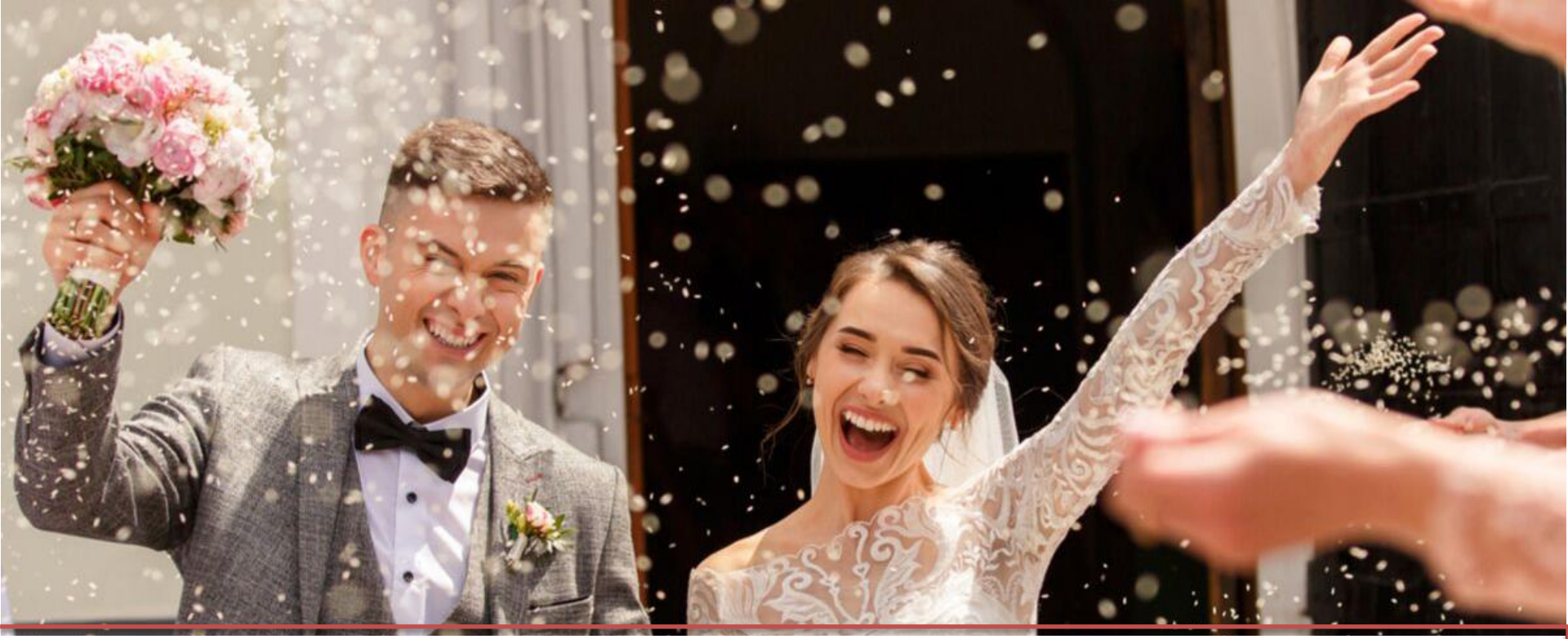


La Carte
TRAITEUR

La Carte Traiteur
Sélection 2022 / 2023

Votre partenaire Mariage depuis 2008

SARL La Carte
32 rue Michel Lacroix 69500 Bron
Siret 503697900011 - APE 5621z : service des traiteurs – RCS Lyon

La Carte
TRAITEUR

Les cocktails de bienvenue

(vin d'honneur)

- ✓ Cocktails buffets animation
- ✓ Cocktail à thème

Visitez notre vitrine sur Facebook : La Carte Traiteur

LaCarte TRAITEUR

Les cocktails (2 heures d'animation* minimum)

Iris

- eaux, jus de fruits et sodas **(A volonté)**
- Vasques inox + glaces
- Décoration du buffet inclus dont nappage
- Cocktail sans alcool : (A volonté)
- Service de vos alcools sans droit de bouchon
- ACCESSOIRES BOISSONS COMPRIS

- **Mojito** MAISON : citron vert-menthe fraiche-sucre de canne-eau gazeuse – sans alcool

