cocktail Ode

...

Mise en bouche du moment

...

Médailillon 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 – forêt noire (plusieurs choix possibles)

...

Boissons softs à volonté : eaux, sodas, jus de fruits
Café et thé en thermos inclus

70,00 € TTC / pers.

Diamant

Long Cocktail avec plancha
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 caramélisées
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 – forêt noire (plusieurs choix possibles)

...

Boissons softs à volonté : eaux, sodas, jus de fruits
Café et thé en thermos inclus

75,00 € TTC / pers.

Buffet « Garden Party »

formule barbecue plancha

*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, chips de vitelotte
Mini burger cocktail viande de bœuf et cheddar
Crevette en chemise de légume
Double blinis colorés mousse de rillette de thon
Boissons softs à volonté incluses · + pièces enfants (bonbons + chips)

Buffet des entrées (libre service)

Plateaux de charcuterie et macreuse de bœuf
Salade verte d'accompagnement
Saladiers de salade à l'italienne (artichaut, asperges, poivrons, courgettes, tomates confites, olives noires, huile olives ails et herbes)
Salade de risotti 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 persillées & 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 tranchés

Partie sucrée

Gâteaux des mariés (cadre et ronds) à définir avec notre pâtissier : fraisière – framboisier – crousti chocolat – passion fruits rouges – caramel beurre salé – citron fruits rouges – poirier – chocolat coco...
Pastèques surprises (fruits frais tranchés de saison) avec brochettes

Boissons softs à volonté en bouteille PVC (eaux plates et pétillantes, sodas et jus de fruits)

Service café au buffet
Service en salle (mise en place, service, débarrassage)

Prix incluant

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



65,00 € 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, chips de vitelotte
Mini burger cocktail viande de bœuf et cheddar
Crevette en chemise de légume
Double blinis colorés mousse de rillette de thon
Boissons softs à volonté 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, huile olives ails et herbes)
Salade de risotti 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'Ambert – Tomme de Savoie – St-Nectaire – Brie de Meaux – Cantal
Fromages blancs en faisselle, sucre et crème
Pains de campagne tranchés

Partie sucrée

Gâteaux des mariés (cadre et ronds) à définir avec notre pâtissier : fraiser – framboisier – crousti chocolat – passion fruits rouges – caramel beurre salé – citron fruits rouges – poirier – chocolat coco...

Boissons softs à volonté en bouteille PVC (eaux plates et pétillantes, sodas et jus de fruits)

Service café au buffet
Service en salle (mise en place, service, débarrassage)

Prix incluant

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



65,00 € TTC / personne – tout compris



Domaine La Cour Dorée – 69380 Charnay

La Carte Traiteur • 32 rue Michel Lacroix, 69500 Bron • 04 78 26 42 21 • www.lacarte-traiteur.com





Verrines crème verte & St-Jacques – service au plateau

La Carte Traiteur · 32 rue Michel Lacroix, 69500 Bron · 04 78 26 42 21 · www.lacarte-traiteur.com





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



Implantation

suggestion d'implantation de vos tables repas et cocktail



Idées

décorations et animations



Prestataires

nous vous proposons des prestataires de confiance le cas échéant



Buffet cocktail – verrines, navettes & mini burgers



Dressage, animation et décoration des gâteaux des mariés

Tout pris en charge par nos soins

- Bougies fontaines pro longue durée 1 min 30 pour l'animation gâteaux
- Bougies fontaines pro 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 – **fontaine à champagne disponible en location : 48 € TTC**



Matériel inclus sur chaque table

- Assiettes en faïence, couverts inox et verrerie inclus dans l'offre
- 2 à 3 verres en verre sur table
- Sel / poivre – panier à pain
- Menu de mariage
- Nappe blanche et serviettes blanches en tissu : facturées en sus (voir ci-dessous)

