Lyonnet Traiteur

CARTE TRAITEUR

PARTICULIERS

Printemps - été

Formules apéritives

FORMULE DES TERROIRS

100€ LES 90 pièces

Idéal pour 7 à 8 personnes

15 mini pâté croute de canard

15 Douceurs de légumes à l'estragon

15 wraps de crabe et citron confit

15 moelleux olive, tapenade et chèvre frais (végé)

15 Entremet de confit de canard pistaché au foie gras

15 tartelettes de tartare de saumon, courgette et wasabi

FORMULE DES EPICURIENS

160€ LES 140 pièces

Idéal pour 10 à 12 personnes

20 opéras de foie gras, pain d'épices et gelée de mangue

20 moelleux de St jacques à la crème de basilic

20 Nougats de volaille aux fruits sec, mousse de canard

20 wraps jambon cru, fourme et noix

20 cheesecakes à la betterave rouge et au raifort

20 Sandwichs nordique, saumon fumé et fromage frais, concombre ciboulette

20 panacotta d'asperge, menthe fraîche, crème curry et asperge

FORMULE DES COPAINS

51€ LES 50 pièces

Idéal pour 5 à 6 personnes

10 mini pâté croute de volaille, estragon, à la moutarde de Meaux

10 Bun's jambon, comté, sauce gribiche

10 blinis mousse canard, magret fumé et fruits secs

10 wraps de saumon fumé, crème aux fines herbes fraîches

10 cookies salés, jambon cru de pays et parmesan

LA FORMULE DES BONS VIVANTS

Pour 15 personnes : ~~160€~~ 120€

Planche de charcuterie
Jambon blanc, jambon cru, chorizo, rosette, terrine de campagne, coppa, condiments

Planche de fromage
Fourme de Montbrison, St nectaire, Comté, Tomme de sauvain, Chèvre

Plateau de dessert
Moelleux aux pommes, brownie
Flan pâtissier

4 Baguettes

Une consigne de 60€ pour les planches vous sera demandée

Offre coupe du monde de Rugby

120€ au lieu de 160€

Les formules ne peuvent pas être modifiées, merci de votre compréhension

Pièces végétariennes

Pièces cocktails

Nos charcuteries

10 Tranche de mini pâté croûte volaille, estragon, moutarde de Meaux.....**11€**

10 Tranche de mini pâté croûte de canard pistaché.....**13€**

10 Tranche de mini pâté croûte de saumon.....**15€**

Assiette de charcuterie (jambon blanc, jambon cru, terrine de campagne, saucisson, coppa de parme).....**7€ par personnes**

Nos wraps et sandwich

Plateau 20 pièces - 21€

5 bun's jambon blanc, comté, sauce gribiche

5 Sandwich magret fumé, pignon de pin

5 Wrap de saumon fumé, crème aux herbes fraîches

5 Wrap de légumes croquants, philadelphia et noisettes

Plateau 40 pièces - 42€

10 Sandwich nordique, saumon fumé, fromage frais, concombre et ciboulette

10 Sandwich, crème de chèvre, abricot, figue, noix, julienne de courgette, carotte et huile d'olive

10 wrap jambon cru, fourme, noix

10 wraps de crabe, avocat, citron confit

Nos canapés blinis et moelleux

Plateau 20 pièces - 26€

5 Cookie salé, jambon cru de pays et parmesan

5 Nougat de volaille aux fruits sec, mousse de canard

5 Cheesecake de betterave rouge et raifort

5 Moelleux de poivron, dôme de mousseline au homard, sauce cocktail

Plateau 40 pièces - 49€

10 Panacotta d'asperge et menthe fraîche, crème curry et pointe d'asperge

10 Douceur de légumes à l'estragon

10 Blinis, mousse de canard, magret fumé et fruits sec

10 Blinis saumon fumé, œufs de hareng fumé

Les Chupa's Foie gras
20 pièces - 30€

(1 sorte à choisir pour 20 sucettes)

Foie gras enrobé d'un coulis de griotte

Foie gras enrobé de pistache concassé

Foie gras enrobé de noisette torréfiées

Foie gras enrobé de côte du forez vieilles vignes

Nos douceurs foie gras

Plateaux 10 pièces -

Foie gras de canard et confit de figues sur son spéculos **13€**

Opéra de foie gras de canard, pain d'épices, gelée de mangue **15€**

Nos verrines

COFFRET 15 verrines - 32€
(3 sortes à choisir)

COFFRET 9 verrines - 19€
(3 sortes à choisir)

Bodega de melon au muscat et jambon serrano

Tartare de St jacques et saumon fumé, nectarine

Gaspacho andalou, tomate mozza

Magret de canard, gravlax, chantilly noisette

Panacotta chèvre frais ou thym

Avocat, tomate, crabe, segment de pamplemousse

Le pain hérisson - 44€ pièce

Environ 70 pièces apéritives

Petites crêpes roulées piquée sur pain, garnies avec :

saumon fumé, rillette aux 2 saumons, jambon blanc et noix, jambon cru et beurre, mousse canard et mortadelle

