Traiteur événementiel | Mariages 2022

Salle Aqueducs et Salle Orme

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur »

Théodore Zeldin

WEDDING AWARDS 2020 mariages.net

ZANKYOU

Membre des Toques Blanches Lyonnaises

7 route des Troques 69630 CHAPONOST
contact@jacques-lafargue-traiteur.com
04 78 56 58 26
www.jacques-lafargue-traiteur.com

Un Chef, une équipe, notre savoir-faire,

Une parfaite maîtrise de l'organisation de votre mariage

Notre carte se renouvelle chaque année afin de mieux vous éblouir et surtout rester créatif !

Jacques Lafargue, entouré de son équipe, compose des recettes toujours plus dans l'air du temps afin de vous proposer des harmonies gourmandes et une gastronomie créative et authentique.

EXIGENCE – CREATIVITE – SAVOIR-FAIRE

Nous réalisons sur demande des réceptions avec des produits 100% végan, 100% bio ou 100% halal.

Ils nous ont fait confiance… Les mariés parlent de nous !

WEDDING AWARDS 2020 mariages.net

Cette année encore Jacques Lafargue Traiteur a l'honneur d'être référencé en tant qu'un des meilleurs traiteurs de la région Rhône Alpes sur les 2 sites web suivants spécialisés en événementiel mariage :

ZANKYOU

« Une prestation exceptionnelle

Nous tenons à remercier toute la maison, du service commercial à l'équipe présente le jour de notre mariage.
Une prestation au-delà de nos attentes ! Toute l'équipe a été à notre écoute.
La qualité des mets lors du mariage, du vin d'honneur au dessert, est identique à celle du testing !
Le service du maitre d'hôtel et son équipe est juste irréprochable ! Il a su s'adapter aux modifications horaires du mariage et à nos exigences ! Un grand merci pour votre professionnalisme et votre gentillesse, bien remarqués par nos invités qui ont été ravis ! »

« Professionnels et adorables

Dès notre premier rendez-vous pour la dégustation de notre repas nous avons été conquis par la gentillesse, le professionnalisme et la disponibilité de ce traiteur et le jour J nous avons été bluffés par toute son équipe... Tout était absolument parfait et tous nos invités étaient enchantés par le repas et le service... Ils sont ultra attentionnés, très discrets et anticipent tout... C'était incroyable... Vous pouvez choisir ce traiteur les yeux fermés... Mille mercis encore à eux, notre mariage n'aurait pas été aussi réussi sans eux... »

« Traiteur au top

Prestation parfaite ! Vin d'honneur excellent ! Repas parfait avec des cuissons parfaites ! Personnel professionnel, sympathique, à l'écoute ! Ils ont contribué à ma journée parfaite ! Un grand merci à eux »

« Tout était parfait

Excellent professionnel. Nous avons été conquis dès notre première rencontre. Le personnel a toujours été très attentif à nos demandes et est très disponible.
Le jour J, tout était parfait. Le cocktail et le repas étaient délicieux, les invités ont été conquis. Les serveurs étaient discrets et efficaces, et le maître d'hôtel aux petits soins avec nous, ce qui était très appréciable. Un grand grand merci à toute l'équipe ! »

« Superbe mariage

Tous nos invités ont été ravis de vos prestations du début à la fin
Vous avez tous ensemble été aux petits soins avec nous et les invités, même pour les changements de dernière minute vous avez su vous adapter.
Équipe merveilleusement sympathique, au top de la qualité. Je vous recommande les yeux fermés. Merci beaucoup »

JACQUES LAFARGUE

Nos salles de réception

Une grande salle « Les Aqueducs »

Sa capacité d'accueil est de 150 personnes pour un repas assis et de 220 personnes pour un cocktail. « Les Aqueducs » vous fait bénéficier de nombreuses prestations qui facilitent l'organisation de votre réception.

- Son grand parking peut recevoir l'ensemble de vos invités.
- Aussi, tout le mobilier nécessaire à la réception des convives est fourni : tables, chaises, un mobilier lounge adapté à une utilisation en extérieur.
- Un podium de 25 m2 est toujours prêt à être monté pour accueillir qui un DJ et ses danseurs
- Un espace piste de danse devant le podium

Cette salle a été pensée pour être facilement personnalisable et recevoir vos invités dans une atmosphère à votre image.

Une salle plus intimiste : « L'Orme »

« L'Orme », d'une plus petite capacité, Elle peut accueillir 50 personnes pour un repas assis ou 60 personnes pour un cocktail.

« L'Orme » propose elle aussi de nombreuses prestations pour faciliter l'accueil de vos invités et la mise en place de votre réception. Vos invités pourront se garer sur le grand parking au pied du bâtiment ; les tables et les chaises sont fournies ; enfin vous pouvez utiliser son bar pour créer un espace de convivialité supplémentaire.

JACQUES LAFARGUE

Prestations incluses avec la location de salle

- Le prix de location de la salle est inclus dans les tarifs des menus
- Mobiliers, tables, chaises, mobilier extérieur et installation des tables et dressage
- Service traiteur inclus jusqu'à 1H00 du matin pour l'ensemble du personnel, + 2 serveurs prévus jusqu'à 3H du matin. Possibilité d'extension horaire : 44.20 € TTC / heure supplémentaire / serveurs.
- Si vous souhaitez apporter vos préparations pour le vin d'honneur, un supplément de 15 € TTC/ convive présent sera facturé sur la partie vin d'honneur
- Les tarifs s'appliquent pour 150 personnes minimum sur la base du dîner ;
  Entre 100 et 150 personnes = +4,20 € TTC/personne ; Entre 60 et 100 personnes = +5,20 € TTC/personne ;
  Moins de 60 personnes = +7,20 € TTC/personne.
- La location de la salle du vendredi 17h00 (possibilité 15H mais validé par la commerciale) au dimanche matin 5H00
- Forfait boissons non alcoolisées à volonté le temps du cocktail (eaux plates, eaux pétillantes, jus de pomme, jus d'orange et coca) et du repas (eaux plates, eaux pétillantes)
- Droit de bouchon facturé 100€ TTC
- L'art de la table vaisselle élégance, couverts Guy Degrenne, le nappage du vin d'honneur en intissé blanc et chemin de table de la couleur de votre choix, nappes et serviettes en tissus sur les tables de dîner

VIN D'HONNEUR

Pour lancer votre réception, composez vous-même parmi notre carte.

