



Le TRAITEUR

2018



LES BOUCHÉES APÉRITIVES

	Prix
BROCHETTES	
Plateau 26 pièces (maximum 2 recettes au choix).....	24,70 €
BROCHETTE ITALIENNE	
Coppa, mozzarella, tomate cerise.....	0,95 €
BROCHETTE SUD-OUEST	
Magret de canard, raisin, brebis.....	0,95 €
BROCHETTE des ÎLES	
Ananas, crevette.....	0,95 €
BROCHETTE de LÉGUMES ANTIPASTI	0,95 €

WRAPS	
Plateau 24 pièces (maximum 2 recettes au choix).....	22,80 €
WRAP JAMBON BLANC	0,95 €
WRAP SAUMON FUMÉ	0,95 €
WRAP THON	0,95 €
WRAP VÉGÉTARIEN	0,95 €
WRAP BLEU NOIX	0,95 €
WRAP POULET CÉSAR	0,95 €
WRAP ITALIEN (coppa, tomate confite, parmesan).....	0,95 €

NAVETTES PAIN BRIOCHÉ	
Plateau 16 pièces (maximum 2 recettes au choix).....	20 €
NAVETTE CREVETTE ROQUETTE SAUCE COCKTAIL	1,25 €
NAVETTE SAUMON FUMÉ	1,25 €
NAVETTE LÉGUMES	1,25 €
NAVETTE LEGUMES CROQUANTS, CRABE	1,25 €
NAVETTE COPPA, TOMATE CONFITE	1,25 €
NAVETTE CHORIZO POIVRON	1,25 €
NAVETTE POULET CÉSAR	1,25 €

BLINIS	
SAUMON FUMÉ, CRÈME à l'ANETH	1,30 €
Plateau 15 pièces	19,50 €
Plateau 25 pièces	32,50 €

MINI CLUB SANDWICHES	
Plateau d'assortiment 36 pièces	22 €
Jambon cru, jambon à la truffe, saumon	

	Prix
MINI SANDWICHES PAIN de CAMPAGNE	
ASSORTIMENT CHARCUTERIE	1,20 €
Plateau 15 pièces	18 €
Rosette, jambon serrano, jambon à la truffe	
Plateau 25 pièces	30 €
Rosette, jambon serrano, jambon à la truffe, coppa, terrine maison	
ASSORTIMENT FROMAGES	1,20 €
Plateau 15 pièces	18 €
Bleu, chèvre, St marcellin	
Plateau 25 pièces	30 €
Bleu, brebis, chèvre, vache, St marcellin	

MEILLEURS CHAUDS

AMUSE-BOUCHES	
FEUILLETÉS MAISON	
Barquette 250g, environ 20 pièces.....	7 €
Barquette 500g, environ 40 pièces.....	13,50 €
COOKIES SALÉS MAISON	
Plateau 15 pièces	8 €
Jambon blanc, parmesan	
MADELEINES SALÉES MAISON	
Plateau 15 pièces	8 €
Chorizo, emmental	

CROQUES	
Plateau 36 pièces (maximum 2 recettes au choix).....	25,20 €
CROQUE JAMBON à la TRUFFE	
Jambon à la truffe, gorgonzola, gruyère, origan.....	0,70 €
CROQUE ITALIEN	
Pesto, mozzarella, speck, roquette, pignon.....	0,70 €
CROQUE LÉGUMES	
Légumes de saison, parmesan, basilic corse.....	0,70 €
CROQUE SAUMON ÉPINARD	
Saumon, épinard, échalote, aneth.....	0,70 €

QUICHES	
Plateau 24 pièces (1 recette au choix).....	14,40 €
QUICHE aux LÉGUMES de saison	0,60 €
QUICHE au SAUMON	0,60 €
QUICHE LORRAINE	0,60 €



CAKES

Prix

- Jambon cru, tomate confite, parmesan
- Saumon à l'aneth
- Chorizo, olives noires
- Légumes de saison
- Courgette fêta

