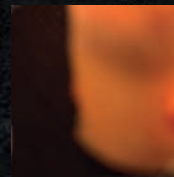
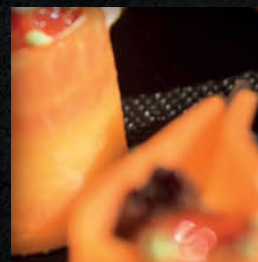


**JIT**  
*Jacques Lafargue*

TRAITEUR EVENEMENTIEL



# Offre tarifaire

TRAITEUR PROFESSIONNEL

2024 | 2025



# 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 commercial(e), selon notre stock). Supplément nappage tissu : 14,00€ HT la nappe.

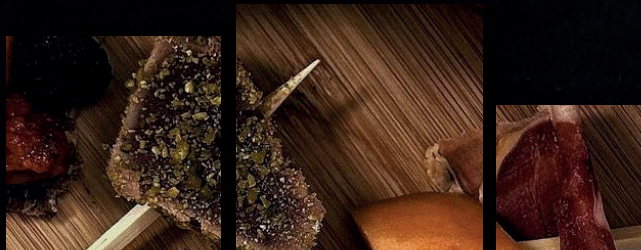
– Boissons douces\* : eaux plates, eaux pétillantes, jus d'orange, jus de pomme et coca cola, café/thé/infusion.

*\*Incluses uniquement dans nos formules buffets*

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

◆	Cocktails	P 1-2
◆	Buffets	P 3-4
◆	Accueils café et pauses	P 6
◆	Plateaux repas	P 7
◆	Location de salle	P 8

# COCKTAIL ÉLÉGANCE



COCKTAIL 12 PIÈCES 20.50 € HT /personne  
 COCKTAIL 16 PIÈCES 26.00 € HT /personne  
 COCKTAIL 20 PIÈCES 32.00 € HT /personne

## ◆ PIÈCES FROIDES

Assortiment de wraps  
 Tartare de tomate et courgette au fromage frais et crumble de parmesan  
 Toastinette crème de cèpe et œuf de caille  
 Profiterole à la crème de brebis et noix  
 Mini club-sandwich  
 Sablé crème de thon et piquillos  
 Bulle de caviar d'Auvergne et échalote confite  
 Verrine de crème d'asperge et gambas grillée  
 Cannelé courgette et chorizo  
 Mini briochette à la rosette

## ◆ PIÈCES CHAUDES

Mini croque-monsieur  
 Tarte au boudin noir et pomme  
 Samoussa au curry  
 Cake moelleux aux noix, comté et jambon de Savoie

## ◆ CASSOLETTES CHAUDES

Croustillant de volaille panée au spéculos sur écrasé de patate douce  
 Ravioles du Dauphiné aux champignons sauvages  
 Mini quenelles de brochet sauce Nantua

## ◆ FROMAGES

Plateau de fromages secs et pain

## ◆ PIÈCES SUCRÉES

Crème brûlée à la vanille  
 Tartelette à la praline  
 Moelleux au chocolat  
 Verrine de fruits frais  
 Financier à la pistache

# COCKTAIL PRESTIGE

## ◆ PIÈCES FROIDES

Verrine de crème d'asperge et gambas grillée  
 Tartare de saumon à l'huile d'olive Crétoise  
 Velouté de petit pois en 2 textures  
 Brochette de tomate cerise, caramel, sésame et bille de mozzarella  
 Sablé crème de foie gras et demi-sphère betterave-framboise  
 Tataki de thon sauce asiatique et graines de sésame au wasabi  
 Toast au basilic et demi sphère de panna cotta mozzarella  
 Profiterole à la crème de brebis et noix  
 Spoon de magret de canard et abricot sec  
 Verrine de quinoa aux agrumes

## ◆ PIÈCES CHAUDES

Crevette tempura  
 Mini cake au saumon et petits légumes  
 Croquette d'escargots  
 Assortiment de croustade

## ◆ 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 du Dauphiné aux champignons sauvages

## ◆ FROMAGES

Plateau de fromages secs et pain

## ◆ PIÈCES SUCRÉES

Moelleux au citron  
 Panna cotta et coulis de fruits rouges  
 Tartelette framboise  
 Mousse au chocolat  
 Mini tropézienne  
 Tiramisu