****

Animation **Plancha** :
Mix de mini brochettes volailles façon barbecue

Sur assiettes faënce blanches :

- Sélection de Toasts canapés gourmets (sans viande)
- Wraps saumon&fromage frais
- Mini choux façon ganache œuf mimosa
- Mini burger tradi. (viande/cheedar)
- Vol au vent mousse de thon tomatade
- Empanadas au thon servis chaud
- Mini brochettes charcuterie melon
- Crevettes en chemise de légumes CHAUD

8 belles pièces par personne (en deux bouchées)
(Equivalent en grammage de 14 mini pièces)
Service inclus
(un serveur pour 50 personnes + 1 grilladin)

Prix 14,00 € TTC/Pers TVA 10%

Ode

- eaux, jus de fruits et sodas **(A volonté)**
- Vasques inox + glaces
- Décoration du buffet inclus dont nappage
- Cocktail sans alcool : (A volonté)
- Service de vos alcools sans droit de bouchon
- ACCESSOIRES BOISSONS COMPRIS

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

****

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

Animation Plancha :
Brochettes de volaille Teriyaki et brochette de saumon

- Wraps saumon&fromage frais
- Mini choux façon ganache œuf mimosa
- Mini burger tradi. (viande/cheedar)
- Vol au vent rilette de thon tomatade
- Empanadas au thon servis chaud
- Mini brochettes charcuterie melon
- Crevettes en chemise de légumes CHAUD
- Mini choux foie gras et chutney figues

10 belles pièces par personne (en deux bouchées)
(Equivalent en grammage de 16 mini pièces)
Service inclus
(un serveur pour 50 personnes + 1 grilladin)

Prix 16,00 € TTC/Pers TVA 10%

Jasmin

(idéal pour long un cocktail)

- eaux, jus de fruits et sodas **(A volonté)**
- Vasques inox + glaces
- Décoration du buffet inclus dont nappage
- Cocktail sans alcool : (A volonté)
- Service de vos alcools sans droit de bouchon
- ACCESSOIRES BOISSONS COMPRIS

****

- **Pina colada** MAISON : (lait de coco/jus ananas/sirop de sucre de canne) – sans alcool
- **Mojito** MAISON : citron vert-menthe fraiche-sucre de canne-eau gazeuse – sans alcool
- **CHANTACO** : Orange - citron -pamplemousse-fraise
- **SANTA FEE** : kiwi – citron vert – sucre de canne
- **BORA BORA** : ananas – passion – grenadine – citron

****

- verrines crème verte et st jacques safranée
- Gaspacho de légumes d'été et paille dégustation
- Animation Plancha : (chaud)

saumon au safran – volaille Teriyaki – bonite

- Wraps saumon&fromage frais
- Mini burger tradi. (viande/cheedar)
- Vol au vent mousse volaille truffe vitelotte
- Empanadas au thon servis chaud
- Mini brochettes charcuterie melon
- Crevettes en chemise de légumes CHAUD
- Mini choux foie gras et chutney figues
- Brochettes tomates cerises et bille de mozarella

12 belles pièces par personne (en 2 bouchées)
(Equivalent en grammage de 18 mini pièces)
(un serveur pour 50 personnes + 1 grilladin)
Prix 17,50 € TTC/Pers TVA 10%

La Carte
TRAITEUR

Les menus

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

Visitez notre vitrine sur Facebook : La Carte Traiteur

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

Menus à l'assiette

Alliance

Salade estivale
(mesclun – tomates – mozarella au jus de betterave
crevettes décortiquée - saumon fumé–
poivrons gouttes - balsamique)

Pain sésame ou pavot

****
Haut de cuisse label rouge (**volaille**)
Sauce crèmeuse forestière
aux morilles
****
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
(vous choisissez votre décoration et arome avec notre pâtissier)
****
Eaux plates et pétillantes Sodas
et jus de fruits inclus
(bouteilles en verre)

Service inclus
(un serveur pour 30 personnes + cuisiniers + 1 maitre d'hôtel)

Vaisselle/couverts et linge de service compris

Prix 42,50 TTC/Personne

Charme

Opéra **saumon**
Pain sésame ou pavot

****
Souris d'**agneau** en sauce au thym
&
Pains de campagne artisanal tranchés
****
Gratin Dauphinois saveur d'antan
Tomate rôtie au thym
Courgettes glacées
*****
Fromages affinés **ou** faisselle
Ou salade de fruits frais de saison

