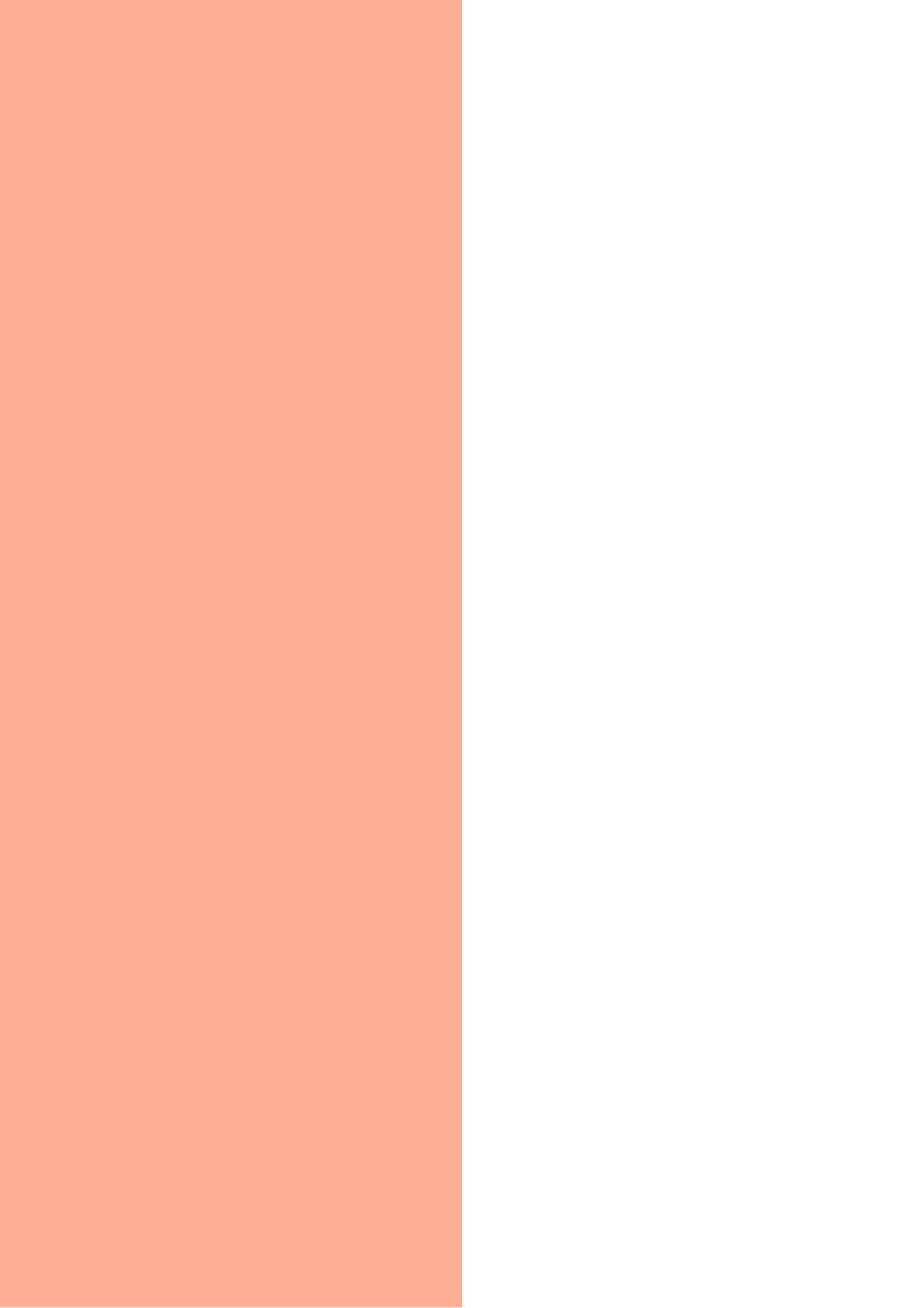




CATALOGUE TRAITEUR



MAÎTRE ARTISAN



SOMMAIRE

À PROPOS.....	1
CONDITIONS.....	2
NOS FORMULES.....	3
Nos cocktails.....	3
Nos repas servis à table.....	4
Nos buffets.....	5
Nos formules thématiques.....	6
Nos formules diverses.....	7
Nos formules sucrées.....	8
NOS BOISSONS.....	9
NOS OPTIONS.....	11
NOTRE CARTE.....	14
Nos classiques.....	14
Nos pièces apéritives.....	15
Nos entrées.....	20
Nos plats.....	22
Nos accompagnements.....	24
Nos fromages.....	26
Nos pains.....	27
Nos desserts.....	28

