



M a r i a g e



TRAITEUR EVENEMENTIEL

SOMMAIRE

Nous vous proposons une carte qui se renouvelle afin de mieux vous éblouir et surtout de rester créatif.
Grâce à une composition de recettes dans l'air du temps, nous vous suggérons des harmonies gourmandes
et une gastronomie créative et authentique.

Nous pouvons réaliser des prestations sur mesure en s'adaptant à vos envies.

Nos formules	1
Nos options	2
Nos pièces	3
Ateliers	4
Show cooking	5
Cocktails	6
Mises en bouche / Entrées	7
Plats	8
Accompagnements	9
Fromages	10
Desserts	11
Vins	12
Suggestions	13
Brunch	14
Avis	15
Nos partenaires	16



Nos formules

Toutes nos propositions incluent un verre d'accueil (jarres en libre-service d'orangeade, citronnade, thé glacé ou café/thé au choix) et les boissons softs pour le vin d'honneur (eau plate, eau pétillante, jus d'orange, jus de pomme et coca-cola).

Vin d'honneur 9 pièces

Dont 1 atelier et 2 show cooking

ENTRÉE
PLAT
FROMAGE
DESSERT

88.50€ PAR PERSONNE

Vin d'honneur 12 pièces

Dont 1 atelier et 2 show cooking

MISE EN BOUCHE
PLAT
FROMAGE
DESSERT

84.50€ PAR PERSONNE

Vin d'honneur 15 pièces

Dont 1 atelier et 2 show cooking

PLAT
FROMAGE
DESSERT

79.50€ PAR PERSONNE

MENU À PARTAGER

Vin d'honneur 12 pièces

Dont 1 atelier et 2 show cooking

PLAT À PARTAGER
FROMAGE
DESSERT

86.50€ PAR PERSONNE

Nos vins d'honneur

Cocktail 9 pièces

PAR PERSONNE

20€

Cocktail 12 pièces

PAR PERSONNE

24€

Cocktail 15 pièces

PAR PERSONNE

28€

Les ateliers et les showcooking sont inclus dans le prix mais ne sont pas obligatoires. Un atelier ou un showcooking équivaut à une pièce cocktail par personne. Les tarifs sont indiqués en TTC par personne et en comprenant le service, le nappage en intissé de vos buffets assortis d'un chemin de table de la couleur de votre choix, ainsi que les nappes et serviettes en coton blanc pour les tables des convives lors du repas assis.

Nos options

Un cocktail dinatoire 25 pièces

Partagez un moment convivial en dégustant nos pièces cocktail en guise de repas

Un menu adapté à votre budget

Vivez un moment selon vos envies

Un repas en 2 plats

Partagez un vrai moment de gastronomie en offrant 2 plats aux papilles de vos convives



Nos pièces

Pour lancer votre réception, composez vous même votre vin d'honneur en sélectionnant vos pièces parmi notre carte.

Froides

- Assortiment de wraps
- Assortiment de minis bagels
- Sablé crème de thon et piquillos
- Sablé crème de foie gras, demi-sphère bettrave framboise
- Briochette à la rosette de Lyon
- Cornet de foie gras et chutney de figue
- Brunoise de melon au vinaigre de sureau et chiffonnade de jambon cru
- Tataki de thon, sauce asiatique et sésame
- Saumon fumé maison sur pic
- Duo de tartare de saumon à l'huile d'olive crétoise
- Tartare de St Jacques, mangue et fruits de la passion
- Tartare de canard fumé aux abricots secs et éclats de pistaches
- Tartare de thon, lait de coco et cacahuètes torréfiées

Chaudes

- Feuilleté d'escargot
- Mini quenelles sauce Nantua
- Ravioles, sauce au foie gras
- Mini ballotine de volaille
- Mini croque monsieur truffé

Végétales

- Velouté de petits pois et sa bille de wasabi
- Velouté glacé de carottes au curry breton
- Tartare de tomates et crème aux herbes fraîches
- Mini caviar d'Auvergne et échalotes confites
- Chou garni à la crème fromagère et huile de noix
- Dôme ananas, crème de gingembre sur son pain toasté
- Demi-sphère panna cotta mozzarella, crème de basilic sur son pain toasté
- Mini pain pita, confit d'oignons et noisettes torréfiées
- Sucette de tomate cerise, caramel, sésame et sa bille de mozzarella
- Crème de cèpes et œuf de caille sur son blini



Ateliers

Les ateliers sont des buffets à thème en libre-service. Quelle que soit la formule de vin d'honneur choisie, vous avez au choix l'un de nos ateliers. Vous pouvez ajouter un ou plusieurs ateliers supplémentaires au tarif de 4,50€ TTC par personne et par atelier.