Cake tranché au choix, environ 8/10 parts..... 8,90 €

PISSALADIÈRE

>> NOUVELLE RECETTE << (sans anchois)

Plateau 20 pièces..... 12 €

Plateau 42 pièces..... 25,20 €

LES VERRINES

Plateau VERRINES de la MER 15 pièces..... 19,50 €

Rillettes thon, rillettes sardine, rillettes saumon

Plateau VERRINES de LÉGUMES 15 pièces..... 19,50 €

Radis chèvre, tomate basilic, concombre tzatziki

Plateau VERRINES GOURMANDES 15 pièces..... 22,50 €

Mousse ricotta thon, guacamole crabe, houmous magret de canard

ASSORTIMENT DE VERRINES

Plateau 15 pièces (3 recettes au choix)

Plateau 35 pièces (5 recettes au choix)

Verrine concombre tzatziki..... 1,30 €

Verrine betterave rouge..... 1,30 €

Verrine tomate basilic..... 1,30 €

Verrine brunoise de légumes du soleil..... 1,30 €

Verrine radis, chèvre..... 1,30 €

Verrine rillettes de thon..... 1,30 €

Verrine rillettes de sardine..... 1,30 €

Verrine rillettes de saumon..... 1,30 €

Verrine crème de poivron..... 1,50 €

Verrine tomate, mozzarella..... 1,50 €

Verrine tomate, chèvre..... 1,50 €

Verrine mousse ricotta, thon..... 1,50 €

Verrine houmous, magret de canard..... 1,50 €

Verrine crème de petit pois, lardon..... 1,50 €

Verrine guacamole, crabe..... 1,50 €

Verrine melon, jambon cru (en saison)..... 1,50 €

LES ENTRÉES COCKTAIL

Besoin d'une salade fraîcheur pour accompagner votre buffet !
(minimum 15 pièces par salade)

Prix pour 100g

BOULGOUR au POULET

Boulgour, poulet, tomate, raisin, oignon, coriandre, ciboulette..... 1,70 €

PERLES de BLÉ au SAUMON

Pâtes perles de blé, saumon, concombre, tomate, citron, basilic..... 1,70 €

SALADE CROQUANTE, ORANGE, MIEL

Carotte, chou rouge, radis, orange, miel, moutarde, raisin sec, ciboulette..... 1,70 €

SALADE de LENTILLES aux LARDONS ou SAUMON

..... 1,70 €

SALADE de QUINOA, FÈVES, ASPERGES et PETITS POIS

..... 1,70 €



LES PLATEAUX

LÉGUMES & SAUCES

PLATEAU de CRUDITÉS	
Petit plateau 600g - environ 6 personnes.....	10 €
Grand plateau 1kg - environ 10 personnes.....	15 €
SAUCES - le pot 100g	
Tapenade noire, verte, caviar d'aubergine, confit de tomate.....	2 €
CERVELLE de CANUT - 230g.....	2,20 €

CHARCUTERIE & FROMAGES

PLATEAU de CHARCUTERIE TRADITION	
Saucisson, rosette, jambon blanc, jambon cru, pâté en croûte, terrine maison selon saison	
Plateau 600g - 8/10 personnes.....	16 €
Plateau 900g - 14/18 personnes.....	23 €
Plateau 1,3kg - 20/25 personnes.....	30 €
PLATEAU de CHARCUTERIE PRESTIGE	
Jambon blanc à la truffe, jambon serrano, speck, coppa	
Plateau 600g - 8/10 personnes.....	20 €
Plateau 900g - 14/18 personnes.....	29 €
Plateau 1,3kg - 20/25 personnes.....	39 €

PLATEAU de FROMAGES PRÉDÉCOUPÉS	
Bouchon de chèvre, comté, fromage de brebis, fromage à pâte persillée	
Plateau 8/10 personnes.....	16 €
Plateau 18/20 personnes.....	30 €
PLATEAU MIXTE CHARCUTERIE / FROMAGES	
Plateau 600g - 5/6 personnes.....	20 €