À propos :

Dans les années 2000, Alexandre Dallery rejoignit monsieur Gilles Pittié pour parfaire sa formation. Quelques années après, il ouvrit sa première boulangerie à Vénissieux, puis dans un second temps une autre à Feyzin, tout en mettant en avant les valeurs de l'artisanat dans la confection de pains, de viennoiseries, de pâtisseries et de chocolats.

En 2019, il fit une nouvelle collaboration avec monsieur Christian Garcin en créant La Verr'in Dallery Pittié, notre service de traiteur sur-mesure.

Aujourd'hui, nous vous proposons une offre complète avec notre partie boulangerie, notre gamme de pâtisseries, nos assortiments de chocolats et de glaces et notre service traiteur. Nous avons à coeur de toujours vous offrir une prestation sur-mesure et de qualité, tout en conservant nos valeurs d'artisan avec des produits frais et de saison.

**"On ne devient pas un gagnant en dépassant les autres,
mais en se dépassant soi-même."**

- Alexandre Dallery

Conditions :

- Tous nos prix sont TTC et par personne. Les prix peuvent varier selon le choix des plats.
- Le pain est compris dans toutes les formules, à volonté.
- Vous trouverez ci-après quelques exemples de nos plats, n'hésitez pas à vous rapprocher de nous si vous avez une idée précise ou si vous souhaitez d'autres choix. Tout est réalisable sur-mesure.
- N'hésitez pas à nous communiquer vos spécificités alimentaires, allergies, intolérances ou autres.

Nos Formules :

Suivant vos besoins et vos envies, vous pouvez choisir entre nos différentes formules :

Nos cocktails :

- 5 pièces apéritives
- 10 pièces apéritives
- 12 pièces apéritives
- 15 pièces apéritives
- 18 pièces apéritives

1,55€
la pièce

À partir de 15 pièces : possibilité de choisir des pièces chaudes.
Possibilité d'avoir 2 à 3 pièces sucrées incluses dans le cocktail.



Nos Formules :

Suivant vos besoins et vos envies, vous pouvez choisir entre nos différentes formules :

Nos repas servis à table :

- | | |
|---|------------|
| • Plat | 10€ |
| • Plat + dessert | 15€ |
| • Entrée + plat + dessert | 25€ |
| • 8 pièces apéritives + plat + dessert | 30€ |
| • 5 pièces apéritives + entrée + plat + dessert | 35€ |



Nos Formules :

Suivant vos besoins et vos envies, vous pouvez choisir entre nos différentes formules :

Nos buffets :

- **Campagnard** : à titre d'exemples : **12€**
salades, plateaux de charcuterie, plateaux de poissons froids, plateaux de fromages, plaques de tartes sucrées
- **Mix** : à titre d'exemples : **25€**
salades, pizzas, quiches, plateaux de charcuterie, plateaux de viandes froides, plateaux de poissons froids, crudités, plateaux de fromages, plaques de tartes sucrées



Nos Formules :

Suivant vos besoins et vos envies, vous pouvez choisir entre nos différentes formules :

Nos formules thématiques :

Choisissez la composition (entrée, plat et dessert) parmi nos exemples :

