



JIT
*Jacques
Lafaygue*
TRAITEUR EVENEMENTIEL



TRAITEUR PARTICULIER

PLAQUETTE DE PRÉSENTATION

2024



SOMMAIRE

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

Le tarif individuel repas comprend :

– Le matériel nécessaire à la réalisation de la prestation : verrerie, couverts, assiettes (hors mobilier). Si vous fournissez vos boissons, nous appliquons un droit de bouchon de 150€ TTC.

– Le nappage de vos buffets en intissé blanc (buffets et tables dans le cadre d'un repas assis), serviettes intissées blanches et chemin de table de la couleur de votre choix selon le stock (à définir avec votre commercial(e)). Supplément nappage tissu : 15€ TTC la nappe.

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

– Le vin : 1 bouteille pour 5 de vin blanc, 1 bouteille pour 5 de vin rouge.

– Le service pour une vacation de 6h. Au-delà de cette vacation le tarif horaire sera de 44.20€ TTC/personnel présent.

Pour la livraison, merci de contacter notre service commercial à l'adresse : contact@jacques-lafargue-traiteur.com

◆	Cocktail dînatoire	P 1
◆	Menu douceur	P 2
◆	Menu anniversaire	P 3
◆	Menu buffet	P 5
◆	Menu festif	P 6
◆	Menu convivial	P 7
◆	Menu gourmet	P 8
◆	Options	P 9
◆	Location de salle	P 10
◆	Plateaux repas	P 12

COCKTAIL

COCKTAIL DEJEUNATOIRE OU DINATOIRE
20 pièces salées dont 1 atelier + 3 pièces sucrées au choix

PIÈCES FROIDES

- Tartare de tomate et courgette au fromage frais et crumble de parmesan
- Spoon de magret de canard et abricot sec
- Velouté de petit pois en deux textures
- Profiterole à la crème de brebis et noix
- Toastinette crème de cèpe et œuf de caille
- Assortiment de wraps
- Assortiment de minis bagels
- Sablé crème de foie gras et demi sphère framboise betterave
- Brochette de tomates cerises caramélisées, graines de sésame et mozzarella au basilic
- Assortiment de gaspachos
- Toast au basilic et demi sphère de panna cotta mozzarella
- Tartare de saumon à l'huile d'olive Crétoise
- Carpaccio de St Jacques et mangue
- Verrine de crème d'asperge et gambas grillée
- Sablé crème de thon et piquillos

PIÈCES CHAUDES

- Cassolette de ravioles du Dauphiné, crème Saint-Marcellin
- Effiloché de saumon sur son duo de risotto à la crème et parmesan, sauce à l'oseille
- Cannelé chorizo courgette
- Croquette d'escargot

ATELIER CULINAIRE 1 AU CHOIX

- Atelier Bouquet de Légumes : dips de légumes et assortiment de poivronnades et tapenades
- Atelier original Tartare : Bœuf citron moutarde, daurade mangue
- Atelier Lyonnais : Salade lyonnaise et museau, tartelette boudin noir et pomme, mini saucisson brioché

FROMAGE 1 AU CHOIX

- Assiette de fromages secs de la région
- Faisselle de fromage blanc

PIÈCES SUCRÉES 3 PAR PERSONNE

- Assortiment de mousses (chocolat, passion, fruits rouges)
- Assortiment de mignardises (tarte tatin, paris brest, tropézienne, moelleux au chocolat ou financier pistache)



42,00€ TTC
PAR PERSONNE

DOUCEUR

◆ PIÈCES COCKTAIL 3 PAR PERSONNE

- Assortiment de feuilletés chauds
- Assortiment de wraps
- Assortiment de minis bagels

◆ ENTRÉE 1 AU CHOIX

- Cassolette de ravioles du Dauphiné, crème légère aux cèpes
- Tiramisu à la tomate, crumble de noisette et crème de basilic
- Confiturier de tartare de saumon, caviar d'Auvergne et roquette

◆ PLAT CHAUD 1 AU CHOIX

- Cuisse de canard confite au miel et romarin
- Suprême de volaille panée au speculos et son parfait de petit pois
- Dos de cabillaud doré au four en croûte d'amandes, sauce vierge au pesto

◆ ACCOMPAGNEMENTS

- Ecrasé de pommes de terre, huile vierge et romarin et fricassée de légumes de saison

◆ FROMAGE 1 AU CHOIX

- Assiette de fromages secs de la région
- Faisselle de fromage blanc

◆ DÉLICE SUCRÉ 1 AU CHOIX

- Feuillantine au chocolat et coulis de fruits rouges (minimum 10 personnes)
- Coque en chocolat, mousse passion et brunoise ananas mangue