Fruits de mer

Huîtres, bulots et crevettes roses

(Option : animation par un écailler 260€ TTC)

Sushis et maki

Assortiment de sushis, makis et sashimis au saumon, thon, végétarien

Lyonnais

Gratons, saucisson brioché, saucisson cuit, salade de lentilles et de museau

Italien

Antipasti, coppa, chorizo, jambon cru, burrata, gressin

Tartare

Boeuf, citron, moutarde et oignon
Thon et lait de coco

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



Show Cooking

Ces Show-cooking sont réalisés devant vos convives par nos chefs. Vous pouvez ajouter un ou plusieurs show-cooking supplémentaires au tarif de 5,00€ TTC par personne et par show-cooking.

Sud-Ouest

Magret de canard et foie gras à la plancha,
caramel de mangue et sel fumé

St-Jacques et chorizo

Pic de St-Jacques et chorizo
Option foie gras en supplément 3€ TTC/Personne

Risotto

Risotto en meule de parmesan
Option risotto truffé en supplément 5€ TTC/personne
Meule conservée par JLT

Découpe

Jambon Serrano ou saumon fumé maison

Burger

Le burger revisité en miniature

Raclette

Fromage de Savoie et julienne de jambon cru



Cocktails

Alcoolisés

Punch ■ 5.10€

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

Kir ■ 3.00€

Vin blanc et crème cassis

Sangria ■ 5.70€

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

Mojito ■ 7.20€

Rhum, sucre de canne, citron vert,
menthe, eau pétillante, glace pilée

Soupe Champenoise ■ 6.30€

Blanc de blanc, triple sec, citron, sucre

Vin Chaud ■ 1.50€

Non alcoolisés

Virgin Mojito ■ 3.60€

Cocktail de fruits ■ 3.60€





Mises en bouche

Entrées

AU CHOIX

- Carpaccio de saumon gravlax, pistou de jeunes pousses, algues wakamé et mayonnaise au wasabi
- Gaspacho vert, toastinette crème de sardines au citron vert et piment d'Espelette
- Tatin de mangue et foie gras poêlé, jus réduit au caramel safrané et mâche
- Tataki de thon aux éclats de pistaches et citron vert, brunoise de légumes
- Noix de St Jacques entières rôties, chips de lard et sauce au champagne
- Crème brûlée aux asperges vertes, fleur de sel et baies roses
- Composition gourmande végétale et sa galette d'épeautre
- Mozzarella burrata, rosace de tomates green zébra
- Pressé de foie gras et son chutney de figues

*la simplicité
et l'élégance
dans un menu*



Plats

Viandes

Filet de canette rôtie aux baies de cassis et vinaigre balsamique

Fondant de veau cuit neuf heures, sauce au romarin

Suprême de pintade aux pruneaux, sauce foie gras

Suprême de volaille fermier, sauce vin jaune

Cuisse de canard, sauce thym et orange

Filet de bœuf, sauce aux cèpes

Effiloché de joue de bœuf confite Accompagné d'écrasé de pommes de terre et d'une poêlée de légumes de saison

Poissons

Dos de cabillaud cuisson basse température, jus réduit au chorizo et satay

Ballotine de rouget farce fine aux herbes, sauce Nantua

Filet d'églefin, beurre blanc vanillé

Végétariens

Boullgour crémeux au parmesan, jus réduit aux tomates cerises, carottes fanes glacées

Poivrons farcis ricotta et son risotto aux pointes d'asperges, coulis de poivrons glacés et son caramel de mangue au piment fumé

Wellington de légumes, crème de curry breton

Vivez un moment convivial plein de partage !

Nous vous proposons des plats à partager en centre de table.

Plats à partager

Carré de porc Pata Negra, jus au thym et citron

Carré de veau rôti, jus au thym et à l'ail noir

Carré d'agneau rôti rosé, jus à la sarriette

Train de côtes de bœuf



Accompagnements

Légumes

Caviar d'aubergines et son disque feuilleté
Tomates cerises au miel et sésame
Poêlée de légumes de saison
Poêlée de champignons
Mousseline de légumes
Carottes fanes glacées



Féculents

Pommes de terre rôties au thym
Écrasé de pommes de terre
Purée de patates douces
Risotto aux asperges
Gratin dauphinois
Polenta crémeuse

Fromages

Dans chaque formule sont inclus 3 fromages secs, du pain individuel ainsi qu'une verrine de fromage blanc à la crème.