- **Mâchon Lyonnais**: salades de lentilles, salades Lyonnaise, plateaux de charcuterie, saucissons chauds, andouillettes, tripes, pommes de terre, plateaux de fromages, tartes aux pommes, tartes à la praline **15€**
- **Américaine**: nuggets, burgers, hot-dogs, frites, donuts **25€**
- **Italienne**: pastas bar, bruschettas, antipasti, panna cotta **25€**
- **Mexicaine**: nachos, guacamole, burritos, enchiladas, quesadillas, chili con carne, churros **30€**
- **Barbecue Party**: merguez, saucisses, brochettes de viande et/ou de poisson, salades, plaques de tartes **30€**
- **Orientale**: crudités, soupes, briques, couscous, tajine, douceurs orientales au miel **35€**
- **Espagnole**: tapas, paëlla, fideuà, mignardises **35€**
- **Asiatique**: sushis, sashimis, tempura de crevettes, salades de litchis **35€**

Nos Formules :

Suivant vos besoins et vos envies, vous pouvez choisir entre nos différentes formules :

Nos formules diverses :

- **Plats familiaux :**

10€

Couscous, paëlla, hachis parmentier, lasagnes, tajine, choucroute, chili con carne, ...

+2,50€ avec dessert

- **Box repas :**

11€

Sandwich, quiche, pizza ou salade + eau + dessert

- **Plateaux repas :**

à partir 18,15€

Voir notre carte du mois

- **Catering (pour les entreprises) :**

25€

Salade bar, plat et plaque de tarte

- **Plateaux de fruits de mer :**

Prix selon demande

Bulots, crevettes, huîtres



Nos Formules :

Suivant vos besoins et vos envies, vous pouvez choisir entre nos différentes formules :

Nos formules sucrées :

- **Bar sucré (avec serveur sur place obligatoire) :** **3€**
Crêpes, gaufres, barbe à papa, churros, smoothies, OU glaces
- **Pause sucrée :** **4€**
Mignardises, macarons, mini douceurs, café, eau, jus de fruits
- **Petit-déjeuner :** **4,50€**
2 mini viennoiseries, thé, café, eau, jus de fruits
- **Brunch :** **30€**
Mini viennoiseries, crêpes ou gaufres, pains, beurre, confiture, pâte à tartiner, salade de fruits, salades, oeufs durs, plateaux de charcuterie, plateaux de fromages, thé, café, eau, jus de fruits



Nos Boissons :

Nos forfaits boissons :

- **Cocktail alcoolisé :**

5€/pers

Punch, Marquissette, Framboisine, Kir Royal, Kir, Mojito, Rosalie, ...

- **Tireuse à bière :**

300€

Prêt avec fût de 20L

- **Forfait soft :**

3,30€/pers

Sodas, jus de fruits, eau plate et eau gazeuse

- **Cocktail sans alcool :**

3€/pers

Tropical (jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron et grenadine), Virgin Mojito, Fraise/basilic, ...

- **Thé et café :**

2€/pers

- **Eau plate et eau gazeuse :**

2€/pers



Nos Boissons :

Notre carte des alcools et des vins :

Fût de bière artisanale La Verr'in blonde (20L)	200€
Vin blanc Viognier	15€
Vin blanc Mâcon	19,20€
Vin rouge Côtes du Rhône	15€
Vin rouge Morgon	21,60€
Vin rouge Beaujolais	16,80€
Vin rouge Crozes-Hermitage	25€
Vin rouge Saint-Joseph	25€
Vin rosé	16,80€
Crémant de Bourgogne	19,20€
Méthode traditionnelle Charles Vienot effervescent - 100 % Pinot noir	21,60€
Champagne	36€
Champagne Duval Leroy	48€
Cidre	4,20€
Cidre sans alcool	5,40€

Nos Options :

1- Animations culinaires :

3€/pers

Ateliers découpe devant les convives :

- Jambon cru
- Saumon fumé maison
- Sashimis/sushis
- Tartare de saumon
- Ouverture d'huîtres

Ateliers cuisson devant les convives :

- Mini burgers
- Mini hot-dogs
- Foie gras poêlé
- Crèmes brûlées foie gras et figues
- Bruschettas : tartines de purée de tomates au jambon cru et au parmesan
- Bruschettas : tartines de purée de poivrons à la mortadelle
- Brochettes de poulet Yakitori (poulet au caramel)
- Noix de Saint-Jacques snackées
- Gambas flambées
- Accras de morue
- Cassolettes : noix de Saint-Jacques aux épices, andouillettes à la moutarde, pintade aux raisins secs et à l'Armagnac, canard aux pêches, lapin aux pruneaux, lotte aux légumes du marché, quenelles à la Lyonnaise, gambas à la noix de coco, ravioles aux champignons, confit de légumes de saison, thon braisé à l'aneth, émincé de dorade au confit d'oignons.

