



C a t a l o g u e M a r i a g e

JIT
*Jacques
Lafargue*

TRAITEUR EVENEMENTIEL

Introduction

Jacques Lafargue Traiteur vous propose une carte qui se renouvelle chaque année afin de mieux vous éblouir et surtout de rester créatif. Grâce à une composition de recettes dans l'air du temps, nous vous proposons des harmonies gourmandes et une gastronomie créative et authentique. Nous réalisons sur demande des réceptions avec des produits 100% végan, 100% bio ou 100% halal.

| | |
|-----------------|-------|
| Nos salles | 1 |
| Nos partenaires | 2-3 |
| Vin d'honneur | 4-9 |
| Menus | 10-21 |
| Suggestions | 22 |
| Vins | 23 |
| Brunch | 24-26 |
| Service | 27 |
| Témoignages | 28 |
| Rétro planning | 29 |

Nos salles

SAISON HAUTE Du 1er Avril au 30 Septembre

Du vendredi soir 17:00 au lundi matin 08:00
Ménage compris
1 450€ TTC

SAISON BASSE Du 1er Octobre au 31 Mars

Du vendredi soir 17:00 au lundi matin 08:00
Ménage compris
950€ TTC

SAISON HAUTE Du 1er Avril au 30 Septembre

Du vendredi soir 17:00 au lundi matin 08:00
Ménage compris
750€ TTC

SAISON BASSE Du 1er Octobre au 31 Mars

Du vendredi soir 17:00 au lundi matin 08:00
Ménage compris
500€ TTC

Aqueducs

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

Si Jacques Lafargue Traiteur est sélectionné pour la prestation, une remise forfaitaire de 400€ TTC sera appliquée sur la location de la salle Aqueducs.

Orme

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

Si Jacques Lafargue Traiteur est sélectionné pour la prestation, une remise forfaitaire de 200€ TTC sera appliquée sur la location de la salle Orme.

*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.*

Nos partenaires

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

Château des Ravatys

- ✉ contact@chateaudesravatys.com
- 📍 37 route des Ravatys, 69220 Saint-Lager
- ☎ +33 (0)4 74 66 80 35
- 👤 Jusqu'à 150 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 Grands Cèdres

- ✉ contact@domaine-des-grands-cedres.fr
- 📍 1 Changy, 42123 Cordelle
- ☎ +33 (0)4 77 64 94 74
- 👤 Jusqu'à 200 personnes en repas assis

Château des Broyers

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

Domaine Albert

- ✉ eric.bettant@domainealbert.fr
- 📍 2260 Rte de Saint-Fonds, 69480 Pommiers
- ☎ +33 (0)4 74 65 12 67
- 👤 Jusqu'à 200 personnes en repas assis

Domaine de Vavril

- ✉ contact@vavril.fr
- 📍 Domaine de Vavril, 69430 Beaujeu
- ☎ +33 (0)7 60 63 43 56
- 👤 Jusqu'à 150 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

Château des Varennes

- ✉ contact@chateaudesvarennes.fr
- 📍 Le Château, 31450 Varennes
- ☎ +33 (0)6 99 75 46 68
- 👤 Jusqu'à 130 personnes en repas assis

Château de Chessy

- ✉ info@chateauchessy.com
- 📍 124 Mnt du Château, 69380 Chessy
- ☎ +33 (0)4 78 43 94 91
- 👤 Jusqu'à 200 personnes en repas assis

Nos partenaires

Wedding planner

So This Is Love

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

Lyloo & Maloé

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

Event by MDWP

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

Son et lumière

Sono Ouest

- ✉ gonguetalain2@gmail.com
- 📍 43b Av. de Verdun, 69630 Chaponost
- ☎ +33 (0)6 22 75 99 84

Evidence

- ✉ gonguetalain2@gmail.com
- 📍 6 rue des Marronniers, 69280 Sainte-Consoce
- ☎ +33 (0)4 27 82 40 24

Décoration

Les Fleurs Autrement

- ✉ lesfleursautrement@gmail.com
- 📍 7a Rte de Lyon, 69330 Jons
- ☎ +33 (0)4 72 45 50 71