******
Animation Gâteaux des mariés
(vous choisissez votre décoration et arome avec notre pâtissier)
****
Eaux plates et pétillantes
Sodas et jus de fruits inclus
(bouteilles en verre)

Service inclus
(un serveur pour 30 personnes + cuisiniers + 1 maitre d'hôtel)

Vaisselle/couverts et linge de service compris

Prix 47,00 TTC/Personne

Etoile

Tartare au deux saumon et citron vert
Pain sésame ou pavot
****
Médaillon de veau, jus au beurre & thym
ou sauce Morilles
****
Pomme hasselback
Timbale wok de légumes au soja
Pointes d'asperges caramélisée
*****
Pains de campagne artisanal tranchés
*****
Fromages affinés ou faisselle Ou
salade de fruits frais de saison

******
Animation Gâteaux des mariés
(vous choisissez votre décoration et arome avec notre pâtissier)
****
Eaux plates et pétillantes
Sodas et jus de fruits inclus
(bouteilles en verre)

Service inclus
(un serveur pour 30 personnes + cuisiniers + 1 maitre d'hôtel)

Vaisselle/couverts et linge de service compris

Prix 54,50 TTC/Personne

Inclus : nappage et serviette tissu blanc + vaisselles blanches faïence - couverts inox – verres en verres (eaux et vins x2) + menu de table photophore led x2 par table

La carte "Atout de vos évènements" 100% frais de goût !

Menus avec long cocktail

Sensation

Long Cocktail avec plancha (buffet animation)
(12 pièces avec plancha)
Base cocktail Iris
+
Mise en bouche : Gaspacho d'été
****
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
(vous choisissez votre décoration et arome avec notre pâtissier)
****
Eaux plates et pétillantes Sodas
et jus de fruits inclus
(bouteilles en verre)

Service inclus
(un serveur pour 30 personnes + cuisiniers + 1 maitre d'hôtel)

Vaisselle/couverts et linge de service compris

Prix 58,00 TTC/Personne

Rêverie

Long Cocktail avec plancha (buffet animation)
(14 pièces avec plancha)
Base cocktail Ode
+
Mise en bouche :
Verrine crème légère Velours à la fourme d'Ambert,
champignons des bois,
****
Souris d'agneau en sauce onctueuse
Au Thym
Gratin Dauphinois d'antan
Tomate rôtie au thym
Courgettes glacées
****

Pains de campagne artisanal tranchés
****
Fromages affinés **ou** faisselle
Ou salade de fruits frais de saison

******
Animation Gâteaux des mariés
(vous choisissez votre décoration et arome avec notre pâtissier)
****
Eaux plates et pétillantes
Sodas et jus de fruits inclus
(bouteilles en verre)

Service inclus
(un serveur pour 30 personnes + cuisiniers + 1 maitre d'hôtel)

Vaisselle/couverts et linge de service compris

Prix 65,00 TTC/Personne

Diamant

Long Cocktail avec plancha (buffet animation)
(18 pièces avec plancha)
Base cocktail Jasmin
+
Mise en bouche : Verrines de Tartare d'artichaut
acidulé&Gravlax de lotte aux zestes d'agrumes
****
Médaillon de veau, jus au beurre
& thym ou sauce Morilles
****
Pomme Hasselback - Timbale wok de légumes au soja
Pointes d'asperges caramélisée
****
Pains de campagne artisanal tranchés
*****
Fromages affinés ou faisselle
Ou salade de fruits frais de saison
******
Animation Gâteaux des mariés
(vous choisissez votre décoration et arome avec notre pâtissier)
****
Eaux plates et pétillantes - Sodas et jus de fruits inclus
(bouteilles en verre)
Service inclus
(un serveur pour 30 personnes + cuisiniers + 1 maitre d'hôtel)
Vaisselle/couverts et linge de service compris

Prix 75,00 TTC/Personne

Inclus : nappe (table de 10) et serviette tissu blanc + vaisselles blanches faïence - couverts inox – 3 verres en verre (eau x 1 + vins x2) + menu de table photophore led x2 par table

La carte "Atout de vos évènements" 100% frais de goût !

