

CARTE TRAITEUR



applicable à partir du 21 novembre 2022

BOUCHÉES APÉRITIVES

PLATEAUX DE CRUDITÉS

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

SAUCES

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

NAVETTES

25,60€
1,60€/p

16 pièces - 1 à 2 recettes max par plateau

Saumon fumé
Légumes croquants
Crèmeux au chorizo, roquette
Poulet rôti, tomate confite

CROQUES JAMBON TRUFFE

36 pièces 30€
0,83€/p
Gorgonzola, gruyère, jambon truffe, crème

CAKES TRANCHÉS

12€

8 à 10 parts

Jambon cru, parmesan
Courgette, feta

PISSALADIÈRE

sans anchois

20 bouchées

16€
0,80€/p



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

Farfalles 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€

SALADES DE FRUITS

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

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	

FONDANT AU CHOCOLAT

24 pièces	21,60€
0,90€/p	

MINI-TARTELETTES

20 pièces (5 de chaque)	20€
1€/p	

Chocolat
Citron
Framboise
Caramel



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/dîatoire, 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.voieverte.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

Genas - 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.*