



# Carte TRAITEUR

2024

# 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*)

**CROQUES JAMBON TRUFFE 30€ - 0,83€/P**

36 pièces

Gorgonzola, gruyère, jambon truffe, crème

**CAKES TRANCHÉS 12€**

8 à 10 parts

Jambon cru, parmesan

Courgette, feta



**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

**PLATEAUX DE CRUDITÉS**

6 personnes 600g **11,50€**

10 personnes 1Kg **16,50€**

**SAUCES**

Tapenade verte 100g **2,95€**  
Les mille senteurs

Tapenade noire 100g **2,95€**  
Les mille senteurs

Caviar d'aubergine 100g **2,95€**  
Les mille senteurs

Cervelle de canut 225g **2,90€**

**QUICHES 19,20€ - 0,80€/P**

24 bouchées - 1 recette max par plateau

Lorraine ou saumon ou fromage

**PISSALADIÈRE 16€ - 0,80€/P**

20 bouchées sans anchois

# SALADES

Commandes minimum 6 personnes

Saladier à partager **20€**

1,2kg - 6 personnes



## 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



## 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

## 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*

# 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](mailto:commande@voieverte.fr)  [www.vieeverte.fr](http://www.vieeverte.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°. Les prix sont TTC.

Crédits photos : Voie Verte. Photos non-contractuelles, suggestions de présentation.