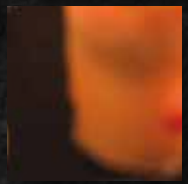


Jacques Lafargue

TRAITEUR EVENEMENTIEL

Offre tarifaire

TRAITEUR PROFESSIONNEL

2023 | 2024

SOMMAIRE

Pour toute demande particulière, n'hésitez pas à contacter notre service commercial afin d'échanger sur vos besoins et de composer ensemble une offre adaptée !

Le tarif individuel comprend :

– Tout le matériel nécessaire à la réalisation de la prestation : verrerie, couverts, assiettes (hors mobilier). Droit de bouchon si vous fournissez vos boissons : forfait de 140€ HT.

– Le nappage de vos tables en intissé blanc (buffet), serviettes intissées blanches et chemin de table de la couleur de votre choix (à définir avec votre commerciale, selon notre stock).
Supplément nappage tissu : 14,00€ HT la nappe.

– Boissons douces : eaux plates, eaux pétillantes, jus d'orange, jus de pomme et coca cola, café/thé/infusion.

Le service et la livraison ne sont pas inclus dans les tarifs. Merci de nous consulter.

- Cocktails P1-2
- Buffets P 3-4
- Accueils café et pauses P 6
- Plateaux repas P 7
- Location de salle P 8

COCKTAIL ÉLÉGANCE

COCKTAIL 12 PIÈCES	24.00 € HT
COCKTAIL 16 PIÈCES	30.00 € HT
COCKTAIL 20 PIÈCES	36.00 € HT

PIÈCES FROIDES

Assortiment de wraps colorés
Tartares de tomates et courgettes au fromage frais et disque de parmesan
Toastinettes crème de cèpes et oeufs de caille
Profiteroles à la crème de brebis et noix
Minis club-sandwichs
Sablés crème de thon et piquillos
Bulles de caviar d'Auvergne et échalotes confites
Verrines de crème d'asperge et gambas grillées
Canelés courgettes et chorizo
Assortiment de minis bagels

PIÈCES CHAUDES

Minis croque-monsieur à la moutarde
Saucisson de Lyon et palais de pomme de terre sur pics
Samossas aux légumes
Minis soufflés au fromage

CASSOLETTES CHAUDES

Croustillant de volaille pannée au speculos sur écrasé de patate douce
Ravioles de Royan aux champignons sauvages
Quenelles de brochet sauce Nantua

FROMAGES

Plateaux de fromages secs
Verrines de fromages blancs, pain inclus

PIÈCES SUCRÉES

Crème brulée vanille de Madagascar
Tartelette à la praline rose de Lyon
Fondant au chocolat et cœur coulant
Verrine de fruits frais
Crumble aux fruits de saison

COCKTAIL PRESTIGE

PIÈCES FROIDES

Verrines de crème d'asperge et gambas grillées
Tartares de saumon à l'huile d'olive Crétoise
Veloutés de petits pois en 2 textures
Brunoise de melon en verrines et chiffonnade de jambon cru
Carpaccios de St-Jacques et coulis exotique
Tatakis de thon sauce asiatique et graines de sésame au wasabi
Toasts au basilic et demi sphère de panna cotta mozzarella
Profiteroles à la crème de brebis et noix
Spoons de magret de canard et abricots secs
Verrines de quinoa aux agrumes

PIÈCES CHAUDES

Minis cakes aux champignons
Bruschettas au jambon et champignons
Crevettes en chemise de pomme de terre
Assortiment de croustades

CASSOLETTES CHAUDES

Effiloché de cabillaud sur un duo de risotto à la crème et parmesan
Fondant de veau aux cèpes sur écrasé de pommes de terre
Ravioles de Royan aux champignons sauvages

FROMAGES

Plateaux de fromages secs
Verrines de fromages blancs, pain inclus

PIÈCES SUCRÉES

Fondant à la châtaigne
Panna cotta et coulis de fruits rouges
Tartelette de fruits de saison
Mousse aux deux chocolats
Mini tropézienne
Tiramisu traditionnel

COCKTAIL 12 PIÈCES	25.50 € HT
COCKTAIL 16 PIÈCES	32.00 € HT
COCKTAIL 20 PIÈCES	38.00 € HT

BUFFET FROID

BUFFET FROID	26.50 € HT
FROMAGE	4.50 € HT

ENTRÉES FROIDES 3 AU CHOIX

Salade de lentilles vertes aux échalotes et magret de canard
Œuf mimosa et sa julienne de saumon fumé
Salade de ravioles, noix et dés de comté
Salade de pois chiches à la coriandre et ail frit
Salade de quinoa aux agrumes et crevettes roses
Salade de saison en fonction du moment
Terrine de légumes et coulis de poivron
Plateaux de charcuteries de la région

PLATS FROIDS 2 AU CHOIX

Viandes froides : rôti de porc, bœuf, dinde, veau, pillon de poulet
Poissons froids : filet d'églefin, dos de cabillaud, pavé de saumon, terrine de poisson

GARNITURES FROIDES 2 AU CHOIX

Flan de légumes
Salade de pommes de terre
Salade de riz
Salade de pates
Légumes antipasti
Ratatouille froide

DESSERTS 3 AU CHOIX

Crème brulée à la vanille de Madagascar
Tartelette à la praline Rose de Lyon
Fondant au chocolat noir
Choux à la crème
Crumble aux fruits de saison

