

MARIAGES & EVENEMENTS PRIVES

Lyonnet Traiteur

15 rue Georges Guynemer – 42160 – Andrézieux Bouthéon

04 77 55 02 81

contact@lyonnettraiteur.com

1ère Formule à 49€ TTC

APERITIF

Nous prévoyons 10 pièces salés froide par convives

2 Eventail de canapé blinis et moelleux

Dôme de courgette au pesto sur son moelleux aux herbes
Pyramide de Gambas citron confit salicorne sur son blinis
Dôme de mousseline de homard
Savarin de st jacques au curry
Moelleux de volaille aux fruits sec
Tonnelet de mousson de canard aux morilles
Cubik de saumon aux herbes sur son biscuit citron

1 Douceur de foie gras

Spéculos foie gras de canard confit de figues
Opéra de foie gras de canard, pain d'épice, gelée de mangue

2 Assortiment de verrines froides

Bodega de melon aux Muscat jambon Serrano
Tartare de saumon fumé st Jacques nectarine
Gaspacho andalou, brochette de tomate mozzarella
Magret de canard gravlax chantilly aux poivres
Pan cota de chèvre frais au thym, dés de tomate basilic

1 Douceur des mer

Mini pâtés croutes de saumon

2 Collection de mini sandwich

Buns jambon conté sauce gribiche
Buns saumon concombre crème wasabi
Le Périgourdin (mousson de canard et magret fumé)
Mini Sandwiches végétarien crème de chèvre, chutney de figue, noix et roquette

1 Mélange de mini tartelette

Caviar aubergine Coppa parmesan
Tartare de saumon saveur thaïe
Rillettes de thon citron confit, fenouil, caviar rouge
Crème de parmesan basilic olive noire, jambon cru de pays tomate confite
Ganache foie gras de canard abricot moelleux, pickles d'oignon rouge

1 Eventail de Wrap

Spianata piquante crème piquillos
Saumon fumé crème de chèvre wasabi cacahuète
Jambon fumée beur re saveur truffe
Blanc de volaille crème de curry piperade

BUFFET FROID

Assortiment de salades
6 choix à définir

—
Terrine de saumon en vert pré

—
Pâté en croûte de volaille à l'estragon, et moutarde de Meaux

—
Assortiment de deux viandes froides à définir

—
Assortiment de fromages sec
(fourme, st nectaire, brie, bûche de chèvre, emmental) 50g par personnes

BUFFET DE DESSERT

Mousse au chocolat

Flan aux œufs

Tarte aux fruits

Entremet chocolat

Entremet aux fruits

Salade de fruit

Prestations incluses

Pain (1 baguette pour 4 personnes)

-
Location d'un camion réfrigéré

2ème Formule à 68€ TTC

APERITIF

Nous prévoyons 10 pièces salés froide par convives

2 Eventail de canapé blinis et moelleux

Dôme de courgette au pesto sur son moelleux aux herbes
Pyramide de Gambas citron confit salicorne sur son blinis
Dôme de mousseline de homard
Savarin de st jacques au curry
Moelleux de volaille aux fruits sec
Tonnelet de mousson de canard aux morilles
Cubik de saumon aux herbes sur son biscuit citron

1 Douceur de foie gras

Spéculos foie gras de canard confit de figues
Opéra de foie gras de canard, pain d'épice, gelée de mangue

2 Assortiment de verrines froides

Bodega de melon aux Muscat jambon Serrano
Tartare de saumon fumé st Jacques nectarine
Gaspacho andalou, brochette de tomate mozzarella
Magret de canard gravlax chantilly aux poivres
Pan cota de chèvre frais au thym, dés de tomate basilic

1 Douceur des mer

Mini pâtés croutes de saumon

2 Collection de mini sandwich

Buns jambon conté sauce gribiche
Buns saumon concombre crème wasabi
Le Périgourdin (mousson de canard et magret fumé)
Mini Sandwiches végétarien crème de chèvre, chutney de figue, noix et roquette

1 Mélange de mini tartelette

Caviar aubergine Coppa parmesan
Tartare de saumon saveur thaïe
Rillettes de thon citron confit, fenouil, caviar rouge
Crème de parmesan basilic olive noire, jambon cru de pays tomate confite
Ganache foie gras de canard abricot moelleux, pickles d'oignon rouge

1 Eventail de Wrap

Spianata piquante crème piquillos
Saumon fumé crème de chèvre wasabi cacahuète
Jambon fumée beurre saveur truffe
Blanc de volaille crème de curry piperade

BUFFET FROID

Œuf mimosa et lanières de saumon fumé

—
Assortiment de salades

(salade de perle, salade niçoise, salade italienne, salade estivale)

