Lyonnet Traiteur

CARTE TRAITEUR

PARTICULIERS



Automne / Hiver

Formules apéritives

FORMULE DES TERROIRS

125€ LES 90 pièces

Idéal pour 7 à 8 personnes

15 mini pâté croute de canard

15 Mousseline de brocolis au parmesan

15 wraps canard pomme foie gras

15 Tonnelet de mousse de canard aux morilles

15 Pressé de bœuf confit échalotte moutarde

15 Sandwich pain polaire cèleri rémoulade fourme pomme noix

FORMULE DES EPICURIENS

196€ LES 140 pièces

Idéal pour 10 à 12 personnes

20 Entremet de canard ,foie gras, figues

20 Moelleux de thon aux citron confit crème avocat sésame torréfié

20 dôme de brocolis aux parmesan

20 Wraps crevette avocat citron

20 Moelleux aux cèpes crème de parmesan poudre de cèpes

20 sandwich chèvre, courge , noisette

20 Mousseline de st jacques choux fleur citron

FORMULE DES COPAINS

65€ LES 50 pièces

Idéal pour 5 à 6 personnes

10 mini pâté croute de volaille, estragon, à la moutarde de Meaux

10 Pressé de volaille aux pleurotes

10 Sandwich pain polaire bresaola cornichon crème cheese

10 Wrap jambon blanc, comté & moutarde douce

10 Pressé de bœuf confit échalotte moutarde



LA FORMULE DES BONS VIVANTS

Pour 15 personnes : **180€**

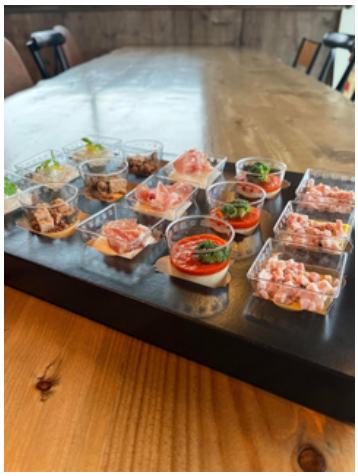
Planche de charcuterie
Jambon blanc, jambon cru, chorizo, rosette, terrine de campagne, coppa, condiments

Planche de fromage
Fourme de Montbrison, St nectaire, Comté, Tomme de sauvain, Chèvre

Planche de dessert
Moelleux aux pommes, brownie
Flan pâtissier

4 Baguettes

Une consigne de 60€ pour les planches vous sera demandée



Les formules ne peuvent pas être modifiées, merci de votre compréhension

Pièces végétariennes

Pièces cocktails

Nos charcuteries

10 Tranche de mini pâté croûte volaille, estragon, moutarde de Meaux.....**12€**

10 Tranche de mini pâté croûte de canard pistaché.....**14€**

10 Tranche de mini pâté croûte de saumon.....**16€**

Nos wraps et sandwich

Plateau 20 pièces - 30€

5 Sandwich œuf mimosa saveur truffe ciboulette

5 Sandwich végétarien cèleri rémoulade fourme pomme noix

5 Wrap Crevette avocat citron

5 Wrap jambon crème de fourme figues

Plateau 40 pièces - 58€

10 Sandwich bresaola cornichon crème chesse

10 Sandwich avocat citron vert saumon fumé

10 Wrap Canard pomme foie gras

10 wrap crème fines herbes, tomate, roquette, courgette, noix de cajou

Nos douceurs au foie gras

10 Foie gras de canard et confit de figues sur son spéculos **14€**

10 Entremet canard foie gras confit defigues **16€**

Nos canapés blinis et moelleux

Plateau 20 pièces - 32€

5 Mousseline de st jacques choux fleur citron

5 Pressé de volaille aux pleurotes

5 Délice de brocolis au parmesan

5 Tonnelet de mousson de canard aux morilles

Plateau 40 pièces - 62€

10 Dôme de courgette au pesto, moelleux aux herbes

10 Entremet de saumon courge citron crème de raifort

10 Pressé de bœuf confit échalotte moutarde

10 Moelleux de thon aux citron confit, crème avocat sésame torréfié

Les Chupa's Foie gras

20 pièces - 39€

(1 sorte à choisir pour 20 sucettes)

Foie gras enrobé d'un coulis de griotte

Foie gras enrobé de noisette torréfiées

Foie gras enrobé de côte du forez vieilles vignes

Plateau végétarien

Plateau 20 pièces - 27€

5 Moelleux aux cèpes crème de parmesan poudre de cèpes

5 Sandwich végétarien cèleri rémoulade fourme pomme noix

5 Wrap courge chèvre noisette

5 Délice de brocolis au parmesan

Nos verrines

COFFRET 15 verrines - 35€

3 Foie gras, poire poché crumble aux épices
3 Volaille fermière crème de cèpes huile de persil
3 Saumon fumé en rillette pomme granny Smith crème de raifort
3 Patate douce fourme de Montbrison poire
3 Mousseline de Panais duxelles de cèpes & crème de parmesan