Ephémère Déco

- ✉ contact@ephemere-deco.fr
- 📍 Le Châtel, 69170 Valsonne
- ☎ +33 (0)6 70 86 19 84

une parfaite
maîtrise de
l'organisation
du jour j

Vin d'honneur



Formule 9 pièces PAR PERSONNE

Dont 1 Atelier, 1 Show-Cooking, 1 verre d'accueil par personne en jarre (orangeade, citronnade, thé glacé au choix)



19.65€ TTC



1H30



Formule 12 pièces PAR PERSONNE

Dont 1 Atelier, 2 Show-Cooking, 1 verre d'accueil par personne en jarre (orangeade, citronnade, thé glacé au choix)



22.70€ TTC



2H00



Formule 15 pièces PAR PERSONNE

Dont 1 Atelier, 2 Show-Cooking, 1 verre d'accueil par personne en jarre (orangeade, citronnade, thé glacé au choix)



27.60€ TTC



2H15



Formule 18 pièces PAR PERSONNE

Dont 1 Atelier, 3 Show-Cooking, 1 verre d'accueil par personne en jarre (orangeade, citronnade, thé glacé au choix)



30.00€ TTC



2H30

Les ateliers sont inclus dans le prix mais ne sont pas obligatoires. Un atelier et un showcooking équivalent à une pièce cocktail. Les 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, les boissons douces (eaux plates, eaux pétillantes, jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola) et 1 verre d'accueil par personne (en été : orangeade, citronnade, thé glacé dans une jarre./en hiver : thé, café, chocolat au choix)

Nos pièces

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

La personnalisation est possible sur demande. Nous pouvons vous proposer des pièces venues de saveurs d'ailleurs : Asiatiques, Méditerranéennes, Créoles...

Froides

- Assortiment de wraps
- Brochette raisin emmental
- Assortiment de minis bagels
- Sablé crème de thon et piquillos
- Mini briochette à la rosette de Lyon
- Cornet de foie gras et chutney de figue
- Bulle de quinoa aux agrumes et crevettes
- Sablé crème de foie gras, demi-sphère bettrave framboise
- Duo de tartare de saumon (frais et fumé)
- Carpaccio de St Jacques, fruit de la passion
- Toastinette de crème de cèpes et œuf de caille
- Tataki de thon sauce asiatique et sésame au wasabi
- Pic de saumon fumé maison aux graines de pavot
- Brunoise de melon et chiffonnade de jambon cru
- Tartare de canard fumé aux abricots secs et éclats de pistache

Chaudes

- Crevette tempura
- Samoussa au curry
- Croquette d'escargot
- Cannelé chorizo et courgette
- Mini quenelles sauce Nantua
- Muffin au boudin noir et pomme
- Cassolette de ravioles du Dauphiné aux champignons sauvages

Végétariennes

- Velouté Dubarry
- Mini-club végétarien
- Gaspacho vert, jaune et rouge
- Composition végétale en 3 couleurs
- Velouté de petits pois en deux textures
- Velouté glacé de petits pois et sa bille de wasabi
- Tartare de tomate et courgette au fromage frais
- Bulle de caviar d'Auvergne et échalottes confites
- Profiterole à la crème fromagère et cerneaux de noix
- Toast gelée ananas, gingembre et fleur de cardamome
- Demi-sphère panna cotta mozzarella sur toast au basilic
- Mini pain pita, sauce fromage blanc concombre et duxelles de champignons
- Brochette de tomate cerise, caramel et sésame et bille de mozzarella, basilic

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 2€ TTC par personne.

Hiver

Huîtres

Huîtres, bulots et crevettes roses

Soupes chaudes

Assortiment de soupes de potimarron, châtaignes, champignons

Lyonnais

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

Vin chaud

Vin chaud à la cannelle, marrons chauds

Fondue

Fondue aux 3 fromages (Beaufort, Comté, Émmmental), pain de campagne

Gaufres et crêpes

Saucisse de Morteau, bacon, poulet tandoori et saumon

Été

Sushis et maki

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

Tutti frutti

De délicieux jus de fruits frais et légumes

Soupes froides

Tomates, concombres, légumes du soleil, champignons

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, minis tartes à la patate douce

Italien

Provolone, scamorza fumée, mortadelle, antipasti, gressin, foccacia, huile d'olives...