Les pains surprises

Environ 60 mini sandwichs

Le Végétarien 35€
(crudités)

Le Terroir 39€
(jambon cru, jambon blanc, rillettes, mousse canard, mortadelle, saumon fumé)

Le Prestige 49€
(mousse de foie gras, rillette crabe/citron, saumon fumé, jambon cru Serrano, Magret de canard fumé)

CONSEIL :

Pour vos apéritifs dinatoire en lieu et place d'un repas classique, prévoyez entre 11 à 15 pièces par personnes
Pour vos apéritifs précédant un repas, prévoyez entre 5 et 8 pièces par personnes

Les pièces apéritives ne sont pas disponibles à l'unité, merci de votre compréhension

Pièces cocktails

Les quiches et pizzas

(plaque de 90 morceaux ou demi de 45 morceaux)

	Entière / Demi
Quiche lorraine	33€ / 20€
Quiche chèvre courgette	38€ / 22€
Quiche provençale	33€ / 20€
Pizza jambon champignon	33€ / 20€
Pizza fourme, emmental, mozzarella	38€ / 22€
Pissaladière oignon confit, tomate, anchois	33€ / 20€

Amuses gueules
3,90€ les 100g

Assortiments de mini feuilletés

Jambon, fourme, saucisse, olives, tapenade, moutarde, fromage ...

Les pièces chaudes

Plateau 20 pièces - 28€

5 Mini tarte suédoise

5 Bruschetta italienne

5 croustade crevette, poireaux

5 Mini quiche, courgette, chèvre miel

Plateau 45 pièces - 65€

9 Bouchée St Jacques printannière

9 Clafouti, tomate, courgette, basilic

9 Croustade crevette, poireaux

9 Mini quiche courgette, chèvre, miel

9 bruschetta italienne

Nos entrées

Entrées froides

Assortiment de salades au choix (250g par personnes) **5€**

Verrine de tomate d'antan, basilic et huile d'olive, mozarella di buffala **4€**

Tartine autour du saumon **7.50€**
(pain, rillette aux deux saumons, crevettes sauvages)

Finger d'asperge, coeur tomate sur son sablé au parmesan **6.50€**

Spirale aux deux saumon **4.95€**

Saumon OU Brochet frais en Bellevue, crevette, macédoine **9€**
(8 pers minimum)

Saumon fumé SNO par nos soins **9€**

Demi-queue de langouste mayonnaise **25.50€**

Darne de saumon, macédoine, crevette **7€**

Terrine aux deux saumons **4€**

Terrine de cabillaud, crustacés, épinard **4€**

Assortiments viandes froides 4,95 €
(2 sortes au choix parmi
Blanc de volaille/ rosbif/rôti de porc/rôti de veau farci)

Entrées chaudes

Feuilleté jambon/champignons **3,90€**

Feuilleté fruit de mer **4.50€**

Feuilleté ris de veau, morilles **8,50€**

Foccacia aubergine, mozarella, tomate **4€**

Nos viandes

Pavé de veau, jus corsé miel romarin et balsamique **8.50€**

Estouffade de veau, aux asperges et chorizo **7.50€**

Suprême de poulet gratiné aubergine et mozzarella, sauce aux accents du sud **9.50€**
(poulet cuit en basse température, sauce avec oignons, poivrons, curcuma, étoile de badiane, pastis, tomate et crème)

Suprême de pintade, jus léger à la bière de St Rambert **9€**

Filet mignon de porc farci au chorizo et mozzarella en brioche, jus basilic, olives **8€**

Nos poissons

Dos de cabillaud poché au lait de coco, citron vert et citronnelle **9€**

Pavé de saumon en bouillabaisse, à l'anis étoilée **8€**

Filet de bar, beurre blanc à l'estragon **8.50€**

Tarte feuilletée de rouget aux petits légumes et son huile vierge **8€**

Nos légumes

Ratatouille provençale **3€**

Tian de légumes confits **3€**

Pommes dauphines
19.50€ le kg

Poêlée de légumes **3,90€**
(pomme de terre, asperges, haricots, pois gourmands, carottes, oignons blanc)

Purée de pomme de terre maison **3€**

Gratin dauphinois **3,50€**

Risotto de printemps, chorizo et petits pois **4€**

Nos plats

Tajine de cuisse de poulet, semoule aux fruits secs **8.30€**

Paëlla fruit de mer **9€**

Poulet basquaise, accompagné de son riz pilaf **7€**

Boeuf provençal, riz pilaf **8.30€**

Veau marengo, pomme de terre aux romarin **9€**

Nos conseils

Sortez vos plats et vos entrées 15-20 min à l'avance du réfrigérateur

Pour vos plats chauds, préchauffez votre four à 140°C, et enfournez à 130°C pendant 25 à 30 minutes

Prix TTC à la part - à partir de 4 personnes

Nos plats conviviaux

Pour environ 8-10 personnes

Présenté dans un plat, une caution de 25€ vous sera demandée, à commander au moins 1 semaine à l'avance