- Brie
- Saint Nectaire
- Saint Marcellin
- Comté
- Bleu d'Auvergne
- Tomme de Savoie

Option

- Fromage de la mère Richard 2.00€ TTC/pers



*moelleux,
crèmeux
ou secs*

Desserts

Pièce montée 2 choux par personne
Crème pâtissière à la vanille et sa nougatine croustillante

Entremets + 2 mignardises au choix

- Framboisier
- Fraisier
- Feuillantine Chocolat
- Fruit de la Passion

Individuels + 2 mignardises au choix

- Coque en chocolat, insert fruits exotiques, fruits rouges ou pommes caramel beurre salé
- Dôme aux agrumes sur son pain de gène pistaché
- Finger spéculoos et pommes caramel
- Nuage de vanille aux fruits rouges
- Pavlova aux fruits rouges

Mignardises Il est possible de remplacer votre dessert par un choix de 5 mignardises

- Tartelette (pomme tatin, praline rose, chocolat, framboise, citron, ou caramel beurre salé)
- Crème brûlée (vanille, pralines roses, pistache, café ou caramel)
- Sucette de macaron enrobé de chocolat
- Panna cotta coulis de fruits rouges
- Verrine colorée de fruits de saison
- Brochette de fruits exotiques
- Muffin à la pistache
- Moelleux au chocolat
- Moelleux au citron
- Tiramisu
- Cannelé

Option

- Fontaine de chocolat 4.00€ TTC/pers
Brochettes de chamallows ou brochettes de fruits



Vins

Notre sélection de vin a été élaborée afin d'obtenir des accords mets et vins parfaits tout au long de votre mariage. Dans le cas où vous fournissez vos propres boissons, nous appliquons un droit de bouchon de 150€ TTC et nous pouvons vous fournir les verres.

Vin blanc

Chardonnay Hauts de Fontey 75cl 12.00€ /bt

Viré -Clessé Grande Réserve Cave de Viré 75cl 21.00€ /bt

Vin rouge

Côtes du Rhône Louis Joubier label HVE 75 cl 12.00€ /bt

Crozes-Hermitage E. Guigal 75cl 16.80€ /bt

Champagne

Champagne Antoine Damont 30.00€ /bt

Vin blanc pétillant Veuve Laperrière 11.00€ /bt

Options

Vasque à champagne 21.00€

Glace pilée 10kg 36.00€

Glaçons 10kg 42.00€

Fontaine à champagne 60.00€
Matériel et installation – Hors champagne



Suggestions

Menus

Menu enfant ■ 18.90€ TTC/pers
Cocktail des adultes, burger, pommes de terres rôties au thym, dessert des mariés

Menu prestataire ■ 29.00€ TTC/pers
Plat et dessert des mariés

- Trou Normand ■ 2.70€ TTC/pers
Sorbet Pomme verte & Calvados
Sorbet Citron & Limoncello
Sorbet Poire & Alcool de poire

Fin de soirée

Plateau de charcuterie (1 kg) ■ 38.00€ TTC POUR 10 PERSONNES
Jambon cru / blanc, rosette, mortadelle, poitrine roulée, terrine maison, pâté croûte cocktail

Plaque de quiches
Lorraine ; tout légumes ; thon ou saumon

Plaque de pizzas
Jambon/fromage ; tout légumes ; anchois ou 3 fromages

1/2 plaque soit 12 parts ou 24 demi parts ■ 23.80€ TTC

1 plaque soit 24 parts ou 48 demi parts ■ 45.80€ TTC

3 pièces sucrées ■ 7.00€ TTC/pers

Service

Une équipe est prévue pour une vacation de 11 heures comprenant : trajet aller depuis notre laboratoire, installation, service, rangement et trajet retour. 45€ TTC par heure supplémentaire par serveur.

La prévision du personnel est de notre responsabilité et s'ajuste en fonction de votre repas, du cocktail, des animations culinaires...



Brunch

23.00€ TTC/pers

Buffet d'entrées

Assortiment de 3 salades du traiteur

Assortiment de viandes froides ou plateau de charcuteries

Plateau de fromages

Buffet de desserts

Tarte aux fruits de saison

Corbeille de fruits frais

Options :

Boissons froides ■ 2.80€ TTC/pers
Eau plate, jus de pomme et jus d'orange

Boissons chaudes ■ 2.20€ TTC/pers
Thé et café (livraison en supplément)

Viennoiseries ■ 4.50€ TTC/pers
Mini croissant, mini pain au chocolat, mini pain aux raisins (livraison en supplément)



Les nappes en tissu de la veille pourront être laissées pour votre brunch sans supplément tarifaire. Dans ce cas, le client s'engage à nous les rapporter le lundi dans nos locaux.

