



Carte  
**TRAITEUR**

2025

# BOUCHÉES APÉRITIVES



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

36 pièces

Gorgonzola, gruyère, jambon truffé, crème

**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*)

## CAKES TRANCHÉS 12€

8 à 10 parts

Jambon cru, parmesan ou 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

Commande minimum 6 personnes

Saladier à partager **20€**

1,2kg - 6 personnes



## LES RECETTES

*Salade de riz au thon*

*Farfallles 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

Barquette individuelle 150g **2,60€**

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 5 fruits **2€/PIÈCE**

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

## FONDANT AU CHOCOLAT

**24 pièces 21,60€ - 0,90€/P**

## MINI-TARTELETTES

**20 pièces (5 de chaque) 20€ - 1€/P**

Chocolat, Citron, Framboise, Caramel

## TARTE FINE AUX POMMES

**20 pièces 12€ - 0,60€/P**



# NOS CONSEILS

pour l'organisation de votre évènement

**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.vieverte.fr](http://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

**Genas** - 2 rue de l'Egalité - 04.72.50.12.14

**Vitton** - 35 cours Vitton - 04.78.89.87.72

**Gabillot - 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. Prix applicables à partir du 01/11/2024. Crédits photos : Voie Verte. Photos non-contractuelles, suggestions de présentation.