Nos Options :

2- Menu enfant :

Menu enfant (-12ans)

Repas choisi simplifié

Prix selon formule choisie

3- Vaisselle et mise en place :

Vaisselle porcelaine : **comprise dans le prix de la formule**

Vaisselle jetable :

Couverts et verres

0,55€/pers

Couverts, verres et nappage

1,10€/pers

Personnel :

30€ de l'heure/pers

Aller-retour au laboratoire

Installation :

30€

Livraison :

22€

Offerte à Venissieux, Saint-Fons, Feyzin et Marennes

Récupération du matériel :

22€

Récupération les jours qui suivent

Nos Options :

4- Location de matériel :

Chauffage d'extérieur	30€
Bar à bonbons	40€
Barnum	50€
Barbecue à gaz	100€
Brasero	150€
Château gonflable	300€



Notre Carte :

Nos classiques :

- Panier de crudités **25€**
- Plateau de charcuterie **25€**
- Plateau de fromages **25€**
- Plateau de poissons froids **25€**
- Plateau de viandes froides **30€**
- Plaque de pizza **30€**
- Plaque de quiche **40€**
- Pain surprise **40€**
(charcuterie, poisson et/ou fromage)
- Feuilletés (le kilo) **45€**



Notre Carte :

Nos pièces apéritives :

1,55€/pièce

- Wrap au jambon blanc
 - Wrap au jambon cru, parmesan et tomates séchées
 - Wrap au saumon fumé maison
 - Wrap au poulet aux deux oignons
 - Wrap à la crevette
 - Wrap au chorizo et aux légumes du soleil
 - Wrap aux légumes
 - Wrap à la chèvre et aux abricots
 - Wrap au bœuf et à la moutarde
-
- Club sandwich au saumon fumé maison
 - Club sandwich au thon
 - Club sandwich au poulet
 - Club sandwich au jambon et à l'emmental
 - Club sandwich aux légumes
 - Club sandwich à la charcuterie
 - Club sandwich au rôti de bœuf
 - Club sandwich aux courgettes, tomates et parmesan
-
- Briochine au crabe et à l'aneth
 - Briochine aux légumes
 - Briochine à la mousse de canard
 - Briochine façon bagnat
 - Briochine à la mousse de saumon et estragon
 - Briochine au poulet curry
 - Briochine à la mousse de poulet à l'oriental

Notre Carte :

Nos pièces apéritives :

1,55€/pièce

- Toast sur blinis (exemples : crevettes, œufs de caille, crème de jambon blanc, tomates/olives, concombres/crème d'aneth, chèvre/raisins)
 - Opéra de foie gras maison et son chutney
 - Magret de canard fumé et son toast au beurre épicié maison
 - Blinis guacamole et crevette
 - Gougère
 - Mini pizza
 - Mini quiche
 - Mini pissaladière
 - Mini croque-monsieur
-
- Brochette de tomates, mozzarella et basilic*
 - Brochette de jambon blanc, tomates et mozzarella*
 - Brochette de pruneaux et bacon
 - Brochette de saumon au citron
 - Brochette de gambas aux agrumes
 - Brochette de melon*
 - Brochette de melon et jambon cru*
 - Brochette de poulet aux épices et olives
 - Brochette de canard et abricots
 - Brochette de bœuf thaï et tomates
 - Brochette de concombres, olives et féta*

Notre Carte :

Nos pièces apéritives :