COFFRET 9 verrines - 21€

3 Foie gras, poire poché crumble aux épices
3 Saumon fumé en rillette pomme granny Smith crème de raifort
3 Mousseline de Panais duxelles de cèpes & crème de parmesan

Le pain hérisson - 48€ pièce

Environ 70 pièces apéritives

Petites crêpes roulées piquée sur pain, garnies avec :

saumon fumé, rillette aux 2 saumons, jambon blanc et noix, jambon cru et beurre, mousse canard et mortadelle

Les pains surprises

Environ 60 mini sandwichs

Le Végétarien 38€
(tapenade d'olives noires, tomatade, houmous de pois chiches, tzatziki, chèvre fruits secs)

Le Terroir 43€
(jambon cru, jambon blanc, rillettes, mousse canard, mortadelle, saumon fumé)

Le Prestige 54€
(mousse de foie gras, rillette crabe/citron, saumon fumé, jambon cru Serrano, Magret de canard fumé)



CONSEIL :

Pour vos apéritifs dinatoire en lieu et place d'un repas classique, prévoyez entre 11 à 15 pièces par personnes
Pour vos apéritifs précédant un repas, prévoyez entre 5 et 8 pièces par personnes
Les pièces apéritives ne sont pas disponibles à l'unité, merci de votre compréhension

Pièces cocktails

Les quiches et pizzas

(plaque de 90 morceaux
ou demi de 45 morceaux)

	Entière / Demi
Quiche lorraine	35€ / 22€
Quiche potimarron rôti, Fourme de Montbrison & noix	42€ / 24€
Quiche aux oignons emmental	35€ / 22€
Pizza jambon champignon	35€ / 22€
Pizza fourme, emmental, mozzarella	40€ / 24€
Pissaladière oignon confit, tomate, anchois	35€ / 22€
Focaccia	55€ / 27,50€

Amuses bouches feuilletés

4.50€ les 100g

Les pièces chaudes

Plateau 20 pièces - 36€

5 Mini croque jambon cheddar

5 Mini tatin confit d'oignon

5 Quiche aux escargots

5 Tartelette pomme boudin noir

Plateau 45 pièces - 80€

9 Mini croque jambon cheddar

9 Mini tatin confit d'oignon

9 Quiche aux escargots

9 Tartelette pomme boudin noir

9 Risotto croustillant aux cèpes





Nos charcuteries et Viandes Froides

Assortiments de viandes froides

2 sortes aux choix **6.00€**
3 sortes aux choix **8.00€**

Blanc de volaille / Rôti de porc / Rôti de veau / Rosbeef / Rôti de veau farci / Haut de cuisse de poulet



Plateau After Work 15 €/pers<

Minimum 10 pers

Dentelle Jambon cru de Pays
Jambon à l'os
Dentelle de Mortadelle
Coppa
Bresaola
Saucisson
Chorizo
Fourme de Montbrison
St Nectaire
Comté



Plateau du chef

10€ /pers

Chiffonnade de Jambon cru et
Jambon Blanc
Terrine de Campagne
Saucisson cuit
Roti de Bœuf
Roti de dinde

Plateau du charcutier

8€/pers

Chiffonnade Jambon cru et
Jambon blanc
Mini pâté croute du moment
Saucisson
Chorizo
Coppa

Nos entrées

Entrées froides

Assortiment de crudités au choix (250g par personnes) **5.50€**

Foie gras de canard maison, gelée de sauternes, chutney de poire **12€**

Petit gâteau individuel de st Jacques, saumon fumé et pomme de terre, crème acidulé et œufs de hareng fumés **10€**

Verrine rillette d'haddock, crémeux de panais, poire & gel citron **6.50 €**

Pressé de jarret de cochon et foie gras de canard, chou vert, morilles **8.50€**

Entremet de butternut rôti, mousse de Fourme de Montbrison & noix **7.50€**

Saumon fumé SNO par nos soins **9.50€**

Demi-queue de langouste mayonnaise **19€**

Darne de saumon, macédoine, crevette **7.40€**

Terrine pêcheur **5€**
(crevettes, pétoncles, écrevisses)

Terrine de saumon vert pré **4.50€**
(mousse de petits pois, fèves, épinard)