Bouquets de légumes

Dips de légumes et assortiment de poivronnades et tapenades, mayonnaise et sauce au bleu



Show Cooking

Ces Show-cooking sont réalisés devant vos convives par nos chefs. Le nombre de show-cooking est défini en fonction de la formule vin d'honneur choisie. Vous pouvez ajouter un ou plusieurs show-cooking supplémentaires au tarif de 2,50€ TTC par personne.

Saumon

De 2 façons : saumon mariné façon gravlax
aux sésames au wasabi et saumon purple fumé

La St-Jacques et le chorizo se marient

Pic de St-Jacques et chorizo

Option foie gras en supplément 3€ TTC/P

Autour du foie gras

Terrine de foie gras, pain de campagne,
chutney de rhubarbe et de figue,
assortiment de fruits secs

Supplément de 3€ TTC/P

Risotto

Risotto aux cèpes, aux asperges ou aux
crevettes dans une demi-meule de parmesan

Conservée par JLT. Supplément de 450€ TTC/MEULE

Tartares

Boeuf, citron, moutarde et oignons |
Saumon, câpres et pommes | Thon et lait
de coco | Daurade et mangue

Plancha

Brochette de volaille marinée

Découpe

Jambon Serrano

Burger

Le burger revisité en miniature

Wok asiatique

Crevette sautée, sauce satay et cacahuètes

Raclette

Fromage de Savoie et julienne de jambon cru

ajoutez de
l'animation
à votre cocktail

Cocktails

Alcoolisés

Punch ▪ 2.20€

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

Kir ▪ 2.20€

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

Sangria ▪ 2.20€

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

Vin Chaud ▪ 1.30€

Verre d'accueil

Rosé Pamplemousse ▪ 2.20€

Mojito ▪ 4.00€

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

Marquissette ▪ 2.20€

Chardonnay, limonade, rosé pétillant, rhum

Soupe Champenoise ▪ 2.20€

Blanc de blanc, triple sec, citron, sucre

Saint Germain ▪ 4.00€

Liqueur St-Germain, prosecco, eau pétillante, glace pilée

Non alcoolisés

Bar a sirop ▪ 1.00€

Bar à smoothie ▪ 3.80€

Virgin Punch ▪ 1.80€

Virgin Sangria ▪ 1.80€

Virgin Mojito ▪ 3.60€

Virgin Marquissette ▪ 1.80€

Virgin Soupe Champenoise ▪ 1.80€

Vin Chaud Virgin ▪ 0.90€



Menus

Nos tarifs sont indiqués en TTC par personne. Le service, le nappage et les serviettes en coton tissé blanc, la vaisselle sont inclus. Ils comprennent les boissons non alcoolisées (eaux plates et gazeuses en bouteilles en verre) le temps de votre repas ainsi que le café et le pain. Il est possible de moduler les menus en fonction des plats choisis.

*des menus
variés à votre
image*



Coton

Mise en bouche

Plat, fromage, dessert ■ 51.40€

Mise en bouche, plat, fromage, dessert ■ 53.50€

Entrée, plat, fromage, dessert ■ 56.50€

Gaspacho vert, toastinette crème de sardines au citron vert et piment d'Espelette
Crème brûlée aux asperges vertes, fleur de sel et baies roses

Entrée

Composition gourmande végétale et florale sur sa galette d'épeautre
Ceviche de crevettes aux agrumes et fleurs
Salade Nordique, saumon fumé, crevettes roses, mesclun de salade, vinaigrette à la moutarde douce et aneth

Plat

Dos de cabillaud rôti, sauce satay et chorizo
Cuisse de canard, sauce miroir au thym et orange
Suprême de volaille fermière, sauce vin jaune
Risotto aux légumes de saison, coulis de légumes

Accompagnements à choisir dans la liste p.19
Fromages et desserts à choisir dans la liste p.20-21

la simplicité
et l'élégance
dans un menu



J a s m i n

Plat, fromage, dessert ■ 55.20€

Mise en bouche, plat, fromage, dessert ■ 57.30€

Entrée, plat, fromage, dessert ■ 59.90€

Mise en bouche

Douceur de petits pois, brochette de crevettes roses aux épices douces
Carpaccio de saumon mariné au citron vert et huile de noisette, quenelle de Wasabi et algues Wakamé