FROMAGES EN OPTION

Plateaux de fromages secs

BUFFET CHAUD

ENTRÉES FROIDES 3 AU CHOIX

Salade de lentilles vertes aux échalotes et magret de canard
Œuf mimosa et sa julienne de saumon fumé
Salade de ravioles, noix et dés de comté
Salade de pois chiches à la coriandre et ail frit
Salade de quinoa aux agrumes et crevettes roses
Salade de saison en fonction du moment
Terrine de légumes et coulis de poivron
Plateaux de charcuteries de la région

PLATS CHAUDS EN CHAFFING 2 AU CHOIX

Sauté de veau aux champignons
Quenelles de brochet, sauce Nantua
Fricassée de volailles à la crème
Cabillaud au pesto vert

GARNITURES EN CHAFFING 2 AU CHOIX

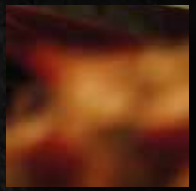
Riz
Polenta crémeuse
Gratin dauphinois
Fricassée de légumes de saison
Mousseline de légumes
Fondue de poireaux

FROMAGES EN OPTION

Plateaux de fromages secs

DESSERTS 3 AU CHOIX

Crème brulée à la vanille de Madagascar
Tartelette à la praline Rose de Lyon
Fondant au chocolat noir
Choux à la crème
Crumble aux fruits de saison



BUFFET CHAUD	33.50 € HT
FROMAGE	4.50 € HT

ACCUEIL I PAUSE

ACCUEIL CAFÉ BOISSONS

Café et thé
Jus de fruits
Eau plate

ACCUEIL CAFÉ VIENNOISERIES

Café et thé
Jus de fruits
Eau plate
Mini pains aux raisins
Mini pains au chocolat
Mini croissants

PAUSE SUCRÉE

Café et thé
Jus de fruits
Eau plate
Mignardises x3

ACCUEIL CAFÉ BOISSONS	5.00 € HT
ACCUEIL CAFÉ VIENNOISERIES	8.00 € HT
PAUSE SUCRÉE	8.00 € HT
SUPPLÉMENT FRUITS	2.00 € HT

PLATEAUX REPAS

VÉGÉTARIEN

ENTRÉES
Salade de lentilles Sabarot et oignons rouges
Salade de quinoa aux petits légumes
Salade Niçoise

PLATS
Risotto aux asperges
Gratin dauphinois
Galette végétale

GARNITURES
Salade de tomates, poivrons, courgettes
Salade de riz aux amandes et raisins secs
Salade de boulgour aux petits légumes

FROMAGES
Comté, Brie, Bleu d'Auvergne,
Tomme de Savoie, Beaufort

DESSERTS
Tartelette à la praline
Moelleux au citron
Tartelette aux fruits rouges
Tartelette au chocolat
Tarte aux pommes
Tropézienne
Paris-Brest

18,50€ HT
PAR PERSONNE

CLASSIQUE

ENTRÉES
Terrine de campagne et salade verte
Quiche lorraine
Quiche aux légumes

PLATS
Rôti de porc sauce au porto
Quiche de thon et tomate
Suprême de volaille au curry

GARNITURES
Salade de lentilles Sabarot et oignons rouges
Écrasé de pommes de terre et ciboulette
Poêlée de pommes de terre grenailles

FROMAGES
Comté, Brie, Bleu d'Auvergne,
Tomme de Savoie, Beaufort

DESSERTS
Tartelette à la praline
Moelleux au citron
Tartelette aux fruits rouges
Tartelette au chocolat
Tarte aux pommes
Tropézienne
Paris-Brest

20,50€ HT
PAR PERSONNE

PRESTIGE

ENTRÉES
Salade de fèves et oignons rouges
Salade scandinave
Assortiment de charcuteries

PLATS
Dos de cabillaud au pesto rouge
Pavé de saumon et sauce à l'aneth
Tataki de thon aux éclats de pistache et citron vert

GARNITURES
Salade de pâtes au pesto et julienne de coppa
Millefeuille de légumes
Risotto aux morilles

FROMAGES
Comté, Brie, Bleu d'Auvergne,
Tomme de Savoie, Beaufort

DESSERTS
Tartelette à la praline
Moelleux au citron
Tartelette aux fruits rouges
Tartelette au chocolat
Tarte aux pommes
Tropézienne
Paris-Brest

22,50€ HT
PAR PERSONNE

LOCATION DE SALLE

Salle Aqueducs

- Salle de 250 m² (+ scène)
- 250 personnes en cocktail
- 180 personnes en repas assis

TARIF EN SEMAINE À LA JOURNÉE
550,00€ HT Ménage compris

Salle Orme

- Salle de 60 m2
- 70 personnes en cocktail
- 50 personnes en repas assis

TARIF EN SEMAINE À LA JOURNÉE
300,00€ HT Ménage compris

Pour une location le week-end ou pour toute demande particulière, merci de contacter notre service commercial.

TRAITEUR EVENEMENTIEL

ADRESSE

7 Route des Troques,
69630 Chaponost

CONTACT

+33 (0) 4 78 56 58 26
contact@jacques-lafargue-traiteur.com
www.jacques-lafargue-traiteur.com

@jacqueslafarguetraiteur