Terrine de cabillaud aux girolles **4.50€**

Saumon ou brochet frais en Bellevue, crevette, macédoine **9.50€**

Entrées chaudes

Feuilleté jambon/champignons **4€**

Feuilleté fruit de mer **4.70€**

Feuilleté ris de veau, morilles **9€**

Feuilleté morilles **9.50€**

Nos viandes

Noix de veau fondante, jus caramélisé à l'orange ,poivre de Timut **9.80€**

Jarret de veau confit, jus aux cèpes **10.50 €**

Véritable jambon chaud, sauce madère **7.50€**

Magret de canard, jus corsé au cassis **12.90€**

Suprême de poulet poché et rôti, farci aux gambas, crème de crustacés **13€**

Filet mignon de porc gratiné au morilles, jus au porto **14€**

Cuisse de canette farcie aux châtaignes, jus de canard à la sauge **12 €**

Coq au vin **9.50€**

Civet de sanglier, sauce poivrade **10€**

Suprême de pintade, crème de morilles **10€**

Nos poissons

Coquille St jacques **10€**

Lotte rôti sauce curry lait de coco **17€**

Cabillaud en croûte de noisette, jus de volaille aux champignons **14€**

Sandre rôti crème de cèpes **14€**

Merlu rôti crème de butternut, vierge de noisette **12 €**

Saumon rôti, sauce crémeuse au cidre & moutarde à l'ancienne **13 €**

Quenelle de brochet, crème de crustacés (2pièces/pers) **11€**

Nos légumes

Gratin de macaroni aux champignons **3.70€**

Purée de patate douce noisettes torrefiées **4€**

Risotto butternut et champignons **4.20€**

Pommes dauphines **20.50€ le kg**

Poêlée de légumes d'automne (pomme de terre, champignon, butternut, châtaignes) **4€**

Purée de pomme de terre **3.80€**

Gratin dauphinois **4€**

Flan de potiron châtaigne **3.70€**

Nos plats Uniques

Cuisse de poulet en tajine olive citron confit, semoule aux fruits secs **9€**

Choucroute garnie **10€**
(choux, pomme de terre, saucisse de Strasbourg, 1/2 cervelas, saucisson cuit, plat de côte, lard fumé)

Choucroute de la mer **13€**
(choux, beurre blanc, pomme de terre, saumon, rouget, haddock fumé, crevettes, moules)

Paëlla fruit de mer **9.50€**

Cuisse de canette confite, pommes salardaise **10.50€**

Bœuf bourguignon, gratin dauphinois **12€**

Blanquette de veau à l'ancienne, riz basmati à l'huile de cacahuète **14€**

Couscous **10€**

Le cassoulet **14€**

Tartiflette, salade verte **9€**

Blanquette de légumes anciens, lait de coco et curry rouge **12€**

Sauté de dinde forestier aux marrons, gratin dauphinois **12€**

Nos conseils

Sortez vos plats et vos entrées 15-20 min à l'avance du réfrigérateur

Pour vos plats chauds, préchauffez votre four à 130°C, et enfournez à 120°C pendant 25 à 30 minutes

Prix TTC à la part - commande possible à partir de 4 personnes uniquement

Nos plats conviviaux

Présentés dans un plat, une caution de 25€ vous sera demandée, à commander au moins 1 semaine à l'avance

Parmentier de canard confit (8-10 personnes)
purée de patate douce et crème aux cèpes **140€**

Traditionnel Barboton stéphanois (8-10 personnes)
(ragoût d'épaule d'agneau, pommes de terres, carottes, oignons, en cuisson longue pour préserver le moelleux et le fondant de la viande **120€**

Tartifourme forézienne (10 personnes)
Tartiflette à la fourme et son saucisson cuit **100€**

Nos plats conviviaux de saison

Accompagné de pomme de terre romarin et sa sélection de 4 sauces maisons(mayonnaise, chimichurri, tartare, moutarde au miel)

Fondue bourguignonne
12.50€/pers
bœuf et volaille
(200g par personnes)

Pierrade
12.50€/pers
veau, volaille, bœuf, canard
(200g par personnes)

Raclette
(les fromages à raclettes alter monts produits au cœur des monts du lyonnais)
14€/personnes
Assortiment de charcuterie (jambon blanc, jambon cru, coppa, bressaola, saucisson, bacon) sélection de fromage (raclettes alter monts natures, raclettes alter monts fumés, fourme de Montbrison) et pomme de terre vapeur

Nos buffets froids

Minimum 10 personnes

Buffet froid à 15€

Assortiment de salades (250g par pers)
-
Terrine de saumon vert pré
(mousse de petits pois, fèves et épinard)
-
Assortiment de 2 viandes froides au choix
(rôti de porc, volaille, rôti de veau, rosbif)
Ou
Assiette campagnarde (+ 1,50€ supp.)