COCKTAIL + REPAS
46,90€ TTC
 PAR PERSONNE

REPAS SEUL
42,90€ TTC
 PAR PERSONNE



ANNIVERSAIRE

◆ PIÈCES COCKTAIL *8 PAR PERSONNE*

- Assortiment de minis bagels
- Assortiment de minis clubs sandwiches
- Profiterole à la crème de brebis et noix
- Tartare de tomate et courgette au fromage frais et crumble de parmesan
- Spoon de magret de canard et abricot sec
- Assortiment de wraps
- Assortiment de gaspachos
- Mini briochette à la rosette de Lyon

◆ MISE EN BOUCHE *1 AU CHOIX*

- Brochette de crevettes roses, parfait de petit pois
- Tiramisu à la tomate, crumble de noisette et crème de basilic

◆ PLAT CHAUD *1 AU CHOIX*

- Magret de canard, sauce au cassis
- Tournedos de bœuf, sauce au Porto
- Suprême de pintade aux pruneaux, sauce foie gras
- Darne de Saumon aux 3 poivres

◆ ACCOMPAGNEMENTS *1 AU CHOIX*

- Pommes de terre rôties au thym et millefeuille de légumes à la Provençale
- Risotto et millefeuille de légumes à la Provençale

◆ FROMAGE *1 AU CHOIX*

- Assiette de fromages secs de la région
- Faisselle de fromage blanc

◆ DÉLICES SUCRÉS *2 PAR PERSONNE*

- Cascade de fruits frais de saison
- Gâteau d'anniversaire (Croquant chocolat praliné / Framboisier / Fruit de la passion)
- Pièce montée 3 choux par personne (+ 4.80€ TTC/personne)



47,00€ TTC
PAR PERSONNE



BUFFET

◆ BUFFET D'ENTRÉES 4 AU CHOIX

- Bouquet de crudités et son assortiment de sauces
- Rillettes de poisson et petits légumes en verrine
- Lentilles vertes d'Auvergne aux gésiers de canard en salade
- Haricots verts à l'échalote et magret de canard fumé en salade printanière
- Salade de pommes de terre et cervelas
- Salade de pâtes à l'italienne

◆ PLANCHE 1 AU CHOIX

- Plateau de charcuterie de nos régions
- Plateau Scandinave : terrine de poisson, saumon fumé maison et crevettes

◆ PLATS CHAUDS 2 AU CHOIX EN CHAFFING

- Dos de cabillaud rôti, sauce pesto
- Méli-mélo de saumon et rouget, sauce à l'anis étoilé
- Fricassée de volaille, sauce crémeuse aux cèpes
- Cuisse de canard confite au miel et romarin
- Joue de bœuf braisées, sauce au vin

◆ ACCOMPAGNEMENTS 1 AU CHOIX

- Gratin Dauphinois façon grand-mère et millefeuille de légumes
- Polenta crémeuse et confit de légumes à la Niçoise
- Riz basmati safrané et fricassée de légumes de saison

◆ FROMAGE 1 AU CHOIX

- Assiette de fromages secs de la région
- Faisselle de fromage blanc

◆ DÉLICES SUCRÉS 3 PAR PERSONNE

- Assortiments de tartelettes (praline, citron, chocolat)
- Assortiment de verrines de mousses (chocolat, passion, fruit rouge)



47,80€ TTC
PAR PERSONNE

FESTIF

◆ PIÈCES COCKTAIL 9 PAR PERSONNE

- Spoon de magret de canard et abricot sec
- Tartare de tomate et courgette au fromage frais et crumble de parmesan
- Assortiment de wraps
- Toastinette crème de cèpe et œuf de caille
- Tartare de saumon à l'huile d'olive Crétoise
- Brochette de tomates cerises caramélisées, graines de sésame et mozzarella au basilic
- Sablé crème de thon et piquillos
- Profiterole à la crème de brebis et noix
- Assortiment de minis bagels

◆ PLAT CHAUD 1 AU CHOIX

- Jambon à l'os braisé, bière et érable, purée de pommes de terre maison
- Cuisson de veau rôti entier flambé au Cognac, pommes rattes rôties en persillade et fricassée de légumes de saison *(minimum 60 personnes)*
- Paëlla Valencia (poulet, moules, calamars, gamba, chorizo)
- Couscous royal (agneau ou poulet, légumes, pois chiches, semoule et merguez)
- Burger party (fromage, chips de bacon, sauce poivre et sauce au Saint-Marcellin, oignons frits, tomates), potatoes et coleslaw
- Barbecue Géant (bœuf mariné au poivre de Timut, volaille et gambas à la citronnelle, agneau au romarin, filets de rouget et saumon mariné à la sauce satay *(mélange arachide, ail et échalote)*), pommes de terre à la cendre et légumes de saison *(+ 5,00€ TTC par personne)*