Entrée

Mozzarella burrata, compotée de tomates cerises et pesto rouge
Confiturier au caviar d'Auvergne, tartare de saumon, gambas, salade de roquette à l'huile de noisette

Plat

Effiloché de joue de boeuf confite
Suprême de pintade aux pruneaux sauce foie gras
Canette rôtie aux baies de cassis et vinaigre balsamique
Dos de cabillaud rôti, croûte d'herbe, sauce champagne

*Accompagnements à choisir dans la liste p.19
Fromages et desserts à choisir dans la liste p.20-21*

Orchidée

Plat, fromage, dessert ■ 62.20€

Mise en bouche, plat, fromage, dessert ■ 65.30€

Entrée, plat, fromage, dessert ■ 67.00€



Mise en bouche

Cocktail d'avocat au crabe et
pamplemousse rose
Pressé de foie gras et son chutney
de figues et verdurette

Entrée

Noix de St-Jacques entières rôties, chips de lard sauce au champagne,
jeune pousse et betterave
Tataki de thon aux éclats de pistache et citron vert, brunoise de légumes

Plat

Magret de canard et oranges confites
Filet de boeuf, sauce crémeuse aux cèpes
Fondant de veau cuit en 7 heures, sauce au romarin
Filet d'églefin, sauce vanillée

*Accompagnements à choisir dans la liste p.19
Fromages et desserts à choisir dans la liste p.20-21*



Trésor

Plat, fromage, dessert ■ 67.50€

Mise en bouche, plat, fromage, dessert ■ 70.50€

Entrée, plat, fromage, dessert ■ 72.30€

Mise en bouche

Duo de tartare de langoustine aux agrumes et écrevisses
Carpaccio de St-Jacques façon vieux pêcheur, pistils et fleurs

Entrée

Gaspacho de crevettes et moules
Tatin de mangue et foie gras poêlé, jus réduit au caramel safrané et mâche

Plat

Filet mignon de veau, sauce aux morilles
Tournedos de boeuf façon Rossini, jus de truffe
Filet de bar et queues d'écrevisses sur sa sauce au Chablis

Accompagnements à choisir dans la liste p.19
Fromages et desserts à choisir dans la liste p.20-21

Le trésor
caché pour
vos papilles

Rose

Original et savoureux, surprenez vos convives avec une viande en broche et profitez d'un spectacle culinaire pour un moment inoubliable.

Minimum 60 couverts.

Cocktail, plat, fromage, dessert ■ 79.80€

Cocktail

15 pièces par personne au choix
Dont 1 atelier et 1 show cooking

Plat

Cuisseau de veau à la broche puis flambé, accompagné de son jus de cuisson en persillade
Cochon de lait à la broche, accompagné de son jus de cuisson en persillade

*Accompagnements à choisir dans la liste p.19
Fromages et desserts à choisir dans la liste p.20-21*

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. Prévoir 1 cuisinier en plus pour 100 personnes en repas assis.



Amour et partage

Vivez un moment convivial plein de partage et d'amour ! Nous vous proposons des plats à partager en centre de table. Nous pouvons fournir pour chaque table une toque pour un convive qui fera le service !

1 serveur pour 30 convives.

Plat, fromage, dessert = 49.20€

Entrée, plat, fromage, dessert = 54.00€

Planche Scandinave : saumon fumé maison au bois de hêtre (1 tranche par personne), 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 cru, coppa, mortadelle de Bologne, mozzarella di Buffala au pesto, roquette

Le Machon Lyonnais : salade de museaux et lentilles d'Auvergne, saucisson brioché, sabodet, saucisson cuit pistaché, graton Lyonnais, plateau de charcuterie

Entrée

Planche Végan : 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

Amour et partage

Plats

Carré de veau rôti, jus au thym et à l'ail noir
Jambon braisé, sauce miroir, ananas et épices
Carré de porc Pata Negra, jus au thym et citron
Fondant de veau cuit en 7 heures, sauce aux airelles
Poulet de nos régions rôti entier, jus à la citronnelle et curcuma
Saumon en croûte, épinard, crème légère à l'aneth