—
Planche de charcuterie

(jambon blanc, jambon cru, saucisson, terrine, coppa, mini pâté en croûte)

—
Terrine de la mer et Terrine de légumes

—
Filet de poulet en tranche

mariné thym, citron et huile d'olive

Noix de veau en tranche

Sauce vitello tomato

—
Accompagnements

Artichauts et aubergines grillées

—
Assortiment de fromages sec

(fourme, st nectaïre, brie, bûche de chèvre, emmental) 50g par personnes

BUFFET DE DESSERT

Mousse au chocolat

Flan aux œufs

Tarte aux fruits

Entremet chocolat

Entremet aux fruits

Salade de fruit

2 mini gâteaux assortis

Prestations incluses

Pain (1 baguette pour 4 personnes)

-
Location d'un camion réfrigéré

-
Location de vaisselle (rendue sale)
2 verres, 2 assiettes, 1 jeu de couvert, 1 serviettes

3ème Formule à 80€ TTC

APERITIF

Nous prévoyons 14 pièces salés froide par convives

3 Eventail de canapé blinis et moelleux

Dôme de courgette au pesto sur son moelleux aux herbes
Pyramide de Gambas citron confit salicorne sur son blinis
Dôme de mousseline de homard
Savarin de st jacques au curry
Moelleux de volaille aux fruits sec
Tonnelet de mousson de canard aux morilles
Cubik de saumon aux herbes sur son biscuit citron

2 Douceur de foie gras

Spéculos foie gras de canard confit de figues
Opéra de foie gras de canard, pain d'épice, gelée de mangue

2 Assortiment de verrines froides

Bodega de melon aux Muscat jambon Serrano
Tartare de saumon fumé st Jacques nectarine
Gaspacho andalou, brochette de tomate mozzarella
Magret de canard gravlax chantilly aux poivres
Pan cota de chèvre frais au thym, dés de tomate basilic

1 Douceur des mer

Mini pâtés croutes de saumon

2 Collection de mini sandwich

Buns jambon conté sauce gribiche
Buns saumon concombre crème wasabi
Le Périgourdin (mousson de canard et magret fumé)
Mini Sandwiches végétarien crème de chèvre, chutney de figue, noix et roquette

2 Mélange de mini tartelette

Caviar aubergine Coppa parmesan
Tartare de saumon saveur thaïe
Rillettes de thon citron confit, fenouil, caviar rouge
Crème de parmesan basilic olive noire, jambon cru de pays tomate confite
Ganache foie gras de canard abricot moelleux, pickles d'oignon rouge

2 Eventail de Wrap

Spianata piquante crème piquillos
Saumon fumé crème de chèvre wasabi cacahuète
Jambon fumée beurre saveur truffe
Blanc de volaille crème de curry piperade

BUFFET PRESTIGE

Entrée

Présenté sur plat

Petite verrine de tomate d'antan, assaisonnée comme un gaspacho
Mozzarella crémeuse, pignon de pin torréfié

Ou

Spirale aux deux saumons (saumon fumé et saumon gravlax)

Ou

Le foie gras de canard maison IGP Sud-ouest, chutney de nectarine et petite brioche maison
(supplément de **4€** par personnes)

Viande froide

Rosbif cuit en basse température
Brochette de canard aux abricots et légumes

Accompagnements

Tian de légumes
Houmous aux deux poivrons

Fromage

Assortiment de fromages sec

(fourme, st nectaire, brie, bûche de chèvre, emmental) 50g par personnes

Buffet de dessert

Mousse au chocolat
Flan aux œufs
Tarte aux fruits
Entremet chocolat
Entremet aux fruits
Salade de fruit
2 mini gâteaux assortis

BOISSONS INCLUSES

Nous prévoyons 1 bouteille pour 4 personnes

Champagne, Brut, Chabrilan & fils

-

Vin rouge Côte du Rhône, domaine de la Bastide, Visan

-

Vin blanc IGP d'Urfé, chardonnay, le clos de Chozieux

-

Eau plate et eau gazeuse

-

Jus de fruit du pressoir du pilat

Prestations incluses

Pain (1 baguette pour 4 personnes)

-

Location d'un camion réfrigéré

-

Location de vaisselle (rendue sale)

2 verres, 3 assiettes, 1 jeu de couvert, 1 serviette

OPTIONS

Apéritif

Pièce apéritive supplémentaire au choix : 1.30€ / pièce

Invité supplémentaire à l'apéritif uniquement :

Formule 10 pièces - 13€

Formule 14 pièces - 18€

Buffet

Invité supplémentaire au buffet uniquement :