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 fraicheur

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 : 55,00 euros ttc/personne tout compris

Visitez notre vitrine sur Facebook : La Carte Traiteur

LaCarte TRAITEUR

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 incluse
- + 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 fraicheur

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 tranché

PARTIE SUCREE

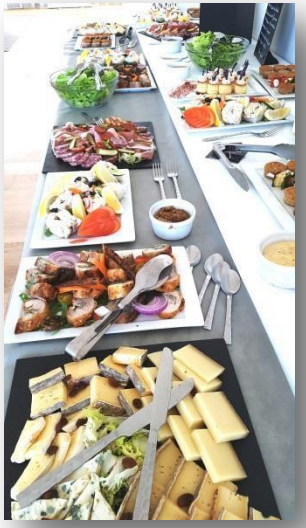
- Gâteaux des mariés
(cadre et ronds) (à définir avec notre pâtissier)
Exemple : Fraisier – Framboisier-Crousti chocolat –
passion fruits rouges – caramel beurre salé, citron fruits rouges
poirier – chocolat coco ….

- 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 : 55,00 euros ttc/personne tout compris



La carte ''Atout de vos évènements'' 100% frais de goût !

Domaine La Cour dorée - 69380 Charnay - 06 82 14 00 52

LaCarte
TRAITEUR

LaCarte
TRAITEUR
QUALITÉ
FRAÎCHEUR
RÉACTIVITÉ

DAVID G. PHOTOGRAPHE
WWW.DAVIDFOTO.BOOK.FR©

LaCarte
TRAITEUR
BUFFETS | COCKTAILS | PLATEAUX-REPAS

Le dressage et animation dont décoration du gâteau des mariés

<u>Tout pris en charge par nos soins</u>

(bougies fontaines pro longue durées 1 minute 30 pour l'animation gâteau)

(bougies fontaines pro durées 60 secondes pour la fontaine à champagne)