Version gastronomique

+5€ TTC/pers

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

Accompagnements à choisir dans la liste p.19
Fromages et desserts à choisir dans la liste p.20-21

*pour un
repas animé
et original*



Accompagnements

Légumes

- Millefeuille de légumes
- Crumble de légumes de saison
- Légumes tournés sur fond d'artichaut
- Brochette de tomates cerises au miel et sésame
- Dôme mousseline de carottes, courgettes et potimarron
- Poêlée de petits pois, pois gourmands, carottes et pointes d'asperges



Féculents

- Polenta crémeuse
- Gratin dauphinois
- Risotto de boulgour
- Purée de patates douces
- Écrasé de pommes de terre
- Pommes de terre rôties au thym
- Bâtonnet de risotto aux asperges
- Purée de pommes de terre rattes au beurre

Fromages

Les fromages peuvent être servis en plateau en centre de table ou à l'assiette. Dans chaque formule sont inclus 3 fromages secs et du pain individuel ainsi qu'une verrine de fromage blanc à la crème.

Fromages secs

Brie

Saint Nectaire

Saint Marcellin

Saint Félicien

Comté

Fourme de Montbrison

Bleu d'Auvergne

Tomme de Savoie

Vacherin des Monts d'Or ■ 2.00€ TTC/P

Rigotte de Condrieu ■ 0.80€ TTC/P

Brillat-Savarin ■ 1.50€ TTC/P

Faisselle ■ 0.80€ TTC/P

Pièce montée de fromages ■ Devis sur demande

Pain aux noix ■ 1.00€ TTC/P

Confiture de figues aux noix ■ 0.40€ TTC/P

Confiture de cerises noires ■ 0.40€ TTC/P

Galette d'épeautre ■ 0.30€ TTC/P

En option

*moelleux,
crèmeux
ou secs*

Desserts

Les desserts peuvent être servis à l'assiette, en buffet (moins de 130 convives) ou au plateau en centre de table.

Wedding Cake (+8.50€ TTC/P)

Parfum, couleur, décoration à définir avec notre prestataire

Rosa « Sugar Esquisse Cake Design » 0650965502

Bar à tartes 5 variétés au choix

Tarte façon crumble pomme et cardamome

Tarte aux fruits rouges de saison

Tarte au citron meringuée

Tarte au chocolat

Tarte Amandine

Entremet 1 au choix

Framboisier

Fraisier

Feuillantine Chocolat

Fruit de la Passion

Pièce montée 2 choux par personne

Crème pâtissière à la vanille Bourbon de la Réunion et sa nougatine croustillante

Gâteau individuel 1 au choix par convive, servi à l'assiette

Coque en chocolat, insert fruits exotiques, fruits rouges ou pommes caramel beurre salé

Pain de gène à la pistache, compotée de framboise, mousse menthe

Dôme aux agrumes sur son pain de gène pistaché

Finger spéculoos et pommes caramel

Nuage de vanille aux fruits rouges

Mignardises 2 au choix

Crème brûlée (vanille, praline, pistache, café, caramel)

Panna cotta (coulis de fruits rouges ou exotique)

Tartelette (pomme tatin, praline rose, chocolat,

framboise, citron, caramel beurre salé)

Sucette de macaron enrobé de chocolat

Verrine colorée de fruits de saison

Brochette de fruits exotiques

Financier à la pistache

Moelleux au chocolat

Moelleux au citron

Baba au rhum

Tropézienne

Mini-éclair

Paris brest

Tiramisu

Cannelé



Suggestions

Animations

Trou Normand ■ 2.50€ TTC/P

Sorbet Pomme verte & Calvados
Sorbet Citron & Limoncello
Sorbet Poire & Alcool de poire

Fontaine de chocolat ■ 4.00€ TTC/P

Brochettes de chamallows ou brochettes de fruits

Fontaine à champagne ■ 60.00€ TTC/P

Matériel et installation – Hors champagne

Gratinée à l'oignon ■ 3.00€ TTC/P

La traditionnelle soupe à l'oignon

3 mignardises sucrées ■ 7.00€ TTC/P

Baba au rhum, tiramisu,
tartelette, financier, cannelé...