1^{ère} formule - 36€

2^{ème} formule - 55€

3^{ème} formule - 62€

Dessert

Mini gâteau assorti supplémentaire : 1.50€ / pièce

Pièce montée (2 choux vanille et chocolat) - 6.50€ / personnes

Number cake (chocolat et/ou fruits de saison) – 5.50€ / personnes

Location de vaisselle

Verre à pied – 0.50€ unité

Verre à vin prestige – 0.90€ unité

Verre à eau prestige – 0.50€ unité

Assiette entrée 24 cm – 0.90€ unité

Assiette plat 27 cm – 0.90€ unité

Assiette à dessert 19 cm – 0.90€ unité

Couteaux – 0.30€ unité

Fourchettes – 0.30€ unité

Cuillère à dessert – 0.30€ unité

Boissons

APERITIFS & COCKTAILS

Punch planteur - 15€ le litre

(rhum, sirop de vanille, sucre, jus d'ananas, jus d'orange, purée de fruits)

Sangria – 15€ le litre

(vin rouge, cointreau, cognac, gin, grand marnier, sucre, fruits)

Base mojito – 40€ pour 5 litres mojito

(rhum, menthe, sucre de canne, citron vert)

Perrier pour mojito – 1.40€ le litre

VIN ROUGE

Le clos de Chozieux, terroir basaltique, gamay – 8.50€

Domaine de la Bastide, les figues, Côte du Rhône – 10€

Domaine de la Bastide, Visan, Côte du Rhône – 9.50€

Mas Onésime, Faugères – 13€

Rasteau, Terre des Bertrand, Domaine du grand Nicolet – 15€

VIN BLANC

Le clos de Chozieux, les Terrinats, chardonnay – 8.50€

Domaine de la Bastide, Côte du Rhône – 8.50€

Les hauts de Montarel, chardonnay, IGP Côte de Thongues – 10€

Domaine de Marcé, Tourraine, sauvignon blanc – 11€

ROSE DE PROVENCE

L'art d'été, côte de Provence – 9€

SOFTS

Eau plate EVIAN – 2€

Eau gazeuse BADOIT – 2.50€

Cubis de jus de fruit, le pressoir du pilat, 5L – 25€

CHAMPAGNE & CREMANT

Crémant Adrien Romet, blanc de blanc, méthode traditionnelle – 10€

Champagne, Brut, Grande réserve, Chabrilan & Fils – 45€

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

ACOMPTE ET PAIEMENT

Une fois le devis validé de votre part, un acompte de 30% du montant total vous sera demandé afin de validé la commande.

Le règlement peut ensuite s'effectuer en 2 ou 4 fois selon votre souhait :

- *Deux chèques correspondant à 50% de la somme restante (le premier sera débité 1 mois avant la prestation et le second à la suite de l'évènement)*
- *4 chèques correspondant chacun à 25% de la somme restante, ils seront débités selon un échéancier convenu avec vous*

Le dernier règlement se fait obligatoirement au retour du camion après l'évènement.

Un chèque de caution de 1 500 € vous sera demandé pour assurer le retour du camion en bon état. Ce chèque ne sera pas encaissé et sera restituer au retour du matériel.

ORGANISATION

LES PREPARATIFS ET L'ORGANISATION DE VOTRE RECEPTION

J-15

Confirmation du nombre définitif de convives, aucune modification ne sera possible à compter de cette date

Jour J

10 H Récupération de votre commande et du camion, état des lieux avec photos du camion

J+1 à J+2

Retour du camion dans nos locaux.

Versement du dernier règlement.

Etats des lieux de retour du camion, restitution du chèque de caution ou encaissement en cas de détérioration constatée.

Tous les plats non jetables, sont à rendre propre et nettoyés.

La vaisselle est à rendre sale, rangée dans les bacs prévus à cet effet. Les bouteilles vides, sont à jeter par vos soins.

NOMBRE D'INVITES

Aucune modification du nombre de personnes ne pourra être prise en compte 2 semaines avant la date effective de la réception. Ce nombre sera pris en compte pour la facturation et ne pourra en aucun cas être modifié.

Aucune annulation de pourra être prise en compte, dans un délai inférieur à 5 jours sauf cas de force majeure. Le caractère de force majeure est laissé à l'appréciation de Lyonnet traiteur, qui mettra tout en œuvre pour proposer une conciliation acceptable pour les deux parties.

En cas d'annulation tardive (moins de 5 jours), aucun remboursement ne sera effectué. Le client s'engage à réceptionner la commande et à verser la totalité des sommes mentionnées dans le devis.

DECHETS

Les restes de nourriture sont à la charge du client et lui appartiennent en propre. Les plats et contenants non jetables doivent être rendus nettoyés et vidés.

Les bouteilles vides doivent être jetées par le client, ainsi que les cartons.

Le non-respect de ces règles entrainera la facturation d'un supplément de 150€ ou l'encaissement du chèque de caution, suivant l'état du matériel rendu.