◆ FROMAGE 1 AU CHOIX

- Assiette de fromages secs de la région
- Faisselle de fromage blanc

◆ DÉLICE SUCRÉ 1 AU CHOIX

- Sphère en chocolat, insert fruits rouges ou passion ananas
- Finger spéculos et pommes caramel
- Tarte chocolat banane



48,00€ TTC
PAR PERSONNE

CONVIVAL

PIÈCES COCKTAIL 5 PAR PERSONNE

- Spoon de magret de canard et abricot sec
- Brunoise de melon et chiffonnade de jambon cru
- Assortiment de minis bagels
- Toastinette crème de cèpe et œuf de caille
- Tataki de thon sauce asiatique et graine de sésame au wasabi
- Verrine de crème d'asperge et gambas grillée
- Sablé crème de thon et piquillos
- Profiterole à la crème de brebis et noix
- Mini cannelé aux courgettes et piment d'Espelette

ENTRÉE 1 AU CHOIX

- Planche Scandinave : saumon fumé maison au bois de hêtre, crevettes roses, salade de poulpes à l'échalotte, tomates et herbes, salade de concombres à l'aneth, crème de raifort et crème citron
- Antipasti à l'Italienne : artichauts, poivrons, aubergines, courgettes, tomates séchées et copeaux de parmesan, jambon de Savoie, coppa, mortadelle de Bologne, mozzarella di buffala au pesto, grissini
- Le Sud-Ouest à votre table : rillette 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

PLAT CHAUD 1 AU CHOIX

- Fondant de veau cuit 7 heures, sauce aux aïelles
- Tajine de poulet et citrons confits
- Carré de veau rôti, jus au thym et à l'ail noir
- Filet de Daurade Royale

ACCOMPAGNEMENTS 1 AU CHOIX

- Pommes de terre rôties au thym et millefeuille de légumes à la Provençale
- Polenta crémeuse et poêlée de légumes de saison
- Risotto aux morilles et flan de légumes de saison

FROMAGE 1 AU CHOIX

- Assiette de fromages secs de la région
- Faisselle de fromage blanc

DÉLICES SUCRÉS 1 PAR PERSONNE

- Assortiment de crèmes brûlées (vanille, praline, pistache, café)
- Salade de fruits de saison
- Finger spéculos et pommes caramel
- Feuillantine au chocolat (minimum 8 personnes)



57,00€ TTC
PAR PERSONNE

GOURMET

◆ PIÈCES COCKTAIL *5 PAR PERSONNE*

- Tartare de saumon à l'huile d'olive Crétoise
- Sablé crème de thon et piquillos
- Cornet de foie gras et chutney de figue
- Verrine de quinoa aux agrumes
- Verrine de crème d'asperge et gambas grillées
- Cannelé chorizo courgette

◆ ENTRÉE *1 AU CHOIX*

- Tataki de thon aux éclats de pistache et citron vert, salade de fèves à la menthe
- Pressé de foie gras et sa gelée de framboise
- Noix de Saint-Jacques rôties et chips de lard sauce Champagne

◆ PLAT CHAUD *1 AU CHOIX*

- Fondant de veau cuit 7 heures, sauce aux morilles
- Caille farcie aux pruneaux et sa sauce aux pépites de foie gras
- Filet de bœuf rôti façon Rossini, sauce Porto
- Filet de bar et queue d'écrevisse sur sa crème de céleri au curcuma

◆ ACCOMPAGNEMENTS *1 AU CHOIX*

- Purée de patates douces et poêlée printanière sur fonds d'artichauts
- Risotto truffé et crumble de légumes

◆ FROMAGE *1 AU CHOIX*

- Assiette de fromages secs de la Région
- Faisselle de fromage blanc

◆ DÉLICE SUCRÉ *1 AU CHOIX*

- Finger spéculoos et pommes caramélisées
- Coque en chocolat, mousse passion et brunoise ananas mangue
- Dôme agrumes sur son pain de gène pistaché



60,00€ TTC
PAR PERSONNE

OPTIONS

MENU ENFANT

- Entrée : Tomates mozzarella
- Plat chaud : Fricassée de volaille et gratin Dauphinois
- Dessert : Dessert des adultes
- Plat chaud + Dessert – 17,50€ TTC
- Entrée + Plat chaud + Dessert – 25,50€ TTC