3 pièces salées ■ 5.00€ TTC/P

Plateau de charcuterie, quiche ou pizza

Récupération ■ 70.00€ TTC

Récupération de vos bouteilles vides

Boissons ■ 2.10€ TTC/P

Sur une base de 60% du nombre de convives au dîner
Verres non fournis

Jus de fruits (orange, pomme) 1 bt/10 p
Soda en bouteilles jetables (1,5L) 1 bt/10 p
Eau en bouteilles jetables (1,5L) 1 bt/7 p

Menu enfant ■ 18.90€ TTC/P

Cocktail des adultes, burger, pommes de
terres rôties au thym, mignardises des mariés

Menu prestataire 1 ■ 29.00€ TTC/P

Entrée et plat des mariés ou plat et dessert des mariés

Menu prestataire 2 ■ 39.00€ TTC/P

Entrée, plat et dessert des mariés



Fin de soirée

Menus

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

- Mâcon Village Roche des Fées ▪ **14.00€ TTC/BT**
- Viognier Les Jamelles ▪ **15.00€ TTC/BT**
- Viré Clessé Songe des Moines ▪ **18.00€ TTC/BT**
- Côtes du Rhône Parallèle 45 Bio ▪ **16.50€ TTC/BT**

Vin rouge

- Côtes du Rhône Village Séguret ▪ **13.50€ TTC/BT**
- Côtes du Rhône Guigal ▪ **16.80€ TTC/BT**
- Crozes Hermitage Maison Pradelle ▪ **18.00€ TTC/BT**
- Hautes Côtes de Beaune ▪ **19.00€ TTC/BT**

Champagne

- Nicolo et Paradis ▪ **30.00€ TTC/BT**
- Nicolo et Paradis Rosé ▪ **35.00€ TTC/BT**

Options

- Vasque à champagne ▪ **21.00€ TTC/BT**
- Glace pilée 10kg ▪ **36.00€ TTC/BT**
- Glaçons 10kg ▪ **42.00€ TTC/BT**

Brunch

Quelle que soit la formule choisie, 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 de Chaponost. Le tarif individuel comprend les boissons non alcoolisées (eaux plates, eaux pétillantes, softs) et le matériel (verres, assiettes et couverts jetables, serviettes en papier).



Buffet froid ■ 23.00€ TTC/P

Buffet d'entrées

Assortiment de 3 salades du traiteur

Assortiment de viandes froides

Bœuf, veau, poulet

Buffet de fromages

Assortiment de 3 fromages secs et pain

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. Le retour du matériel est à la charge du client. 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 44,20€ TTC/ heure supplémentaire.

Brunch

Buffet sucré salé ■ 25.00€ TTC/P

Boissons

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

Salé

Assortiment de viandes froides ou charcuteries
Quiches, tartes ou pizzas
1 salade du traiteur

Viennoiseries

Mini viennoiseries
(pain au chocolat, croissant, pain au raisin)



Fromage

Buffet de fromages et pain

Dessert

Tarte aux fruits de saison
Corbeille de fruits frais

Cette formule est possible avec un serveur pour 50 personnes soit 400,00€ TTC pour une vacation de 7H (trajet et mise en place inclus). Au-delà, il faudra compter 44,20€ TTC/ heure supplémentaire. La livraison, l'installation et la reprise ne sont pas inclus dans le tarif. Le forfait est à 300€ TTC dans un rayon de 50km de Chaponost. Au delà, les frais kilométriques sont de 1.50€ TTC par kms supplémentaires parcourues par véhicules + frais de péage en sus.

Brunch



Petit déjeuner continental ■ 24.40€ TTC/P

Boissons

Lait (1 thermos/10 personnes)

Café, thé (1 thermos/10 personnes)

Chocolat chaud (1 thermos/10 personnes)

Eau plate (1 bouteille/4 personnes)

Eau gazeuse (1 bouteille/6 personnes)

Jus de fruit (orange, pomme, multifruit) (1 bouteille/6 personnes)

Sucré

Céréale

Fruit frais

Mini viennoiserie (croissant, pain au chocolat, pain au raisin)