Notre point fort :

Nous pouvons vous des pièces venues de saveurs d'ailleurs : asiatiques, italiennes, méditerranéennes…

Personnalisation à la demande

JACQUES LAFARGUE

TARIF VIN D' HONNEUR

Nos formules :

Vin d'honneur 9 pièces, 18.90€ **(durée 1H30)**
Dont 1 Atelier et 1 show-cooking

Vin d'honneur 12 pièces, 21.80 € **(durée 2H00)**
Dont 1 Atelier et 2 show-cooking

Vin d'honneur 15 pièces, 26.50 € **(durée 2H15)**
Dont 1 Atelier et 2 show-cooking

Vin d'honneur 18 pièces, 29.00 € **(durée 2H30)**
Dont 1 Atelier et 3 show-cooking

Les ateliers sont inclus dans le prix mais ne sont pas obligatoires.
Un atelier et un show cooking équivalent à une pièce cocktail

Ces tarifs sont indiqués en TTC par personne.
*Tarif comprenant le **service**, le **nappage en intissé** de vos buffets assortis d'un **chemin de table** de la couleur de votre choix et les **boissons douces**. (Eaux plates, eaux pétillantes, jus d'orange, jus de pomme et coca-cola).*

INCLUS : 1 verre par personne Orangeade/Citronnade/Thé glacé
1 au choix (Servis dans une jarre) – en self-service

Notre conseil **:** *peut faire office de verre d'accueil !*

JACQUES LAFARGUE

PIECES COCKTAIL

** Brochette Tataki de thon aux éclats de pistache et citron vert*
** Cornet de foie gras et chutney de figue*
** Sorbet salé : tomate basilic, poivron, avocat*
** Velouté glacé de petits pois et sa bille de wasabi*
** Tartare de tomate et courgette au fromage frais*
** Gaspacho vert, jaune, rouge en tube à essai*
** Pic de saumon fumé d'Ecosse, aux graines de pavot*
** Sablé crème de thon et tomate séchée*
** Composition végétale en 3 couleurs*
** Pince de viande des grison et fromage frais*
** Toastinette de crème de cèpes et œuf de caille*
** Demi-sphère panna Cotta mozzarella sur toast au basilic*
** Sucette de foie gras au sésame*
** Tartare de canard fumé aux abricots secs et éclats de pistache*
** Millefeuille de foie gras gelée hibiscus*
** Assortiment de macarons salés*
** Toast gelée ananas et gingembre et fleur de cardamone*
** Tartare de saumon aux herbes de Chasselay*
** Assortiment de wraps colorés*
** Brochette de melon, jambon cru et fromage de chèvre ou brochette raisin emmental*
** Bulle de quinoa aux agrumes et crevettes*
** Tarte au boudin noir et pomme*
** Assortiment de chinoiseries : nems aux légumes /samossa au curry/crevettes en chemise de pomme de terre*
** Croquille d'escargot*
** Cassolette de ravioles de Royan aux champignons sauvages*
** Mini quenelles sauce Nantua*
** Canelés chorizo-courgettes*

JACQUES LAFARGUE

ATELIERS – Mariage HIVER (possible pour mariage été)

En libre-service pour ces ateliers (buffet à thème)

1 au choix quelle que soit la formule choisie :

Atelier Huitres
Huitres, bulots et crevettes roses

Atelier Fondue aux 3 fromages
Beaufort, comté, emmental, pain de campagne en brochette

Atelier vin chaud
Vin chaud à la cannelle, marrons chauds

Atelier mini gratins – 3 au choix
Asperges, courges, champignons, saumon,
canard confit, pommes de terre et Saint Jacques,
moules, andouillettes

Atelier Lyonnais
Gratons, saucisson brioché, saucisson cuit,
Lentilles en salade, salade de museau

Atelier gaufres et crêpes
Saucisse de Morteau, saumon, bacon, poulet tandoori

ATELIERS – Mariage ETE (possible pour mariage HIVER)

En libre-service pour ces ateliers (buffet à thème)

1 au choix quelle que soit la formule choisie :

Atelier Sushis et Makis
Assortiment de makis ou sashimis au saumon, thon, végétarien…

Atelier Soupes froides
Tomates, concombres, légumes du soleil, champignons

Atelier Bouquets de légumes
Dips de légumes et assortiment de poivronnades et tapenades
Mayonnaise et sauce au bleu

Atelier Végan (la parenthèse végétale)
Framboisine de betterave rouge, Tapenade d'artichaut/crème de poivrons rouges, Guacamole et chips de maïs, Caviar d'aubergine et chips de vitelotte, Mini tarte à la patate douce

Atelier Tartares
Bœuf citron moutarde et oignon, saumon câpres et pommes
Thon et lait de coco, daurade et mangue

Gaufres sucrées Fruits d'été et coulis

JACQUES LAFARGUE

SHOW COOKING FROIDS

Ces Show-cooking sont réalisés devant vos convives par nos cuisiniers – Nombre défini en fonction de la formule choisie

Show-cooking Saumon de 2 façons
Saumon mariné façon gravlax aux graines de carvi et saumon purple

Show-cooking Découpe
Jambon Serrano

Show-cooking Autour du foie gras
Terrine de foie gras, pain de campagne, chutney de rhubarbe et de figue, assortiment de fruits secs

Show-cooking Sorbets salés : 2 au choix
Tomate-basilic, poivron, avocat, saumon, foie gras
Suivant les saveurs du moment

Show cooking Dégustation huile d'olive et Vinaigre
Olives macérées, huile d'olives de Crête, Grèce, Espagne. Vinaigre balsamique parfumé à la tomate, à la truffe sur toast et copeaux de parmesan.