Nappage & serviettes 100 % coton blanc – en sus

Nappe : 14,50 € TTC / nappe • Serviette : 0,65 € TTC / serviette

Centre de table disponible sur demande

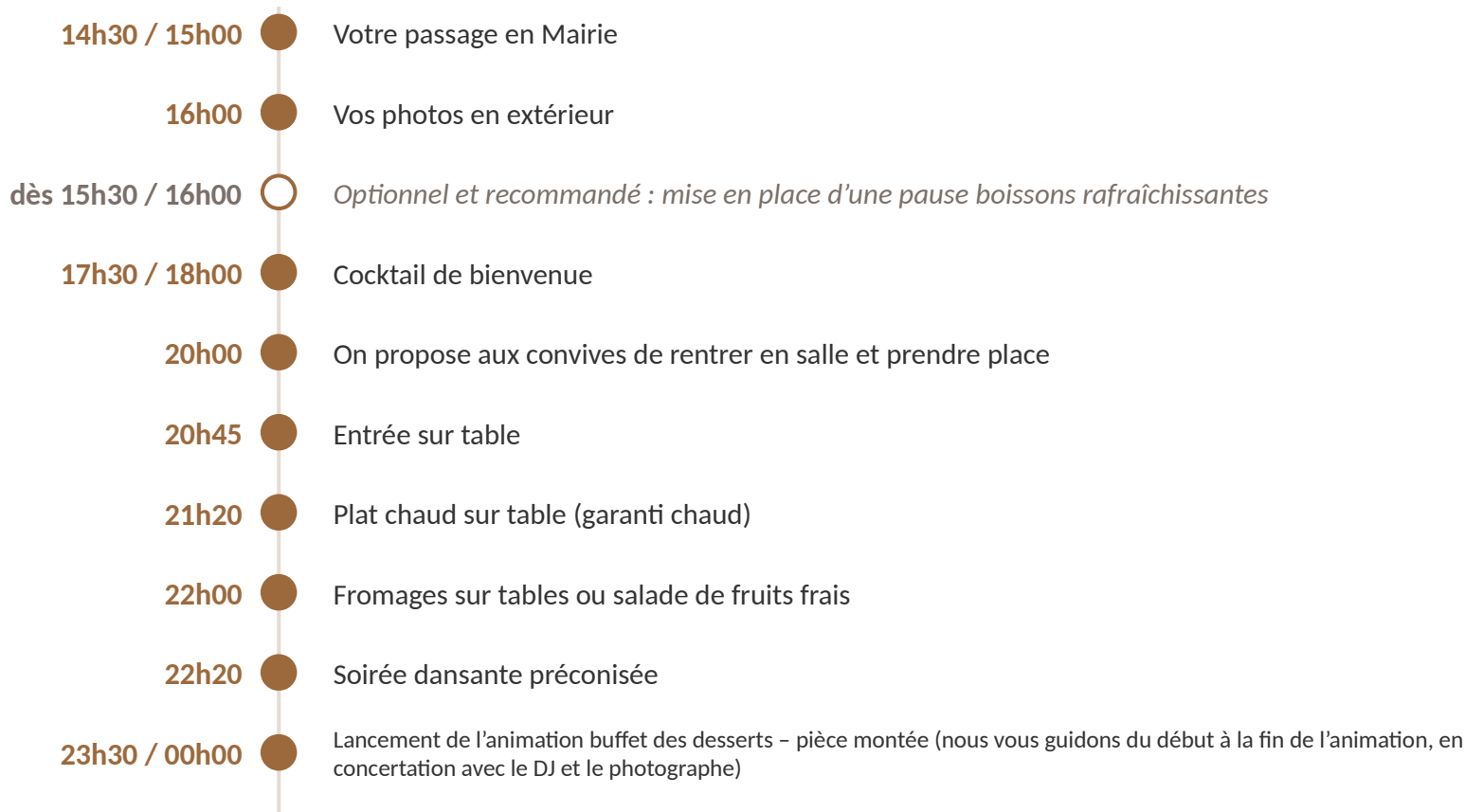
Vase verre Martini blanc et plumes blanches

Photo : mise en place mariage La Carte Traiteur – Château de La Bourdelière, St-Laurent-de-Chamousset (69)



Information pour un timing idéal

respecté par La Carte Traiteur



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 réservation et règlement **La Carte** TRAITEUR

- Toute validation de votre devis devient ferme et définitive après signature d'un bon pour accord.
- **Règlement en trois temps : acompte de 30 % à la signature (non restitué en cas d'annulation, sauf motif jugé légitime de notre part), 20 % en janvier de l'année qui suit, et solde 30 jours avant l'évènement.**
- Aucun règlement après la prestation.
- Votre nombre d'invités devra nous être communiqué 30 jours avant votre prestation.
- Le temps de service est estimé à 10 heures dès notre arrivée ; au-delà, 34 € TTC par heure supplémentaire et par serveur. Un serveur pour 25/30 personnes.
- Dressage de la salle le samedi dès notre arrivée vers 14h30 (nappes en tissu blanc récupérables chez le loueur dès le jeudi avant votre mariage).
- L'ensemble de la prestation est réalisé la veille, conservé et acheminé en liaison froide en camion frigorifique. Nous ne cuisinons jamais sur place ; remise en température sur le lieu de prestation avec notre équipement.
- Installation, nappage du buffet, nappage des tables et installation du couvert inclus : vaisselle en faïence, verres à pied, couverts inox. Nappes et serviettes en tissu facturées en sus. Hors mobilier et tables de buffets.
- Déplacements dans un rayon de 80 km ; au-delà, nous tenir informés.
- Personnalisation de votre buffet cocktail à notre charge selon notre matériel ; pour une personnalisation décoration de vos tables, nous consulter.
- Nous vous accompagnons dans le choix du timing et apportons nos conseils d'organisation (plan de tables, heure d'animation...).
- Dégustations des plats chauds possibles dans le trimestre qui précède la date définie.
- Pas de droit de bouchon dans le cadre du service des alcools que vous aurez apportés.