FEUILLETÉS CHAUDS

- Formule 3 pièces / personne – 3.00€ TTC
- Formule 5 pièces / personne – 5.00€ TTC
- Formule 7 pièces / personne – 7.00€ TTC

MIGNARDISES SALÉES

- Formule 3 pièces / personne – 5.00€ TTC
- Formule 5 pièces / personne – 7.00€ TTC
- Formule 7 pièces / personne – 10.00€ TTC

LES GOURMANDISES

- Fontaine de chocolat (fruits ou chamallows) – 5.00€ TTC / personne
- Pièce montée 3 choux / personne – 4.80€ TTC / personne
- Trou normand – 3.00€ TTC / personne

BOISSONS ALCOOLISÉES

- Kir vin blanc – 5.00€ TTC / verre
- Punch – 6.00€ TTC / verre
- Sangria – 6.00€ TTC / verre
- Cocktail Blue Lagoon – 6.00€ TTC / verre
- Kir blanc de blanc – 6.00€ TTC / verre
- Vin blanc – 12.00€ TTC / bouteille
- Vin Rouge – 12.00€ TTC / bouteille
- Champagne – 22.00€ TTC / bouteille

ART DE LA TABLE

- Nappe tissu – 15.00€ TTC / unité
- Serviette tissu – 5.00€ TTC / unité



LOCATION DE SALLE

◆ Salle Aqueducs

Salle de 250 m² – 180 personnes en repas assis – 250 personnes en cocktail

<p>SAISON HAUTE Du 1er Avril au 30 Septembre</p>
<p>Du vendredi soir 17:00 au dimanche soir 17:00 Ménage compris 1 450€ TTC</p>
<p>SAISON BASSE Du 1er Octobre au 31 Mars</p>
<p>Du vendredi soir 17:00 au dimanche soir 17:00 Ménage compris 950€ TTC</p>

◆ Salle Orme

Salle de 60 m² – 30 personnes en repas assis – 50 personnes en cocktail

<p>SAISON HAUTE Du 1er Avril au 30 Septembre</p>
<p>Du vendredi soir 17:00 au dimanche soir 17:00 Ménage compris 750€ TTC</p>
<p>SAISON BASSE Du 1er Octobre au 31 Mars</p>
<p>Du vendredi soir 17:00 au dimanche soir 17:00 Ménage compris 500€ TTC</p>

Le tarif de la location de nos salles est dégressif si notre service traiteur est sélectionné.

Pour une location en semaine, à la journée ou pour toute autre demande particulière, merci de contacter notre service commercial.

PLATEAUX REPAS

Nos plateaux repas sont livrés froids, certains choix sont consommables froids, sinon ils sont à réchauffer par vos soins.

VÉGÉTARIEN

ENTRÉE 1 AU CHOIX

Salade de lentilles d'Auvergne et oignons rouges
Salade de quinoa aux petits légumes
Quiche aux légumes

PLAT 1 AU CHOIX

Risotto aux asperges
Galette végétale
Tarte à la courgette

GARNITURE 1 AU CHOIX

Salade de tomates, poivrons, courgettes
Salade de boulgour aux petits légumes
Poêlée de légumes et pommes de terres sautées

FROMAGE CHOIX DU CHEF

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

DESSERT 1 AU CHOIX

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

19,90€ TTC
PAR PERSONNE

CLASSIQUE

ENTRÉE 1 AU CHOIX

Quiche lorraine
Terrine de campagne et salade verte
Terrine de poisson et salade verte

PLAT 1 AU CHOIX

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

GARNITURE 2 AU CHOIX

Riz
Fondue de poireaux
Ecrasé de pommes de terres
Poêlée de légumes de saison
Salade de haricots vers aux herbes
Salade de pommes de terres et oignons rouges

FROMAGE CHOIX DU CHEF

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

DESSERT 1 AU CHOIX

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

22,90€ TTC
PAR PERSONNE

PRESTIGE

ENTRÉE 1 AU CHOIX

Salade de fèves et oignons rouges
Salade scandinave : mesclun, saumon fumé maison, crevettes, croûtons à l'ail, pignon, tomates cerises
Assortiment de charcuteries à l'Italienne

PLAT 1 AU CHOIX

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

GARNITURE 2 AU CHOIX

Ratatouille
Polenta crémeuse
Gratin dauphinois
Risotto aux morilles
Millefeuille de légumes
Salade de pâtes au pesto et julienne de coppa

FROMAGE CHOIX DU CHEF

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

DESSERT 1 AU CHOIX

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

24,90€ TTC
PAR PERSONNE



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