SHOW COOKING CHAUDS

Ces Show-cooking sont réalisés devant vos convives par nos cuisiniers - *Nombre défini en fonction de la formule choisie*

Show-cooking Surf & Turf
Prestigieuse Terre Mer, St Jacques et foie gras poêlé

Show-cooking Burger
Le Burger revisité en miniature

Show-cooking Wok Asiatique
Crevettes sautées, sauce satay et cacahuètes

Show-cooking Soupe Chaude
Cèpes, petits pois, potimarron, panais

Show-cooking Raclette
Fromage de Savoie et julienne de jambon cru

Show cooking crème brulée salée
Fourme d'Ambert/miel, saumon/yuzu, morilles/noisettes

JACQUES LAFARGUE

VIN D' HONNEUR : CARTE DES BOISSONS

Forfait droit de bouchon à 100€

Carte des cocktails

1.85 € le verre

Pour les cocktails ci-dessous, servis avec :

Fruits glacés pour mettre dans vos verres…

Framboise, raisin, litchi, cassis… menthe, citron…

- **Punch**

Rhum, sucre de canne, jus d'orange, jus d'ananas et jus de pamplemousse

- **Sangria**

Vin rouge ou vin blanc, limonade, orange, citron, ananas, pomme, cannelle

- **Kir**

Vin blanc et crème au choix (cassis, framboise, pêche, châtaigne, violette)

- **Rosé pamplemousse**

- **Marquisette**

Chardonnay, limonade, rosé pétillant, rhum

- **Soupe champenoise**

Blanc de blanc, triple sec, citron, sucre

Autres propositions

- **Mojito 2.75 € le verre**
- **Bar à sirop : 1.00 €/personne en illimité (Possible avec alcool : 1.20 €/personne)**
- **Bar à smoothies – 3.80 € le verre**

Assortiment de smoothies

- **Verre d'accueil - 0.80 € le verre**

Vin chaud

« Ceviche de crevettes aux agrumes » *par Jacques Lafargue Traiteur*

NOS MENUS

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur »

Théodore Zeldin

Nos tarifs sont indiqués en TTC par personne.

Le service, le nappage et la vaisselle sont inclus.

Ils comprennent **les boissons non alcoolisées** (Evian et Badoit en bouteilles en verre) en **illimité** le temps de votre repas ainsi que le café et le pain.

Il est possible de moduler les menus en fonction des plats choisis

MENU Coton

Plat, fromage et dessert – 47.60 €
Mise en bouche, plat, fromage et dessert – 49.60 €
Entrée, plat, fromage et dessert – 51.50 €

Mise en bouche – 1 au choix

Goujonnette de cabillaud grillé sur panna cotta aux cèpes
et coulis d'écrevisses
Crème brûlée aux asperges vertes, fleur de sel et baies roses

Entrée – 1 au choix

Composition gourmande végétale et florale sur sa galette d'épeautre
Ceviche de crevettes aux agrumes et fleurs
Salade Périgourdine, dés de foie gras et magret de canard fumé

Plat Chaud – 1 au choix

Cuisse de canard, sauce miroir au thym et orange
Suprême de volaille fermière, sauce vin jaune
Effilochée de joue de bœuf confite, palet de pomme de terre, et légumes grillés
Filet de daurade au four pesto rouge

Accompagnement – 1 légume et 1 féculent au choix

Poêlée printanière (petits pois, pois gourmands, carottes, pointes d'asperges),
Légumes tournés sur fond d'artichaut, millefeuille de légumes, dôme mousseline de carottes /courgettes /potimarron, aubergine farcie aux petits légumes d'été, pommes de terre rôties au thym, écrasé de pommes de terre, purée de patates douces, polenta crémeuse, gratin dauphinois, risotto de boulgour.

Fromage : A CHOISIR DANS NOTRE LISTE, page 23

Dessert : A CHOISIR DANS NOTRE LISTE, page 24

Café, thé, infusions, eaux plates et pétillantes (Evian et Badoit) bouteilles en verre, pain individuel

JACQUES LAFARGUE

MENU *Jasmin*

Plat, fromage et dessert – 49.60 €
Mise en bouche, plat, fromage et dessert – 51.60 €
Entrée, plat, fromage et dessert – 54.10 €

Mise en bouche – 1 au choix

Douceur de petit pois, brochette de crevettes roses aux épices douces

Carpaccio de bœuf à l'orientale, quenelle de Wasabi, algues Wakamé

Entrée – 1 au choix

Mozzarella burrata, tomate cœur de bœuf et pesto rouge
Confiturier au caviar d'Auvergne, tartare de saumon, gambas et salade de roquette à l'huile de noisette
Gravelax de saumon, fromage frais à l'aneth et blinis

Plat Chaud – 1 au choix

Canette rôtie aux cerises et vinaigre balsamique
Suprême de pintade aux pruneaux sauce foie gras
Fondant de veau cuit en 7 heures sauce au romarin

Accompagnement – 1 légume et 1 féculent au choix

Poêlée printanière (petits pois, pois gourmands, carottes, pointes d'asperges),
Légumes tournés sur fond d'artichaut, millefeuille de légumes, dôme mousseline de carottes /courgettes /potimarron, aubergine farcie aux petits légumes d'été, pommes de terre rôties au thym, écrasé de pommes de terre, purée de patates douces, polenta crémeuse, gratin dauphinois, risotto de boulgour.

Fromage : A CHOISIR DANS NOTRE LISTE, page 23

Dessert : A CHOISIR DANS NOTRE LISTE, page 24

Café, thé, infusion, eaux plates et pétillantes (Evian et Badoit) bouteilles en verre, pain individuel

JACQUES LAFARGUE

MENU Orchidée

Plat, fromage et dessert – 53.60 €
Mise en bouche, plat, fromage et dessert – 56.50 €
Entrée, plat, fromage et dessert – 58.10 €

Mise en bouche – 1 au choix

Pressé de foie gras et sa gelée framboise
Cocktail d'avocat au crabe et pamplemousse rose

Entrée – 1 au choix

Tataki de thon aux éclats de pistache et citron vert, salade de fèves à la menthe
Noix de St Jacques entières rôties et chips de lard sauce au champagne, jeune pousse de betterave

Plat Chaud – 1 au choix

Magret de canard et orange confite
Rôti de veau de lait basse température, sauce brune miel et romarin
Filet de bœuf sauce crémeuse aux cèpes

Accompagnement – 1 légume et 1 féculent au choix

Poêlée printanière (petits pois, pois gourmands, carottes, pointes d'asperges),
Légumes tournés sur fond d'artichaut, millefeuille de légumes, dôme mousseline de carottes /courgettes /potimarron, aubergine farcie aux petits légumes d'été, pommes de terre rôties au thym, écrasé de pommes de terre, purée de patates douces, polenta crémeuse, gratin dauphinois, risotto de boulgour.