LES ENTRÉES FROIDES

Prix/part
Bol individuel Saladier à partager

BOULGOUR au POULET		
Bouलगour, poulet, tomate, raisin, oignon, coriandre, ciboulette.....	2,90 €	2,50 €
PERLES de BLÉ au SAUMON		
Pâtes perles de blé, saumon, concombre, tomate, citron, basilic.....	2,90 €	2,50 €
SALADE CROQUANTE, ORANGE, MIEL		
Carotte, chou rouge, radis, orange, miel, moutarde, raisin sec, ciboulette.....	2,90 €	2,20 €
SALADE de LENTILLES aux LARDONS ou SAUMON.....	2,90 €	2,50 €
SALADE de PÂTES à la GRECQUE		
Farfalle, tomate, oignon, courgette, féta, olive noire....	2,90 €	2,50 €
SALADE de QUINOA, FÈVES, ASPERGE et PETITS POIS.....	2,90 €	2,90 €

Commande minimum 6 personnes.

LES PLATS CHAUDS

LES PLATS INDIVIDUELS à partir de 7,95 €

Retrouvez sur commande nos plats disponibles en magasin et concoctés par notre chef, à base de produits frais.
NOUS CONSULTER. Commande minimum 6 personnes.

LES PLATS UNIQUES - 8/10 personnes	Prix
TARTIFLETTE.....	25 €
LASAGNE au BOEUF (origine France).....	28 €
CRUMBLE POULET PARMESAN LÉGUMES du SOLEIL.....	28 €
CANNELONI BOEUF RICOTTA ÉPINARD..... (origine France)	30 €
MOUSSAKA au BOEUF (origine France).....	30 €

LES ACCOMPAGNEMENTS

GRATIN de POMMES de TERRE.....	19,90 €
Plat environ 10 personnes	
GRATIN de LÉGUMES.....	19,90 €
Plat environ 10 personnes	
GRATIN d'AUBERGINES à la SICILIENNE.....	25 €
Plat environ 10 personnes	
PAILLASSONS de POMME de TERRE / CAROTTE et COURGETTE.....	1,50 € la part

Commande minimum 6 personnes.

LES DESSERTS

FRUITS	
PLATEAU de FRUITS CUBES ou TRANCHES	
Plateau 10 personnes cubes ou tranches.....	18 €
Plateau 6 personnes cubes.....	12 €
PLATEAU de BROCHETTES de 5 FRUITS.....	1,25 €
12 pièces minimum	la pièce
Ananas, fraise, kiwi, raisin ou melon, pastèque, fraise, ananas selon la saison.	
PLATEAU de MINI-BROCHETTE 3 FRUITS.....	0,80 €
12 pièces minimum	la pièce
Ananas, fraise, kiwi ou melon, ananas, fraise ou selon la saison.	
SALADE de FRUITS FRAIS	
Présentation individuelle - 120g.....	1,90 €
Présentation en barquette familiale 1kg.....	10,90 €
PÂTISSERIES	
TARTE aux POMMES aux ÉCLATS de PISTACHE	
Plateau 20 pièces.....	9 €
Plateau 42 pièces.....	18,90 €
CLAFOUTIS aux FRUITS pomme ou fruits rouges	
Plateau 24 pièces.....	13,20 €
MOELLEUX POMMES AMANDES	
Plateau 24 pièces.....	15,60 €
FONDANT CHOCOLAT	
Plateau 24 pièces.....	18 €
FINANCIER fruits rouges ou pépites de chocolat	
Plateau 24 pièces.....	19,20 €
BROWNIE au CHOCOLAT	
Plateau 24 pièces.....	20,40 €
VERRINES SUCRÉES	
Plateau d'assortiment 15 pièces.....	19,50 €
Mousse de fruits rouges, brunoise d'ananas mojito, pomme caramel beurre salé	