1,55€/pièce

Verrines/cuillères

- Crème de tomates et basilic*
- Œuf de caille sur rémoulade de surimi
- Confit de légumes de saison
- Fondue de poireaux et chèvre
- Gaspacho Andalous*
- Gaspacho de concombres*
- Soupe de melon*
- Caviar de poivrons*
- Crème de courgettes à la féta
- Crème de courgettes au poulet
- Gambas à la vanille
- Tartare de saumon
- Crevettes au curry
- Ecrasé de patates douces
- Crème de butternut*
- Caviar d'aubergines et émincé de dinde
- Panna cotta de légumes
- Gambas et julienne de poireaux
- Mousseline de marrons à la dinde*
- Crème de cèpes
- Courgettes caramélisées aux épices
- Fraîcheur crevettes avocat
- Mousse de betteraves et sa garniture croquante
- Faisselle aux herbes et gambas
- Confit de pommes et figues*
- Perles marines
- Crème de jambon blanc
- Tapenade de cèpes





Notre Carte :

Nos entrées :

Voici quelques exemples de nos entrées, n'hésitez pas à vous rapprocher de nous si vous avez une idée précise ou si vous souhaitez d'autres choix. Tout est réalisable sur-mesure.

Salades :

- Niçoise (thon, poivrons, haricots, olives, tomates, échalotes, anchois, oeufs)
- Piémontaise (jambon, pommes de terre, oeufs, tomates, cornichons)
- Salade de riz
- Tagliatelles au surimi
- Tagliatelles au saumon
- Pennes à l'italienne
- Lentilles aux oignons ou à l'échalote
- Betteraves rouges
- Coleslaw
- Cervelas et pommes de terre
- Perles marines (pâtes, oeufs de truite)
- Américaine (pommes de terre, tomates, céleris, oignons, oeufs)
- Andalouse (riz, tomates, oignons, poivrons, ail, persil)
- Taboulé
- Taboulé libanais (boulgour, tomates, concombres, persil, menthe, sauce au citron)
- Carottes râpées
- Céleri rémoulade
- Salade Périgourdine (pommes de terre, gésiers de canard confit, tomates confites)
- Champignons à la Grecque
- Macédoine de légumes
- Pêcheur (pommes de terre, thon, tomates, oeufs, concombres)
- Museaux de boeuf à la Lyonnaise (museaux de bœuf, cornichons, oignons)
- Grecque (concombres, tomates, poivrons, courgettes, féta, olives noires)
- Quinoa aux légumes
- Thaï (poulet, crevettes, mangues, poivrons, tomates)
- Bombay (carottes, chou, fèves, pommes, sauce curry)
- Médina (courgettes, pommes de terre, carottes, pois chiches, poivrons, tomates confites, raisins secs)
- Bœuf à la thaï (bœuf, vermicelles, citronnelle, soja, chou chinois, concombres, menthe, coriandre, cacahuètes, oignons, ail, carottes rapées, sauce soja et huile de sésame)
- Estivale (tomates, oignons, cœurs de palmier, maïs)
- Salade au foie de volaille
- César (blanc de poulet, salade, parmesan, oignons frits, croûtons)
- Lyonnaise (salade frisée, lardons, croûtons, oeufs)
- Chou rouge, fenouil, pommes
- Poireaux vinaigrette

Notre Carte :

Nos entrées :

Voici quelques exemples de nos entrées, n'hésitez pas à vous rapprocher de nous si vous avez une idée précise ou si vous souhaitez d'autres choix. Tout est réalisable sur-mesure.

Terrines et tranches :

- Pâté en croûte
- Pâté de campagne
- Terrine de poissons
- Terrine de légumes de saison
- Tranche de foie gras maison
- Tranche de saumon fumé maison
- Assiette de charcuterie

Soupes et veloutés :

- Crème de carottes
- Crème Dubarry
- Crème d'épinards
- Crème de cèpes
- Soupe du potager
- Gaspacho de tomates
- Gaspacho de courgettes et menthe
- Soupe de poissons
- Chorba

Autres :

- Tarte fine de saumon fumé maison
- Trilogie de saumon
- Farandole de crevettes aux agrumes
- Tartare de courgettes et poivrons
- Œufs mimosa
- Tartelette tatin aux tomates
- Tartelette tatin aux oignons
- Bruschettas du soleil
- Lingot de foie gras maison et son crumble de pain d'épices



Notre Carte :

Nos plats de viande :

Voici quelques exemples de nos plats, n'hésitez pas à vous rapprocher de nous si vous avez une idée précise ou si vous souhaitez d'autres choix. Tout est réalisable sur-mesure.