Fromage : A CHOISIR DANS NOTRE LISTE, page 23

Dessert : A CHOISIR DANS NOTRE LISTE, page 24

Café, thé, infusion, eaux plates et pétillantes (Evian et Badoit) bouteilles en verre, pain individuel

JACQUES LAFARGUE

MENU *Trésor*

Plat, fromage et dessert – 61.00 €
Mise en bouche, plat, fromage et dessert – 63.90 €
Entrée, plat, fromage et dessert – 65.50 €

Mise en bouche – 1 au choix

Duo de tartare de langoustines aux agrumes et écrevisses
Carpaccio de Saint Jacques façon vieux pêcheur, pistils et fleurs

Entrée – 1 au choix

Nage de saint Jacques et saumon sauce citronnelle et coco
Tatin de mangue et foie gras poêlé, jus réduit au caramel safrané, mâche

Plat Chaud – 1 au choix

Tournedos de bœuf façon Rossini jus de truffe
Filet mignon de veau, sauce morilles
Grenadin de Pluma de cochon, sauce relevée au piment d'Espelette
Filet de bar et queues d'écrevisses sur sa crème de céleri au curcuma

Accompagnement – 1 légume et 1 féculent au choix

Poêlée printanière (petits pois, pois gourmands, carottes, pointes d'asperges),
Légumes tournés sur fond d'artichaut, millefeuille de légumes, dôme mousseline de carottes /courgettes /potimarron, aubergine farcie aux petits légumes d'été, pommes de terre rôties au thym, écrasé de pommes de terre, purée de patates douces, polenta crémeuse, gratin dauphinois, risotto de boulgour.

Fromage : A CHOISIR DANS NOTRE LISTE, page 23

Dessert : A CHOISIR DANS NOTRE LISTE, page 24

Café, thé, infusion, eaux plates et pétillantes (Evian et Badoit) bouteilles en verre, pain individuel

JACQUES LAFARGUE

MENU *Rose*

Cocktail 15 pièces inclus, plat, fromage et dessert – 75,60 €

Cocktail 15 pièces

A définir dans notre carte de pièces cocktail

Formule tout compris

Viande à la broche

Plat Chaud – Choisissez votre viande à la broche

Convivial et original

Cuisseau de veau à la broche puis flambé
Cochon de lait à la broche

Vin d'honneur et repas

Plat chaud accompagné de son jus de cuisson en persillade

Accompagnement – 1 légume et 1 féculent au choix

Poêlée printanière (petits pois, pois gourmands, carottes, pointes d'asperges),
Légumes tournés sur fond d'artichaut, millefeuille de légumes, dôme mousseline de carottes /courgettes /potimarron, aubergine farcie aux petits légumes d'été, pommes de terre rôties au thym, écrasé de pommes de terre, purée de patates douces, polenta crémeuse, gratin dauphinois, risotto de boulgour.

Fromage : A CHOISIR DANS NOTRE LISTE, page 23

Dessert : A CHOISIR DANS NOTRE LISTE, page 24

Café, thé, infusion, eaux plates et pétillantes (Evian et Badoit) bouteilles en verre, pain individuel

CONSEIL Traiteur : Pour le bon déroulement de votre prestation, nous prévoyons du personnel supplémentaire en fonction du nombre d'invités pour ce menu (1 cuisinier qui porte, découpe la pièce) facturé 300€ TTC supplémentaire pour 11H00 de vacation (Trajet A/R + Installation + Service inclus) hors heures supplémentaires

- Notre conseil traiteur : prévoir 1 cuisinier en plus pour 100 personnes en repas assis

JACQUES LAFARGUE

AMOUR ET PARTAGE

Original

Convivial

Parfait pour un mariage champêtre ou rétro

Vous vous mariez en hiver ?

Un plat unique !

Plats à partager au centre de table

Idéal pour un mariage **en petit comité**

JACQUES LAFARGUE

AMOUR ET PARTAGE

Plats à partager au centre de table

Plat, fromage et dessert – 46.60 €
Entrée, plat, fromage et dessert – 51.10 €

***Nous pouvons fournir pour chaque table 1 tablier et 1 toque pour un convive qui fera le service**

Entrée – 1 au choix au centre de table

Plancha Scandinave : saumon de Norvège fumé au bois de hêtre 1 tranche/pers, 2 crevettes roses, salade de poulpes à l'échalotte, tomates et herbes, salade de concombres à l'aneth
+ Crème de raifort et acidulés de Menton
Antipasti à l'Italienne : artichauts, poivrons, aubergines, courgettes, tomates séchées et copeaux de parmesan
+ jambon de Parme + coppa + mortadelle de Bologne, mozzarella di Buffala au pesto Genovese, roquette
Le Sud-Ouest à votre table : rillettes de canard sur pain de campagne + salade de haricots verts à l'huile de noix + magret de canard fumé et gésiers confits + terrine de foie gras, gelée de vin blanc au Porto
Nouveauté : **Planche Végan** : Sur une grande planche de bois, tartare de courgettes aux noix, quinoa aux agrumes, caviar d'aubergines Tapenade d'artichauts, poivronnade, houmous, pain libanais, toastinette, chips de maïs et bâtonnets de légumes.