Buffet froid à 20€

Assortiment de salades (250g par pers)
-
Assiette campagnarde
(jambon cru, jambon blanc, saucisson, coppa)
-
Terrine de cabillaud aux girolles
-
Assortiment de 2 viandes froides au choix
(rôti de porc, volaille, rôti de veau, rosbif)

Buffet froid à 30€

Assortiment de salades (250g par pers)
-
Œuf mimosa aux champignons
-
Saumon fumé maison par nos soins
-
Plateau de charcuterie
(jambon cru, jambon blanc, saucisson, coppa, terrine)
-
Vitello tonnato, câpres et pickles
-
Tarte au choix

Buffet Plat chaud à 24€

Assortiment de salades
(6 sortes à définir)
-
Terrine de cabillaud aux girolles
-
Tajine de poulet, citron confit et olives
Ou
Boeuf bourguignon, gratin dauphinois
Ou
Blanquette de veau à l'ancienne
Riz basmati à l'huile de cacahuète (+ 1€)
-
Plaque de tarte au choix
(pomme ou poire ou abricot)





NOS SALADES

Salade indienne (choux blanc, tomate, raisin, pomme, blanc de volaille, curry, sauce rémoulade)

Salade bretonne (choux blanc, dés de jambon, emmental, noix, vinaigrette)

Salade niçoise (pomme de terre, haricots, tomate, poivrons vert et rouge, anchois, olive noire, œuf dur, huile olive, vinaigrette)

Salade piémontaise (pomme de terre, tomate, cornichon, œuf dur, sauce rémoulade)

Salade Neptune (riz, concombre, dés de carotte, surimi, crevette, tomate, sauce rémoulade)

Salade italienne (penne, courgette, poivron, tomate, basilic, olive noire et mozzarella)

Salade de lentilles (lentilles, échalote, saucisse, sauce rémoulade)

Salade grecque (concombre, féta, tomate, olives noires, herbes de Provence, huile d'olive, vinaigrette)

Salade de Macédoine (pomme de terre, carotte, petit pois, mayonnaise)

Salade de taboulé (semoule, menthe, poivron vert et rouge, tomate, raisin, pois chiche, jus de citron, huile d'olive)

Salade de carotte rappée (carotte rappée, échalote, jus de citron, huile d'olive, huile de noix)

Salade océane (perle de pates, saumon fumé, salicorne, crevette, crabe, aneth, citron, huile d'olive)

Salade de risetti (risetti, tomate , avocat, mais sauce cocktail)

Salade chinoise (pates chinoises, courgettes, carottes, sauce soja, crevettes)

Salades - 16.90 € le kg

Assortiment de salades au choix (250g par personnes) - 5.50€ la part

Le fromage

Assortiment de fromages sec - 3.50€
(Fourme de Montbrison, Brie, St Nectaire, Tomme de Lorraine, Emmental Français, bûche de chèvre ...) **2 sortes aux choix, (50g/pers)**

Plateau affiné 10pers - 32€
1/2 tommette, 1 St Marcellin, 1 St Félicien, 2 crottin de chèvre, 150g de fourme de montbrison, 150g de St nectaire

Nos tartes

(en individuelle ou en 6 personnes)

Tarte crumble fruits rouges pistache **3,30€ la part**

Tarte chocolat caramel **3,30€ la part**

Tarte citron meringuée **3,00€ la part**

Plaque tarte feuilletée (pomme ou poire) **32€**
En 24 parts individuelles ou 48 mini parts

Nos mini gâteaux

Assortiment de mignardises sucrées
(Mini choux, duchesse, tartelette aux fruits, tartelette citron meringuée, tartelette chocolat caramel, croquant chocolat, millefeuille...)

Plateau 20 pièces - **30€**

Plateau 45 pièces - **67€**

Plateau 90 pièces - **135€**



Nos entremets

4 personnes 24€ **6 personnes 36€**
8 personnes 48€

TRADITIONELLE FORÊT NOIRE
Génoise au chocolat, mousse chocolat, griottes, chantilly

ETNA: Mousse chocolat lait noisette, compote de poire, croustillant noir, noisette , biscuit chocolat

FLOCON: Mousse chocolat lait, crémeux citron jaune, croustillant noisette , biscuit chocolat

Nous portons à votre attention, que nous pouvons rencontrer des difficultés d'approvisionnements. Certains plats peuvent être momentanément indisponibles ou impossible à fabriquer dans de petites quantités.

Nous vous recommandons fortement de prévoir vos commandes au minimum 5 à 6 jours à l'avance. En particulier pour les week-end.
Aucune annulation n'est possible 48h à l'avance.

Les commandes peuvent être retirée en magasin à partir de 10h le matin. Le paiement s'effectue à la récupération de la commande.

Tous nos tarifs s'entendent en TTC

Lyonnet Traiteur
CHOISIR · ACHETER · SE RÉGALER
Depuis 1995

15 rue Georges Guynemer à Andrézieux - Bouthéon 42160

Commandes en magasin ou au 04 77 55 02 81

Lundi : 8h - 14h
Mardi : 8h-19h
Mercredi : 8h-19h
Jeudi : 8h-19h
Vendredi : 8h-19h
Samedi : 8h-19h
Dimanche : Fermé