



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 truffé, 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 **1,50€/pièce**

Fruits selon saison : ananas, kiwi, raisin, fraise, melon

Brochettes classiques 5 fruits **2€/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**. *Selection 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