Plat Chaud – 1 au choix au centre de table

Fondant de veau de 7 heures et sauce aux airelles
Carré de veau rôti, jus au thym et à l'ail noir
Poulet jaune des Landes rôti entier, jus à la citronnelle et curcuma
Nouveauté : **Suprême de Volaille fermière BIO, sauce crémeuse aux écrevisses** *(supplément par personne : 5€ TTC)*

Nos plats à partager se déclinent en mode gastronomique - 1 plat au choix au centre de table *(supplément par personne : 5€ TTC)*

Train de côtes de bœuf cuites à point
Carré d'agneau rôti rosé et son jus à la sarriette
Volaille de Bresse rôtie et son jus parfumé aux truffes
Cuisse de chapon farcie aux champignons et marrons (décembre seulement)

Accompagnement – 1 légume, 1 féculent et 1 salade au choix

Créations potagères en cocotes, cassolettes de légumes du moment /purée maison, pommes grenailles dorées / Salade de mâche aux noix, salade de roquette aux noix

Fromage : A CHOISIR DANS NOTRE LISTE, page 23 + **Dessert :** A CHOISIR DANS NOTRE LISTE, page 24

Café, thé, infusion, eaux plates et pétillantes (Evian et Badoit) bouteilles en verre, pain individuel

JACQUES LAFARGUE

Perles blanches dans un écrin vert -Ronde de nos provinces -Voyage au cœur de nos régions-La palette fromagère
La visite des bergers - Vagues de senteurs- Carrousel lacté- Les offrandes du Berger -Plateau du berger-
Ronde des pâturages -Délices de la crémière-Proie du maitre corbeau -Bal Masqué sur la Voie lactée Danses fromagères

Fromages - en plateau au centre de table

Fromages Inclus dans toutes les formules :

- *3 variétés de fromages secs de nos régions,*
  Au choix :
  -Comté
  -Brie
  -Cantal entre deux
  -Tomme de Savoie
  -Saint Marcellin
  -Buchette d'Yssingeaux Gérentes
  -Saint-Félicien
  -Saint-Nectaire
  -Concoillotte
  -Fourme d'Ambert
  -Bleu d'Auvergne

  ET
- Fromage blanc à la crème

Pain individuel inclus

Options :

-Vacherin des Monts d'Or **+2.00 € ttc/pers**
-Rigotte de Condrieu **+0.80 € ttc/pers**
-Brillat-Savarin **+1.50 € ttc/pers**
-Faisselle **+0.80 cts € ttc/pers**

-Pain aux noix **+1.00 € ttc/pers**
-Confiture de figue aux noix ou cerise noire **+0.40 € ttc/pers**
-Galettes d'épeautre **+0.30 € ttc/pers**

Possibilité de faire une pièce montée de fromages
(Devis sur demande)

JACQUES LAFARGUE

Les douceurs du palais –Au péché mignon - Aux délices des sens -Délicieuses tentations - L'île aux desserts -Gourmandises et friandises -Plaisirs sucrés -Au royaume des gâteries -Au mille et un plaisir -Au goût de l'enfance -desserts et merveilles -bonheur des gourmands -les goûts et les couleurs

Différents types de service :

- Service à l'assiette
- En buffet (moins de 130 convives)
- Au plateau en centre de table

Pensez à la fontaine de champagne ! - 35,00€ TTC

Matériel et installation

(Hors champagne)

Gâteau des mariés : Un au choix :

- ***Entremets au choix*** : Framboisier, Fraisier, Feuillantine Chocolat, Fruit de la Passion
- ***Pièce montée traditionnelle*** – Crème pâtissière à la vanille bourbon de la Réunion & sa nougatine croustillante, 2 choux par personne
- ***1 gâteau individuel au choix par convive servi à l'assiette*** : Opéra, pavlova, dôme mangue ou chocolat, cheese cake, millefeuille, sablé spéculoos, mousse caramel et insert pomme verte
- ***Bar à tartes*** – 5 variétés au choix (Tarte tressée type crostata aux fruits rouges, façon crumble pomme/cardamone
  au citron meringuée, au chocolat/poire, au chocolat/banane, bourdalou poire et amande.....)
- ***Dessert de Sébastien Bouillet (Toques Blanches Lyonnaises pâtisserie)*** : 2 réduits ou 1 gâteau individuel par personne : (+6.00 € TTC/pers) – Choisis en fonction de la collection du moment
- ***Wedding cake ou Naked cake*** : (+5.50 € TTC/pers) parfum/couleur/décoration à définir

+ 2 mignardises au choix :

- Chou passion, mini-éclair chocolat, canelé, financier
- Verrines colorées de fruits de saison, brochettes de fruits, nectar de fruits
- Sorbet ou glace (1 boule/pers)
- Tiramisu, panna cotta, baba au rhum, fondant à la châtaigne ou chocolat
- Sucette de macarons (assortiment de saveurs) au chocolat
- Crèmes brûlées vanille bourbon, pralines roses de Lyon, pistache, nutella, café, caramel....
- Minis tartelettes (pomme tatin, praline rose, chocolat, fruits rouges, citron...)

TARIF DES MENUS

*Possibilité de moduler les menus

Menu Coton
Plat, fromage et dessert – 47.60 €
Mise en bouche, plat, fromage et dessert – 49.60 €
Entrée, plat, fromage et dessert – 51.50 €

Menu Jasmin
Plat, fromage et dessert – 49.60 €
Mise en bouche, plat, fromage et dessert –51.60 €
Entrée, plat, fromage et dessert – 54.10 €

Menu Orchidée
Plat, fromage et dessert – 53.60 €
Mise en bouche, plat, fromage et dessert – 56.50 €
Entrée, plat, fromage et dessert – 58.10 €

Menu Trésor
Plat, fromage et dessert – 61.00 €
Mise en bouche, plat, fromage et dessert – 63.90 €
Entrée, plat, fromage et dessert – 65.50 €

Menu Rose
Cocktail 15 pièces inclus, plat, fromage et dessert – 75,60 €

Menu Amour & Partage
Plat, fromage et dessert – 46.60 €
Entrée, plat, fromage et dessert – 51.10 €

personnalisation de cocktail dînatoire à la demande auprès du service commercial

JACQUES LAFARGUE

SUGGESTIONS

Pendant le diner :

- **Trou normand – 1,95€ / pers.**

Sorbet Pomme verte & Calvados

Sorbet Citron & Limoncello

Sorbet Poire & Alcool de poire

- **Fontaine de chocolat – 3,00€ / pers.**

Brochettes de chamallow ou brochettes de fruits (1/personne)

Pour la fin de soirée :

- **Gratinée à l'oignon – 3,00€ / pers.**

La Traditionnelle

- **Mignardise sucrée – 3,00€ / pers. 3 pièces au choix**

Baba au rhum, tiramisu, tartelette, financier, canelé …

- **Fontaine à champagne – 35,00€**

Matériel et installation – Hors champagne

- **Stand de glaces**

Assortiment de 4 parfums, servies dans des pots en carton.