Pain beurre-confiture

Yaourt nature

Option stand gaufres et crêpes ■ 6.90€ TTC/P

Accompagné de confiture, chocolat et sucre

Salé

Lard

Bacon

Saucisse

Jambon blanc

Oeuf brouillé

Pain à muffin

Fromage

Brie

Fromage à tartiner

Allumette de comté

Tomme de savoie

Cette formule est possible avec un serveur pour 50 personnes soit 400,00€ TTC pour une vacation de 7H (trajet et mise en place inclus). Au-delà, il faudra compter 44,20€ TTC/heure supplémentaire. La livraison, l'installation et la reprise ne sont pas inclus dans le tarif. Le forfait est à 300€ TTC dans un rayon de 50km de Chaponost. Au delà, les frais kilométriques sont de 1.50€ TTC par kms supplémentaires parcourues par véhicules + frais de péage en sus.

Service

Nous prévoyons 1 serveur pour 50 adultes au cocktail, 1 serveur pour 30 adultes au repas assis dont 1 Maître d'Hôtel, 1 cuisinier pour 80 adultes au repas assis.

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

Vacation

Vacation de 11 heures incluse non effective. Heure supplémentaire 44.20 € TTC par heure supplémentaire par serveur. Toute heure entamée sera due. Départ et trajet du laboratoire aller et retour et 3 heures de mise en place à prendre en compte dans le calcul de la vacation de 11 heures. Exemple : si vin d'honneur à 18h00, alors le service est inclus jusqu'à 1h00* (*si distance labo/lieu 1h00)

Livraison

Livraison incluse jusqu'à 50 km de Chaponost aller et retour
(au-delà 1.50€ TTC par km supplémentaire + frais de péages)

Précisions

Redevance du lieu de réception prise en charge par le traiteur, si le lieu l'impose. Nos prix s'entendent pour une réception de plus de 150 convives (adultes) en repas assis
(si nombre inférieur voir conditions générales de vente)

organisation
adaptabilité
et réactivité

Retours

Anne - Mariée le 02/09/2023 ★★★★★ ⁵

Prestation parfaite

Très professionnelle et adaptable, l'équipe de service nous a épatée ! En amont, la dégustation et les liens avec le service commercial se sont très bien passés. Le Jour J, l'équipe a été prévenante, très bien organisée, au petit soin pour les mariés et leurs proches. Le vin d'honneur et dîner ont été impeccables, semblables à la dégustation. Le déroulement de la soirée, en prenant en compte les animations entre les plats s'est parfaitement bien déroulé. Encore merci.

Estelle - Mariée le 21/10/2023 ★★★★★ ^{4,8}

Très satisfaits !

Nous avons fait appel à JLT pour notre mariage et nous en sommes plus que ravis ! Le suivi en amont s'est très bien passé, ils ont su nous conseiller, et s'adapter en fonction de nos envies, tant sur les pièces cocktail proposées, que sur la présentation des assiettes. Notre maître d'hôtel était extra et a tout géré d'une main de maître le Jour J pour que le timing soit respecté et il l'a été ! La cuisine était très bonne et plus qu'à la hauteur de nos attentes, nous n'avons eu que des compliments. L'équipe commerciale de JLT est très très bien. Ils ont su nous rassurer jusqu'au dernier moment, et faire face aux changements de dernière minute.

Manon - Mariée le 12/08/2023 ★★★★★ ^{4,6}

Une grand merci

Nous recommandons Jacques Lafargue pour votre mariage. Le dîner était délicieux et nos invités ravis ! Tout a été maîtrisé du début jusqu'à la fin et surtout le plus important à nos yeux : le respect du timing ! Merci encore et merci à la Maître d'hôtel pour qualité d'exécution !

Rétro planning



| | | |
|------------------------|---|--------------------------|
| Acompte 1 | 40 % du montant total | |
| Chèque caution | 1 chèque de garantie de 1000 € | À la réservation |
| Chèque garantie | 1 chèque de caution de 500 € | |
| Acompte 2 | 60 % du montant total | 1 mois avant le Jour J |
| Solde | Régularisation du nombre de convives + heures supplémentaires | 10 jours après le Jour J |



TRAITEUR EVENEMENTIEL

7 Route des Troques,
69630 Chaponost, France

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

www.jacques-lafargue-traiteur.com
@jacqueslafarguetraiteur