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 503 697 914 00011 – RCS Lyon – APE 5621Z – TVA intra. FR12503697914



Les Terrasses du Parc – Villeurbanne · 04 37 42 08 20

La Carte Traiteur · 32 rue Michel Lacroix, 69500 Bron · 04 78 26 42 21 · www.lacarte-traiteur.com



La Carte
TRAITEUR

Demande de devis sur mesure

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

Vos informations

- La date et le lieu de votre évènement (bien vous renseigner : votre salle accepte-t-elle l'intervention d'un traiteur extérieur ?)
- Votre budget global traiteur ou à la personne
- Le nombre de convives adultes
- Le nombre de convives enfants (enfant pouvant manger seul, assis à la table enfant)
- Le nombre d'accompagnateurs : 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 comprennent

- La glace pilée alimentaire pour le cocktail
- Couverts inox – verres en verre et assiettes faïence – sel – poivre – panier pain et décoration buffets salle du repas
- Les boissons softs à volonté (eaux, jus de fruits et sodas) dont bouteilles en verre pour le repas
- La décoration et le 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 le cocktail de bienvenue
- Le menu sur table en effet photophore (impression papier calque)
- Conseils en organisation (implantation des tables & conseils pratiques)
- 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 – fontaine à champagne disponible en location : 48 € TTC**
- **En sus : nappes et serviettes 100 % coton blanc (nappe 14,50 € TTC • serviette 0,65 € TTC)**

Ambiances & décoration

fontaines à boissons, fleurs, lettres dorées...



Notre partenaire décoration

Ma Déco Mariage – l'autre marque de La Carte Traiteur, dédiée à la décoration de votre salle



MADECOMARIAGE.FR

DÉCORATION & ACCESSOIRES DE MARIAGE



www.madecomariage.fr

Décoration & accessoires de mariage – boutique en ligne,
livraison partout en France. Filiale de La Carte Traiteur.

Un seul interlocuteur pour le repas et la décoration de votre salle : nous coordonnons la mise en place de vos éléments de décoration avec notre dressage des tables et du buffet, pour une ambiance harmonieuse le jour J.



Décoration de salle

centres de table, chemins de table,
bougies, photophores, guirlandes
lumineuses



Espace cocktail & candy bar

présentoirs, contenants, lettres et
enseignes lumineuses



Cérémonie & réception

arches, housses de chaises, nœuds, tapis
d'allée



Accessoires des mariés

figurines de gâteau, livre d'or, urne,
marque-places, cadeaux invités

35 €

TTC / table

Exemple : pack décoration de table

Chemin de table + bougie LED + composition florale fraîche
simple, de saison. Dressé sur vos tables par nos équipes, en
même temps que le couvert.

Suivez-nous, projetez-vous

chaque mariage que nous réalisons a ses photos et ses vidéos



Nos réseaux sont alimentés après chaque prestation : buffets, dressages, animations gâteaux, fontaines à champagne... Le meilleur moyen de vous faire une idée concrète de notre travail et de vous projeter pour votre propre mariage. Scannez ou cliquez :



Instagram



@lacartetraiteur



Facebook



traiteurlyon.lacarte



TikTok



@lacartetraiteurlyon



YouTube



@LaCarteTraiteurLyon



LinkedIn



la-carte-traiteur



Nous y étions...

- Domaine du Château de Rajat – St Pierre de Chandieu (69780) – 170 convives
- La Cour Dorée – Charnay (69380) – 110 convives
- Les Terrasses du Parc – Villeurbanne (69100) – 230 convives
- Domaine de La Ruisselière (69640) – 85 convives
- Le Yacht (69650) – 110 convives
- Salle de la Garenne (69005) – 145 convives
- Domaine de la Boubellière – 200 convives
- Domaine des Olivers (69620) – 145 convives
- Domaine des Tuileries (69620) – 140 convives
- La Palmeraie de la Tour (69890) – 175 convives
- Domaine de Cuvage Pécot (69620) – 95 convives
- Château de St Trys (69480) – 125 convives
- Salles Les Bambous et Diamant – Villette-d'Anthon (38) – 70 convives
- Domaine des Marais – Bourgoin-Jallieu (38) – 120 convives
- Château de St Priest (69800) – 80 convives
- Château de Montplaisant (01) – 120 convives
- Domaine de Montolivet (38) – 160 convives

Et bien d'autres encore... grâce à votre confiance.



La Carte
TRAITEUR

 04 78 26 42 21

 contact@lacarte-traiteur.com

 www.lacarte-traiteur.com

 32 rue Michel Lacroix
69500 Bron