Tarif à la demande.

- **Récupération de vos bouteilles vides – Forfait de 70,00€**

- **Pour la fin de la soirée, nous vous proposons les boissons suivantes :**

Sur une base de 60 % du nombre de convives au dîner

FORFAIT de 2,10 € / personne, comprenant :

Jus de fruits (orange, pomme) à raison d'une bouteille / 10 personnes

Soda en bouteilles jetables (1,5L) à raison d'une bouteille / 10 personnes

Eau en bouteilles jetables (1,5L) à raison d'une bouteille / 7 personnes

Verres en plastique fournis (par 100)

JACQUES LAFARGUE

NOS ACCORDS METS ET VINS

Les vins BLANCS sélection Jacques Lafargue TRAITEUR

Macon Village « Roche des fées » – 12,00€

Viognier « les Jamelles » – 13,00€

Viré Clessé « Songe des Moines » - 16.00€

Côtes du Rhône « Parallèle 45-BIO » -14.50 €

Les vins ROUGES sélection Jacques Lafargue TRAITEUR

Côtes du Rhône « Village Séguret » – 11,50 €

Côtes du Rhône « Guigal » - 14.80 €

Crozes-Hermitage « Maison Pradelle » – 16.00 €

Hautes côtes de Beaune – 17.00 €

Bouteille de champagne

Nicolo & Paradis – 28.00€

Nicolo & Paradis Rosé – 32.00€

Dans le cas où vous fournissez vos propres boissons, nous pouvons vous fournir :

- *Vasque à champagne, 21 €*
- *Sac 10 kg de glace pilée, 36€*
- *Sac 10 kg de glaçons, 42€*

AUTRES MENUS

Menu Mini Pouce – 13.50€

Crêpes salées et crêpes sucrées ou gratin de macaronis et jambon cuit ou pizza napolitaine et mousse au chocolat

OU Lunch box : club sandwich, compote à boire, boisson, chips et paquet de bonbons

Menu enfant – 15,90€

*Cocktail des adultes, fricassée de volaille, gratin dauphinois et dessert des mariés (si entrée : + **2.10 €**)*

Menu prestataire – 28€

Entrée des mariés, plat chaud des mariés et dessert

SERVICE

Nous prévoyons

> 1 serveur pour 50 personnes au cocktail
> 1 serveur pour 30 personnes au repas assis
(1 serveur pour 40 personnes pour le menu amour et partage)
> 1 cuisinier pour 70 personnes au repas assis

- **Service Traiteur inclus jusqu'à 1H00 du matin pour l'ensemble du personnel**, + 2 serveurs prévus jusqu'à 3H du matin. Possibilité d'extension horaire : 44.20 € TTC / heure supplémentaire / serveurs.

- Nos prix s'entendent pour une réception de plus de 150 convives (adultes) en repas assis (si nombre inférieur voir conditions générales de vente)

BRUNCH

Quelle que soit la formule choisie, les nappes en tissu de la veille pourront être laissées pour votre brunch sans supplément tarifaire

Buffet froid

Formule à 20€ TTC / personne

Buffet d'entrées
Assortiment de 3 salades du traiteur

Assortiment de viandes froides
Bœuf, veau, poulet

Buffet de fromages
3 fromages secs de la région

Buffet de desserts
Tarte aux fruits de saison
Corbeille de fruits frais

Tous les plats seront entreposés le jour du mariage dans les chambres froides du lieu de réception. Nous déclinons toute responsabilité sur les conditions de conservation des aliments.

Ce tarif comprend :
-les boissons non alcoolisées (eaux plates, eaux pétillantes, softs)
-le matériel, verres, assiettes et couverts jetables, serviettes en papier.

Ce tarif ne comprend pas :
-Le service
-Le nappage de vos buffets
-Le pain

Cette formule est possible avec un serveur soit 300,00€ TTC pour une vacation de 7H (trajet et mise en place inclus). Au-delà, il faudra compter 44,20€ TTC/ heure supplémentaire.

Sucré, salé

Formule à 23€ TTC / personne

Café, thé (1 thermos pour 10 personnes)
Eaux plates (1 bouteille pour 4), eaux gazeuses (1 bouteille pour 6)
Jus de fruits (1bouteille pour 10)

Minis- viennoiseries (pains au chocolat / croissants ...)

Assortiment de viandes froides ou charcuterie du Beaujolais

Quiches ou tartes ou pizzas

Panier de crudités de saison et ses sauces + 1 salade du traiteur

Buffet de fromages et pain

Buffet de desserts
Tarte aux fruits de saison
Corbeille de fruits frais

Ce tarif comprend :
-les boissons non alcoolisées (eaux plates, eaux pétillantes, softs)
-le matériel, verres, assiettes et couverts jetables, serviettes en papier
-le pain

Ce tarif ne comprend pas :
--Le service
-Le nappage de vos buffets

Cette formule est possible avec un serveur soit 300,00€ TTC pour une vacation de 7H (trajet et mise en place inclus). Au-delà, il faudra compter 44,20€ TTC/ heure supplémentaire.

JACQUES LAFARGUE

BRUNCH

Quelle que soit la formule choisie, les nappes en tissu de la veille pourront être laissées pour votre brunch sans supplément tarifaire

Barbecue/Plancha

Formule à 26€ TTC / personne

Buffet d'entrées
Assortiment de 3 salades du traiteur

Assortiment de viandes à cuire à la plancha
2 brochettes de viande : bœuf et poulet mariné
et 1 saucisse par personne : chipolata ou merguez

Accompagné de chips de pommes de terre

Buffet de fromages
3 fromages secs de la région

Buffet de desserts
Tarte aux fruits de saison
Corbeille de fruits frais

Jacques Lafargue traiteur vous met à disposition une plancha.

Tous les plats seront entreposés le jour J dans les chambres froides du lieu de réception. Nous déclinons toute responsabilité sur les conditions de conservation des aliments.

Ce tarif comprend :
-les boissons non alcoolisées (eaux plates, eaux pétillantes, softs)
-le matériel, verres, assiettes et couverts jetables, serviettes en papier.