Fleurs – présentoirs – vasques inox – figurine …

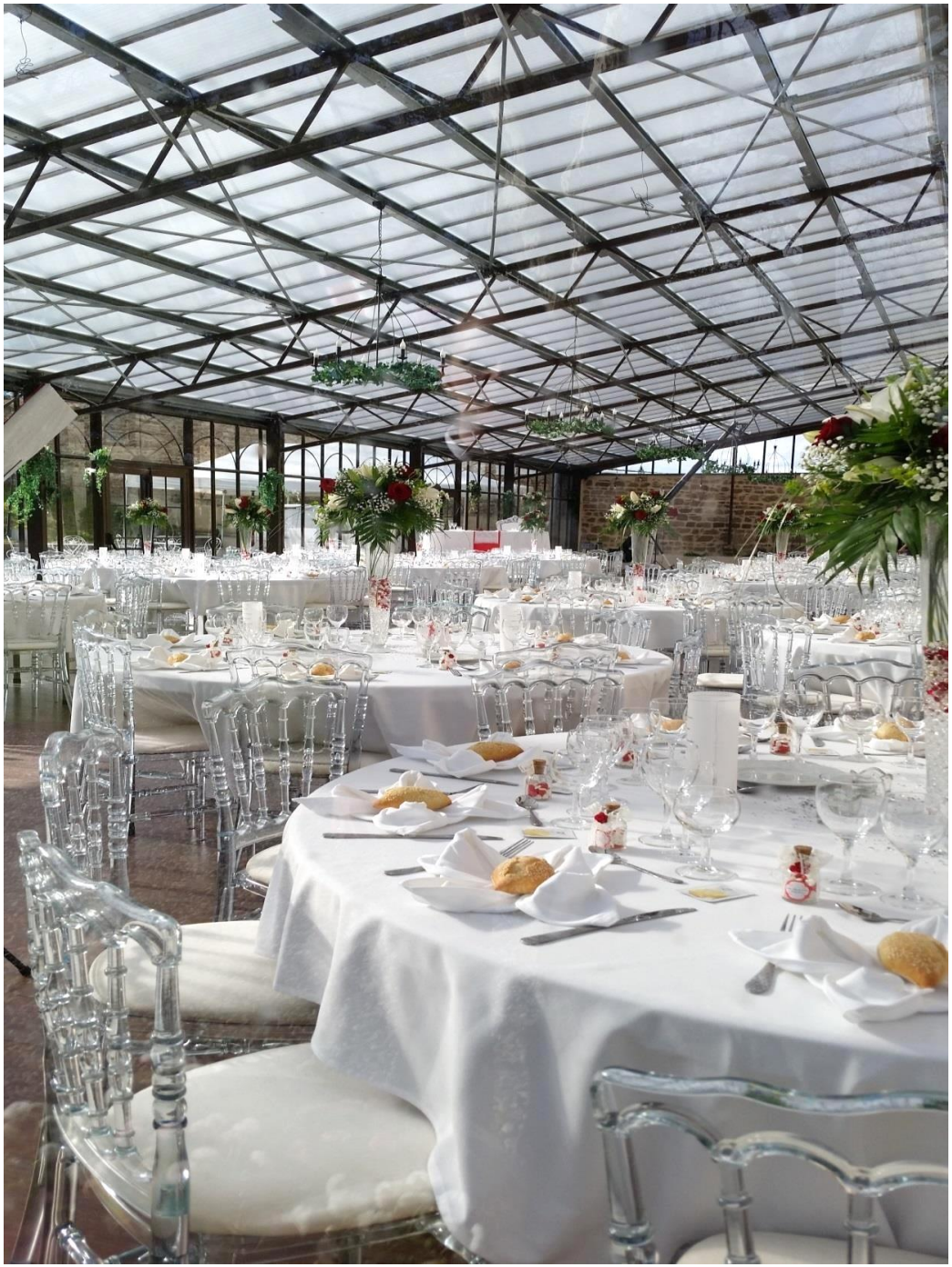
Matériel inclus sur chaque table

- Nappe en tissu blanc
- Serviettes blanches en tissu
- 2 à 3 verres en verre sur table
- Couverts inox
- Rince doigt
- Sel/poivre
- Panières pains
- Menu de mariage x2

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 La Carte Traiteur)

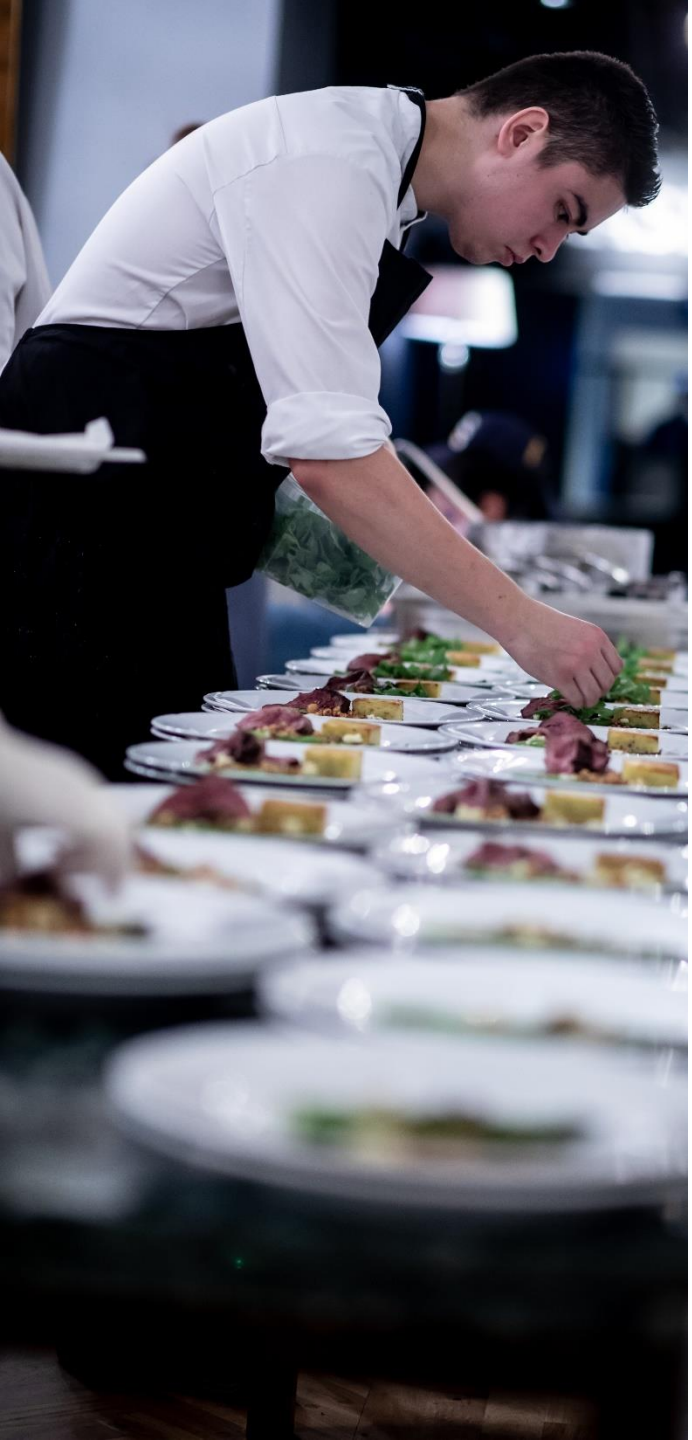
- 14h30/15h00 : Votre passage en Mairie
- 16h00 : Vos Photos en extérieur
- (Optionnel et recommandé : à partir de 15h30/16h00 : mise en place d'une pause boissons rafraichissante)