Côte de veau gratinée

aux morilles et son jus porto, accompagné de pommes de terre au romarin et jeunes carottes glacées

132€

Parmentier de canard confit

purée de patate douce et crème aux cèpes **100€**

Traditionnel Barboton stéphanois

(ragoût d'épaule d'agneau, pommes de terres, carottes, oignons, en cuisson longue pour préserver le moelleux et le fondant de la viande **90€**

Nos buffets

Minimum 6 personnes

Buffet froid à 11€

Assortiment de salades (250g par pers)

-

Terrine de cabillaud au parfum de crustacés et épinard

-

Assortiment de 2 viandes froides
(rôti de porc, volaille, rôti de veau, rosbif)
Ou
Assiette campagnarde (+ 1,50€ supp.)

Buffet froid à 18.50€

Assortiment de salades (250g par pers)

-

Assiette campagnarde
(jambon cru, jambon blanc, saucisson, coppa)

-

Spirale aux deux saumons

-

2 viande froide au choix
(rôti de porc, volaille, rôti de veau, rosbif)

Buffet froid à 26€

Assortiment de salades (250g par pers)

-

Terrine aux quatre légumes, coulis de tomate (haricots, carotte, choux fleur, brocolis)

-

Marquise de saumon fumé, bouquet de crevettes

-

Plateau de charcuterie
(jambon cru, jambon blanc, saucisson, coppa, terrine)

-

Tarte aux fruits

Buffet Garden Party à 22€

Assortiment de salades
(250g par pers)

-

2 saucisses au choix
(godiveau, merguez, vigneronne, savoyarde, fourme, italienne)

-

1 brochette au choix
(volaille en nuggets, boeuf, poulet)

-

1 viande marinée au choix
(filet de poulet thym citron, pavé de rumsteak persillé, rib's de porc tex mex)

-

Pommes de terre romarin OU Tian de légumes

-

Plaque de tarte au choix
(pomme ou abricot ou poire)

Le fromage

Assortiment de fromages sec - 3.50€
2 sortes au choix
(Fourme de Montbrison, Brie, St Nectaire, Tomme, Comté, Chèvre)

Plateau de fromages affinés - 4.50€
de la Jasserie St André à St Rambert

Nos tartes

(en individuelle ou en 6 personnes)

Tarte sablée aux fruits de saison **2,70€ la part**

Tarte chocolat caramel **2,70€ la part**

Tarte citron meringuée **2,70€ la part**

Plaque tarte feuilletée (pomme, abricot ou poire) **30€**
En 24 parts individuelles ou 48 mini parts

Nos envies sucrées

Assortiment de mignardises sucrées, envies du pâtissier
(Exemples : Mini choux, duchesse, verrines sucrées, tartelette aux fruits, tartelette citron meringuée, tartelette chocolat caramel, croquant chocolat, millefeuille...)

Plateau 20 pièces - 29€

Plateau 45 pièces - 65€

Plateau 90 pièces - 130€

Nos entremets

LES ENVIES DE NOTRE PÂTISSIER
(4 - 6 - 8 personnes)

CROUSTILLANT CHOCOLAT **4.50€ la part**
Dacquoise aux amandes, croustillant praliné chocolat WEISS, mousse chocolat au lait

FRAMBOISIER **4.50€ la part**

DELICE PÊCHE **4.50€ la part**
Financier citron, compotée de pêche à l'estragon, mousse pêche de vigne

CARAMELO **4.50€ la part**
Biscuit brownie, mousse chocolat caramel, coeur coulant caramel

"NUMBER CAKE" **5€ la part**
Sablé breton, ganache chocolat blanc et chocolat au lait, nougatine)
Possible à partir de 20 personnes uniquement

Nous portons à votre attention, que nous pouvons rencontrer des difficultés d'approvisionnements. Certains plats peuvent être momentanément indisponibles ou impossible à fabriquer dans de petites quantités.

Nous vous recommandons donc fortement de prévoir vos commandes au minimum 5 à 6 jours à l'avance. En particulier pour les week-ends.

Les commandes peuvent être retirées en magasin à partir de 10h le matin.

Tous nos tarifs s'entendent en TTC et pour une unité

Tous nos plats sont fait maison à partir de produits frais et exclusivement d'origine française, en privilégiant au maximum les productions locales et respectueuses de l'environnement

Lyonnet Traiteur
CHOISIR · ACHETER · SE RÉGALER Depuis 1995

15 rue Georges Guynemer à Andrézieux - Bouthéon 42160

Commandes en magasin ou au 04 77 55 02 81

Afin de pouvoir vous demander toutes les informations utiles, merci d'éviter les commandes par e-mail

Horaires d'ouverture :

Lundi : 8h - 14h
Mardi : 8h-19h
Mercredi : 8h-19h
Jeudi : 8h-19h
Vendredi : 8h-19h
Samedi : 8h-19h
Dimanche : Fermé