Ce tarif ne comprend pas :
- Un chèque de caution de 500€ (pour la plancha) sera demandé 10 jours avant le mariage.
-Le service
-Le nappage de vos buffets
-Le pain

Cette formule est possible avec un serveur soit 300,00€ TTC pour une vacation de 7H (trajet et mise en place inclus). Au-delà, il faudra compter 44,20€ TTC/ heure
Au-delà, il faudra compter 44,20€ TTC/ heure supplémentaire.

JACQUES LAFARGUE

RETRO – PLANNING et SUIVI COMMERCIAL

- **1er RDV rencontre** → *présentation de nos prestations et analyse de votre projet mariage*
- **Dans un 2nd temps : RDV dégustation** → *dégustation des pièces cocktail et plats (durée 2h30/3h00)* **Payante à 35€*** *pour tous les convives et sans engagement pour les mariés, hors boissons. Si validation du devis avec Jacques Lafargue Traiteur,* **la dégustation sera déduite du devis.**
- **Envoi de notre proposition commerciale**
- **Validation du mariage** – *contrat signé et 1er acompte + 1 chèque de caution 500 € + 1 chèque de garantie 1000 € (non encaissés)*
- **M-3 : Envoi du document « informations Mariage »**
- **J-15 : Document « informations Mariage » à nous retourner par mail**
- **J-10 : Point téléphonique** → *nous faisons un point général sur l'organisation de votre mariage et validons les plats et le nombre définitif de convives pour la facturation*
- **J-1 vendredi à 17h00, accès à la salle et état des lieux + remise des clés + remise du document de responsabilité civile**

Nature du paiement	Montant	Echéance
1er acompte + 2 chèques non encaissés	40 % du montant total 1 chèque de caution 500 € + 1 chèque de garantie 1000 €	A la réservation
2ème acompte	60 % du montant total	1 mois avant le JOUR J
Solde	Régularisation du nombre de convives + heures supplémentaires	10 jours après le JOUR J

NOS PARTENAIRES PRIVILEGIES

- **Florian Gros** ***Fleuriste***

07 66 63 81 53 ou atelier@bandedecrocus.fr

- **Chloé Augier,** ***Fleuriste***

06 58 44 23 57 ou 04 78 73 99 92 pivoine.renoncule@hotmail.fr

- **Marilyn Saint-Genis,** ***Organisation de mariages***

06 74 22 12 89 ou mary@poppinsevenements.fr

- **Mary B,** ***Organisation de mariages***

06 59 86 86 18 ou contact@mary-b.fr

- **Rosa-Alejandra Villarroel, cake designer**

06 50 96 55 02 ou janivill@hotmail.fr

- **Agence Marine Wedd's, Marine Delavault** ***Organisation de mariages***

06 73 41 64 89 ou marinewedds@gmail.com

- **Delphine MELINON : Wedding planner « mon cœur fait boom »**

  06 18 67 31 97 **ou** www.moncoeurfaitboum-events.com

- **Les Productions Rino Baldi, Animations distractives de vos mariages : DJ, magiciens, bulles géantes, location matérielle, lâcher de colombes, effets spéciaux, …)**

04 78 75 09 46 ou rino.baldi@wanadoo.fr

- **Evideence,** ***DJ et mises en lumière***

06 10 92 62 76 ou laurent@evideence.fr

- **Cap Evénement,** ***DJ***

  Animateur karaoké, Blind test, Sculpteur de ballons, Magicien, effets spéciaux, hélium, décoration de salle, location matérielle. 06 08 49 12 21 ou jps@capevenement.fr

- **Laurence Papoutchian,** ***Photographe auteur***

06 13 51 03 88 ou laurence@papoutchian.com

- **Anne Sophie Benoit,** ***Photographe auteur***

06 45 13 67 85 ou contact@asbphotographe.com

- **OW Love – Léo Rullière – Vidéo de mariage,** ***Videaste***

06 66 49 48 20 ou leo@owvideo.one

- **Fanny Anaïs D,** ***Photographe auteur et vidéaste***

06 48 81 51 87 ou contact@fannyanaisd.com

- **Cotilyon Animation, Eric Gratier –** ***DJ Animateur karaoké/quiz – Sculpteur de ballons – Gonflage hélium – Arbre de noël***

06 83 48 53 76 ou contact@cotilyon-animation.com

- **Ephémère Déco,** ***Décoratrice de salle***

06 70 86 19 84 ou contact@ephemere-deco.fr

- **Féemaindéco,** ***location de housses de chaises***

06 88 20 09 77 ou blanmichel@yahoo.fr

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Location

-La location de la salle est comprise du vendredi 17h00, jusqu'au dimanche matin 5H00

Il est possible de louer la salle le dimanche jusqu'en soirée : tarif sur demande en location sèche.

- Le nombre réel de personnes doit nous être communiqué 10 jours avant la date de réception.

-Les clefs de la salle vous seront fournies le jour du mariage : 100 € TTC facturé en cas de perte

Nos tarifs comprennent les boissons non alcoolisées en illimité le temps du cocktail (eaux plates, eaux pétillantes, jus de pomme, jus d'orange et coca) **et le temps du repas** (eaux plates, eaux pétillantes, en bouteilles en verre).

Le matériel et les arts de la table sont inclus dans nos tarifs. Nous prévoyons les nappes et serviettes en tissu coton blanc, la vaisselle, la verrerie et les couverts. Toute nappe supplémentaire sera facturée 15€ TTC (livre d'or, candy bar…). Nous nous réservons le droit de facturer toute détérioration du matériel : trous, brûlures, casse importante de votre fait.

Le cocktail prévoit le nappage en intissé blanc agrémenté de chemin de table de votre choix.

Nappes et serviettes en tissus : toute nappe ou serviette non restituée ou récupérée abimée (trouée, tachée sévèrement) sera facturée. 8€ TTC la serviette et 45 € TTC la nappe. ATTENTION AUX CIERGES MAGIQUES ET BOUGIES SUR TABLE.