LES BOISSONS

SANS ALCOOL		Prix
JUS de FRUITS ARTISANAUX « PRESSEUR du PILAT »		
Jus de pomme 1L.....		2,95 €
Jus de poire 1L.....		3,30 €
Jus de pomme coing/Pomme cassis/Pomme kiwi/		
Pomme cerise 1L.....		3,50 €
Jus de pomme kiwi/Pomme cassis/Pomme cerise/		
Pomme coing/Abricot 25cl.....		1,65 €
JUS de FRUITS FRAIS PRESSÉS		
Jus d'orange 1L.....		3,95 €
Jus de pamplemousse 1L.....		4,50 €
Jus d'ananas 1L.....		4,95 €
Jus d'ananas/Orange/Pamplemousse 25cl.....		2,50 €
Eau plate 1L.....		2 €
Eau gazeuse 1L.....		2 €
ALCOOLS		
BLANC - Maçon Azé.....		7,50 €
BLANC - Sauvignon, Domaine Château Baudare		7,50 €
BLANC - Viré Clessé Grande Réserve.....		8,95 €
ROUGE / ROSÉ - Fronton, Domaine Château Baudare....		5,95 €
ROUGE - Brouilly Château des Loges.....		7,95 €
ROUGE - Coteaux du lyonnais Prestige.....		9 €
PÉTILLANT ROSÉ - Perle Rosée Régis Descotes.....		8,95 €
PÉTILLANT BLANC - Perle Blanche Régis Descotes.....		8,95 €
CLAIRETTE DE DIE.....		8,95 €
CHAMPAGNE BRUT - Lutun.....		19,90 €
CHAMPAGNE ROSÉ - Lutun.....		22,90 €



Pour Commander

Commandez au minimum 72h à l'avance :

- Directement au magasin de votre choix
- Par téléphone

- Par mail : commande@voieverte.fr
(en précisant le magasin dans lequel vous souhaitez retirer votre commande).
- En ligne sur www.voieverte.fr

Quelques conseils pour l'organisation de votre événement

Pour un **APÉRITIF SIMPLE**, comptez **5 bouchées/personne**, avec
- **3 à 5 variétés de bouchées SALÉES**.

Pour un **APÉRITIF DÉJEUNATOIRE / DÎNATOIRE**, comptez **10/12 bouchées/personne**, avec
- **8 variétés de bouchées SALÉES** (y compris plateaux de charcuterie et fromages)
- **3 variétés de bouchées SUCRÉES** (y compris plateaux de fruits)

Pour les **BOISSONS**, comptez
- **1 bouteille de vin/Champagne pour 6 personnes**
- **1 bouteille de jus de fruits pour 6 personnes**

Des recettes Maison avec des produits frais

Nos plats traiteurs sont préparés tous les jours par **NOTRE CHEF AVEC DES PRODUITS FRAIS DE SAISON**.
Nous sélectionnons rigoureusement tous nos produits, et travaillons avec nos partenaires producteurs français.

**Les Fromages &
produits laitiers avec**



Le Saumon avec



La Volaille avec



La Charcuterie avec



Les oeufs avec **la Ferme du Bertholon**, le fromage de chèvre avec le **GAEC Lepin**, les jus de fruits avec **le Pressoir du Pilat**.

**32 chemin Pied Chardon
69300 CALUIRE
04 78 98 65 91**

**20 rue de la Platière
69001 LYON
04 78 30 69 47**

**24 rue Gabillot
69003 LYON
04 78 54 49 81**

**6 rue du Mail
69004 LYON
04 78 27 21 66**

**35 cours Vitton
69006 LYON
04 78 89 87 72**

**2 rue de l'Egalité
69740 GENAS
04 72 50 12 14**

**11 place de la Croix Jaune
69540 IRIGNY
04 72 67 90 84**

**Rejoignez-nous sur 
www.voieverte.fr**

Cette carte traiteur est valable à partir du 10 juin 2018. Une liste récapitulative de la présence possible d'allergènes dans nos produits est disponible sur demande en magasin. Tout produit périssable doit être conservé à 4°C. Les prix sont TTC.
Crédits Photos : Voie Verte. Photos non contractuelles, suggestions de présentation.