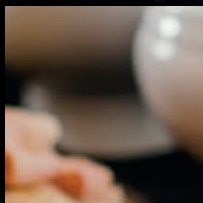


COCKTAIL 12 PIÈCES 23.50 € HT / personne  
 COCKTAIL 16 PIÈCES 30.00 € HT / personne  
 COCKTAIL 20 PIÈCES 36.00 € HT / personne

# BUFFET FROID



BUFFET FROID 24.90 € HT /personne  
FROMAGE 4.50 € HT /personne



- ◆ **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 du Dauphiné, noix et dés de comté  
Salade de pois chiches à la coriandre et ail frit  
Salade de quinoa aux agrumes et crevettes roses  
Terrine de légumes et coulis de poivron  
Plateau de charcuterie de la région
- ◆ **PLATS FROIDS** 2 VIANDES ET 2 POISSONS 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 (garniture selon la saison)  
Salade de riz (garniture selon la saison)  
Salade de pâtes (garniture selon la saison)  
Antipasti de légumes  
Ratatouille froide
- ◆ **FROMAGES** EN OPTION  
Plateau de fromages secs et pain
- ◆ **DESSERTS** 3 AU CHOIX  
Crème brûlée à la vanille  
Tartelette à la praline  
Moelleux au chocolat  
Brownie aux noix de pécan  
Panna cotta, coulis de fruits rouges

# 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 du Dauphiné, noix et dés de comté  
 Salade de pois chiches à la coriandre et ail frit  
 Salade de quinoa aux agrumes et crevettes roses  
 Terrine de légumes et coulis de poivron  
 Plateau de charcuterie de la région

## ◆ PLATS CHAUDS EN CHAFFING 2 AU CHOIX

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

## ◆ GARNITURES EN CHAFFING 2 AU CHOIX

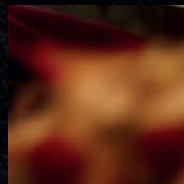
Riz  
 Polenta crémeuse  
 Gratin dauphinois  
 Poêlée de légumes de saison  
 Mousseline de légumes  
 Fondue de poireaux

## ◆ FROMAGES EN OPTION

Plateau de fromages secs et pain

## ◆ DESSERTS 3 AU CHOIX

Crème brûlée à la vanille  
 Tartelette à la praline  
 Moelleux au chocolat  
 Brownie aux noix de pécan  
 Panna cotta, coulis de fruits rouges



BUFFET CHAUD 28.90 € HT /personne  
 FROMAGE 4.50 € HT /personne





# ACCUEIL | PAUSE



## ◆ ACCUEIL CAFÉ BOISSONS

Café et thé  
Jus de fruit  
Eau plate

## ◆ ACCUEIL CAFÉ VIENNOISERIES

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

## ◆ PAUSE SUCRÉE

Café et thé  
Jus de fruit  
Eau plate  
3 mignardises de saison

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

# 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

**17,50€ HT**  
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  
Flan de champignons  
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

**19,50€ HT**  
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  
Grafin 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

**22,50€ HT**  
PAR PERSONNE

# LOCATION DE SALLE

## ◆ Salle Aqueducs

- Salle de 250 m<sup>2</sup> (scène incluse)
- 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 m<sup>2</sup>
- 50 personnes en cocktail
- 30 personnes en repas assis

### TARIF EN SEMAINE À LA JOURNÉE

**300,00€ HT**  
Ménage compris

Le tarif de la location de nos salles est dégressif si notre service traiteur est sélectionné.  
Pour une location le week-end ou pour toute autre demande particulière, merci de contacter notre service commercial.

Lorem ipsum



TRAITEUR EVENEMENTIEL

#### ADRESSE

7 Route des Troques,  
69630 Chaponost

#### CONTACT

+33 (0) 4 78 56 58 26

[contact@jacques-lafargue-traiteur.com](mailto:contact@jacques-lafargue-traiteur.com)

[www.jacques-lafargue-traiteur.com](http://www.jacques-lafargue-traiteur.com)



@jacqueslafarguetraiteur