Le service : Nous prévoyons 1 serveur pour 30/ personnes sur la base du repas et 1 cuisinier pour 70 personnes. Nos serveurs sont habillés en noir et la cravate de la couleur assortie au thème du mariage. Service Traiteur inclu jusqu'à 1H00 du matin pour l'ensemble du personnel, + 2 serveurs prévus jusqu'à 3H du matin. Possibilité d'extension horaire : 44.20 € TTC / heure supplémentaire / serveurs.

Les prix s'entendent HORS décoration florale et décoration, prestataires Dj, Photographe, gardien

Nos tarifs s'appliquent pour 150 personnes (adultes) minimum sur la base du dîner

Entre 100 et 150 personnes = +4,20 € TTC/personne ; Entre 60 et 100 personnes = +5,20 € TTC/personne ; Moins de 60 personnes = +7,20 € TTC/personne.

Conditions de règlement

La réservation sera ferme et définitive lorsque Jacques Lafargue Traiteur aura réceptionné le devis signé accompagné d'un premier acompte de 40% du montant total du devis + un chèque de garantie de 1000€ TTC pour les heures supplémentaires (chèque restitué au règlement du solde) + un chèque de caution de 500€ TTC pour le matériel.

Un 2ème acompte de 60 % est à verser un mois avant la date du mariage. Vous recevrez la facture de solde, quelques jours après votre mariage (régularisation + intégration des heures supplémentaires).

Remises commerciales : **SOUS RESERVE DE VALIDATION PAR NOTRE COMMERCIALE MARIAGE, possibilité de remise de 05% à 10%** pour les mariages du 1er novembre 2021 au 16 avril 2022, ainsi que pour les mariages hors samedi dans cette période– applicable sur les menus adultes, hors brunch.

Condition d'annulation

Dans le cas où le client annule sa commande plus de 180 jours avant la date de la prestation, l'acompte versé par ce dernier sera intégralement remboursé par Jacques Lafargue Traiteur

Si elle intervient : Entre 6 mois et 4 mois avant la prestation : l'acompte sera préservé par JLT

Entre 4 mois et 3 mois avant la prestation : l'acompte sera préservé + 30 % du prix des prestations commandées

Entre 3 mois et 1 mois avant la prestation : l'acompte sera préservé + 50 % du prix des prestations commandées

Entre 1 mois et 7 jours avant la prestation : l'acompte sera préservé + 70 % du prix des prestations commandées

Moins 7 jours avant la prestation : l'acompte sera préservé + 100 % du prix des prestations commandées

Toute annulation, même partielle, doit être faite ou confirmée par écrit (mail).

Contestation

JACQUES LAFARGUE

Prestation tarifs

Toute commande n'est confirmée qu'après le retour du présent document considéré comme le devis établi par « Jacques Lafargue Traiteur », signé pour acceptation avec la mention « bon pour accord » accompagné du versement des acomptes correspondants.
En cas d'application d'un prix forfaitaire pour certaines prestations, ces prix s'appliquent globalement aux services réservés. Ces prix forfaitaires ne seront donc être fractionnés.
Les tarifs indiqués par la SARL « Jacques Lafargue Traiteur » sont susceptibles de modification (sans préavis). Cependant, les tarifs confirmés sur la convention de réservation sont fermes pendant une période de 6 mois, à compter de la date d'envoi de la convention.

Nos tarifs s'entendent TTC avec la TVA suivante :
10 % applicable pour une prestation avec service 10 % applicable pour une prestation en livraison et 20% applicable sur boissons alcoolisées
La TVA appliquée est celle en vigueur à la date de la signature du contrat. Nous nous réservons le droit de modifier le montant TTC selon l'évolution du taux de TVA prévu par la loi.

Responsabilité

Les clients sont responsables, pendant toute la durée de la prestation, des pertes et détériorations causées aux installations et matériel mis à leur disposition, occasionnés par eux-mêmes, leurs auxiliaires, invités ou sous-traitants. La SARL « Jacques Lafargue Traiteur » décline toute responsabilité pour les vols et dommages causés aux objets, vêtements ou matériels utilisés lors de la prestation par les clients, leurs auxiliaires invités ou sous-traitants.
La responsabilité de la SARL « Jaques Lafargue Traiteur », ou de ses partenaires, ne peut pas être engagée au cas où l'inexécution ou le retard dans l'exécution de l'une ou de plusieurs obligations contenues dans le présent contrat résulte d'un cas de force majeure. Sont considérés notamment comme cas de force majeure les intempéries exceptionnelles, les catastrophes naturelles, les incendies et inondations, la foudre, les surtensions électroniques, les attentats, les grèves (manifestations contestataires, gilets jaunes, blocus sur la route), les restrictions légales ou règlementaires à la fourniture de nos services, pandémie ou épidémie, pandémie ou épidémie et tout autre événement de force majeure ou cas fortuit au sens de l'article 1148 du Code Civil.

En cas de non-possibilité pour le traiteur de réaliser votre prestation en 2022 en raison de l'interdiction de rassemblements et de déplacements en raison d'une nouvelle vague Covid ; nous nous engageons à accepter une date de report pour votre mariage. Il faut noter qu'en fonction de la date de report choisie, des frais supplémentaires peuvent vous être demandés. Ainsi l'acompte est préservé jusqu'à la nouvelle date de l'événement.
Le second acompte de 60% sera alors à verser en 2 parties : 1-ère partie de 10% à verser 1 mois avant la date à laquelle le mariage aurait dû avoir lieu ; 2-ème partie de 50% à verser 1 mois avant la nouvelle date de report. Notre objectif étant de ne pas annuler votre prestation mais de trouver une solution pour l'honorer, c'est pourquoi elle peut tout à fait être reportée. Dans le cas où vous ne souhaiteriez pas reporter votre mariage, un avoir du montant de l'acompte versé vous sera fait pour tout autre prestation.

Mentions légales

Conformément à la loi « Informatique et Libertés », l'éventuel traitement des informations nominatives relatives vous concernant fait l'objet d'une déclaration auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (CNIL). Nous vous rappelons que, dans cette éventualité, vous disposez d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données qui vous concernent (art. 34 de la loi "Informatique et Libertés" du 6 janvier 1978). Pour l'exercer, adressez-vous à notre service commercial.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier et consommer avec modération.

Date + signature du client précédée de la mention « Bon pour Accord » :