

CARTE TRAITEUR



applicable à partir du 21 novembre 2022

BOUCHÉES APÉRITIVES

PLATEAUX DE CRUDITÉS

6 personnes 600g	11,50€
10 personnes 1kg	16,50€

NAVETTES

25,60€
1,60€/p

16 pièces - 1 à 2 recettes max par plateau
Saumon fumé
Légumes croquants
Crémeux au chorizo, roquette
Poulet rôti, tomate confite

SAUCES

Tapenade verte 100g	2,20€
Tapenade noire 100g	2,20€
Caviar d'aubergine 100g	2,20€
Cervelle de canut 300g	3€

CROQUES JAMBON TRUFFE

36 pièces
Gorgonzola, gruyère, jambon truffé, crème
0,83€/p

CAKES TRANCHÉS

12€

8 à 10 parts

Jambon cru, parmesan

Courgette, feta

PISSALADIÈRE

16€
0,80€/p

20 bouchées sans anchois



BOUCHÉES APÉRITIVES



WRAPS

20,80€
1,30€/p

16 pièces - 1 à 2 recettes max par plateau

Poulet (*poulet, parmesan, tomate*)

Italien (*coppa, chèvre, roquette, miel*)

Jambon blanc (*jambon, tomate, moutarde*)

Saumon fumé (*saumon, salade, tomate, carotte*)

Thon (*thon, poivron, épinard, tomate, carotte*)

Végétarien (*tomate, chou, carotte, salade*)

QUICHES

19,20€
0,80€/p

24 bouchées - 1 recette max par plateau

Lorraine

Saumon

Fromage

SALADES

Commandes minimum 6 personnes

Saladier à partager 1,2kg 6 personnes 20€

les recettes

Salade de riz au thon

Farfallas aux légumes grillés

Boulgour au poulet

Perles de blé au saumon

Lentilles aux lardons ou saumon ou légumes





DESSERTS

PLATEAUX DE FRUITS

6 personnes cubes	13,50€
10 personnes cubes ou tranches	19,50€

FONDANT AU CHOCOLAT

24 pièces	21,60€
	0,90€/p

SALADES DE FRUITS

Bol individuel 120g	2,40€
Saladier à partager 1kg	14,90€

MINI-TARTELETTES

20 pièces (5 de chaque)	20€
1€/p	
Chocolat	
Citron	
Framboise	
Caramel	

BROCHETTES DE FRUITS

12 pièces minimum

Mini-brochettes 3 fruits 1€ pièce
Fruits selon saison : ananas, kiwi, raisin, fraise, melon

Brochettes classiques 5 fruits 1,50€ pièce
Fruits selon saison : ananas, kiwi, raisin, fraise, melon

TARTE FINE AUX POMMES

20 pièces	12€
	0,60€/p



NOS CONSEILS

pour l'organisation de votre événement

Pour un apéritif simple, comptez 5 bouchées par personne, avec 3 à 5 variétés de bouchées salées.

Pour un apéritif déjeunatoire/dînatoire, comptez 10 à 12 bouchées par personne, avec 8 variétés de bouchées salées et 3 variétés de bouchées sucrées.

Pour les boissons, comptez 1 bouteille de vin, de champagne ou de jus de fruits pour 5 personnes. [Sélection de boissons en magasin et sur notre site internet.](#)



POUR COMMANDER

Commande minimum 72h à l'avance



 commande@voieverte.fr  www.vieverte.fr

 ou directement auprès d'un vendeur dans un de nos magasins :

Caluire - 32 chemin Pied Chardon - 04.78.98.65.91

Croix-Rousse - 6 rue du Mail - 04.78.27.21.66

Géna - 2 rue de l'Egalité - 04.72.50.12.14

Masséna - 35 cours Vitton - 04.78.89.87.72

Part Dieu - 24 rue Gabillot - 04.78.54.49.81

Une liste récapitulative de la présence 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.