- 17h30/18h00 : Cocktail de bienvenue
- 20h00 : on propose aux convives de rentrer en salle et prendre place
- 20h45 : entrée sur table
- 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 DJ et photographe)

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 règlement

- 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 et tables 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.
Tél: 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

Demande de devis sur mesure

Vous souhaitez un devis sur mesure ?

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

Visitez notre vitrine =>

- 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…
- Repas à l'assiette, en centre de table (à la Marocaine), en buffet, barbecue Garden party

Tous nos devis transmis comprennent dans le prix :

- La GLACE PILEE pour le cocktail (non alimentaire)
- Les nappes et serviettes en tissu blanc (rendus sales à notre loueur)
- Couverts inox – verres en verre et assiettes faïences – sel - poivre
- Les boissons softs à volonté (eaux, jus de fruits et sodas) dont bouteilles en verres pour le repas sur deux services,
- La décoration et matériel de mise en valeur du buffet cocktail, (matériel La Carte exclusivement)
- Une 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 (led et papier calque) – 2 par table
- Conseils en organisation (implantation des tables & conseils pratique)
- Notre déplacement, dès signature, afin de **visiter avec vous votre salle** et prendre note des premières informations implantations
- Flûtes en verre + fontaine à champagne 60 coupes

La carte ''Atout de vos évènements" 100% frais de goût !

Demande de devis sur mesure

Les devis proposés ne comprennent pas :

Visitez notre vitrine =>

- Les tables et chaises : (pensez à bien valider l'équipement mobilier compris dans votre location et le voltage maximum de la salle)*
- Les tables de services dressage du cocktail
- La décoration centre de table, la décoration de salle,
- La degustation : 50 euros ttc par personne (déduit à la signature du Bon pour accord)
- Les locations ou mises à disposition de tentes ou barnums
- La location de la salle de mariage ou mise à disposition de la salle de mariage

Demande de rendez-vous information et dégustation :

- Du lundi au vendredi de 12h00 à 16h00
- Après signature, le rendez-vous* à convenir ensemble afin de visiter votre salle (en votre présence) est à prévoir les après midi à partir de 15h00* du lundi au vendredi
- Après signature, le coût de la dégustation sera déduite de la facture restante à régler, et ce 30 jours avant votre prestation

La carte ''Atout de vos évènements"

OFFRE TARIFAIRE

Les prix proposés sur cette plaquette s'appliquent
pour un minimum de 80 convives sur la base du repas assis

Nos tarifs s'appliquent pour
le nombre de convives adultes validé à la signature de votre devis
Et à partir de 80 convives
(**Tolérance** désistement 10 personnes max)

Si le nombre d'annulation dépasse les 10 convives : + 5 euros / menus assis restant
Ou : facturation prenant en compte les 10 repas annulés
et restitution des plats non servis facturés

Cette majoration s'applique pour le désistement de convives au moment du solde à 30 jours du mariage

Pas de prestation en dessous de 60 personnes

Pas de droit de bouchons sur vos alcools – (bouteilles vides laissées sur place à votre charge pour le débarrassage)

Nos dernières prestations 2022

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

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

LaCarte

TRAITEUR

BUFFETS | COCKTAILS | PLATEAUX-REPAS

lacarte-traiteur.com

contact@lacarte-traiteur.com

04 78 26 42 21