Tous les plats seront entreposés le jour du mariage dans les chambres froides du lieu de réception. En fonction des options choisies, une livraison le jour du brunch sera à prévoir en supplément. Cette formule est possible avec un serveur, soit 400,00€ TTC pour une vacation de 7H (trajet et mise en place inclus). Au-delà, il faudra compter 45€ TTC/ heure supplémentaire. Nous déclinons toute responsabilité sur les conditions de conservation des aliments. Le retour du matériel est à la charge du client.

Avis

Nora ■ Mariée le 10/09/2024 ★★★★★

Je souhaite remercier toute l'équipe JLT. Une prestation au top du top ! Nous, mariés et invités, les avons félicités sur place, même nos invités. Une équipe à l'écoute, à la demande et un super suivi, je ne pouvais pas demander mieux. Le cocktail et le repas étaient super, on s'est tous régalez. Je recommande +++

À très bientôt !

Damien ★★★★★

Nous avons retenu Lafargue Traiteur en 2023 pour le mariage de nos enfants, qui s'est déroulé ce 13 juillet 2024. Très belle prestation, un cocktail dont nos invités ont apprécié la qualité, la présentation et la saveur. Le dîner s'est parfaitement déroulé dans le respect d'un timing assez serré, très bien orchestré par le maître d'hôtel, très à l'écoute et présent à nos côtés pendant toute la durée du service pour s'assurer du bon déroulement de la prestation. Le chef a parfaitement répondu à nos attentes, et l'ensemble des plats a été apprécié par nos convives. Nous recommandons vivement cette nouvelle équipe, qui a contribué à la belle réussite de ce mariage.

Delphine ■ Mariée le 17/08/2024 ★★★★★

Nous avons fait appel à JLT pour notre mariage au Château de Champ Renard à Blacé le 17 août dernier, pour 120 personnes. Tout s'est très bien déroulé, depuis l'organisation à distance, la dégustation à Chaponost et bien sûr le jour J. Les équipes de JLT ont été très réactives face à un changement météo de dernière minute, et tous nos invités étaient ravis du service ainsi que de la qualité des amuse-bouches et des plats servis.

Nos partenaires

Lieux de réceptions

Domaine de la Ruisselière

- ✉ contact@laruisseliere.com
- 📍 549 Chem. des Rousselles, 69640 Lacenas
- ☎ +33 (0)6 09 59 46 40
- 👤 Jusqu'à 250 personnes en repas assis

Domaine du Malval

- ✉ contact@domaine-malval.fr
- 📍 Col de Malval, 69670 Vaugneray
- ☎ +33 (0)6 59 09 04 07
- 👤 Jusqu'à 270 personnes en repas assis

Domaine de Bellevue

- ✉ contact@domaine-de-bellevue.com
- 📍 115, Chemin de Bellevue, 69480 Anse
- ☎ +33 (0)4 74 67 02 47
- 👤 Jusqu'à 250 personnes en repas assis

Domaine des Cèdres

- ✉ info@domainedescedres.com
- 📍 1180 Rte des Hauts Fourneaux, 01150 Villebois
- ☎ +33 (0)6 74 22 12 89
- 👤 Jusqu'à 100 personnes en repas assis

Château des Broyers

- ✉ weekend@chateaudesbroyers.fr
- 📍 1333 Rte de Juliénas, 71570 La Chapelle-de-Guinchay
- ☎ +33 (0)6 17 84 21 43
- 👤 Jusqu'à 200 personnes en repas assis

Château de Janzé

- ✉ chateaudejanze@orange.fr
- 📍 315 Chem. de Janzé, 69380 Marcilly-d'Azergues
- ☎ +33 (0)6 12 84 36 57
- 👤 Jusqu'à 300 personnes en repas assis

Wedding planner

So This Is Love

- ✉ maeva@sothisislove.fr
- @ www.sothisislove.fr
- ☎ +33 (0)6 12 84 03 84
- 👤 Maéva Rolland - Wedding Planner

Event by MDWP

- ✉ contact@mdwp.fr
- @ www.mdwp.fr
- ☎ +33 (0)6 65 20 87 87
- 👤 Marie Duperray - Wedding Planner

Lyloo & Maloé

- ✉ maloe@lyloomaloe.com
- @ www.lyloomaloe.com
- ☎ +33 (0)6 80 36 15 57
- 👤 Chloé - Wedding Planner

*Ils nous
font confiance*



TRAITEUR EVENEMENTIEL

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

www.jacques-lafargue-traiteur.com