Plats familiaux :

- Hachis parmentier
- Tartiflette
- Blanquette de veau
- Boeuf Bourguignon
- Pot au feu
- Coq au vin
- Sauté de dinde
- Gigot d'agneau
- Rôti de veau/rôti de boeuf
- Jambon à l'os
- Filet mignon
- Moussaka
- Couscous
- Choucroute
- Tajine de poulet
- Chili con carne
- Lasagnes/pâtes à la bolognaise
- Tomates farcies
- Sauté de veau au basilic
- Petit salé aux lentilles
- Poulet basquaise
- Osso Buco
- Wok de boeuf
- Poulet à la crème/au curry

Plats signatures :

- Suprême de volaille fermier à la sauge
- Suprême de volaille farcie aux champignons des bois
- Champvallon d'agneau sauce aux cèpes
- Pièce de bœuf confite 7h et sa crème d'ail noir
- Sauté de veau aux morilles
- Turban de volaille farcie aux petits légumes et sa sauce au foie gras
- Cuisse de canard confite à l'orange
- Quasi de veau au basilic et au citron confit
- Grenadin de veau sauce Périgueux
- Selle d'agneau rôti en croûte d'herbes et son jus corsé
- Tournedos de filet de bœuf au vieux Bordeaux et son étouffé de girolles
- Fondant de veau aux cèpes
- Turban de canard au jus truffé
- Porc au caramel
- Poulet colombo
- Souris d'agneau
- Navarin d'agneau



Notre Carte :

Nos plats de poisson :

Voici quelques exemples de nos plats, n'hésitez pas à vous rapprocher de nous si vous avez une idée précise ou si vous souhaitez d'autres choix. Tout est réalisable sur-mesure.

Plats familiaux :

- Brandade de morue
- Paëlla
- Fideuà
- Gratin de fruits de mer
- Quenelles de brochet
- Tajine de poissons
- Lasagnes au saumon
- Pavé de saumon à l'oseille
- Blanquette de poissons
- Méli-Mélo de poissons
- Lotte à l'Armoricaine
- Encornets à la persillade
- Calamars farcis
- Morue à la portugaise

Plats signatures :

- Dos de cabillaud et sa crème de courgettes aux moules
- Filet de rouget-barbet à l'huile vierge et aux pignons de pin
- Risotto aux crevettes
- Pavé de saumon au beurre de mandarines
- Turban de filet de sole sauce Nantua
- Joue de loup de mer aux écrevisses sauce Homardine
- Filet de Saint-Pierre aux écorces d'oranges et son jus acidulé
- Filet de Saint-Pierre au citron confit laqué au miel
- Risotto de lentilles corail aux noix de Saint-Jacques et sa tuile de parmesan
- Papillote de la mer



Notre Carte :

Nos accompagnements :

Voici quelques exemples de nos accompagnements, n'hésitez pas à vous rapprocher de nous si vous avez une idée précise ou si vous souhaitez d'autres choix. Tout est réalisable sur-mesure.

- Tagliatelles fraîches
- Tagliatelles fraîches sauce tomate
- Tagliatelles fraîches au pesto
- Ravioles aux cèpes et au parmesan
- Nouilles asiatiques
- Riz basmati
- Riz safrané aux petits légumes
- Risotto crémeux
- Blé aux petits légumes
- Semoule
- Boulgour
- Polenta crémeuse
- Gnocchis au gorgonzola
- Lentilles aux petits légumes
- Pommes de terre grenaille rôties
- Pommes de terre vapeur
- Pommes de terre sautées
- Gratin Dauphinois
- Écrasé de pommes de terre
- Purée de patates douces
- Purée de carottes
- Flan de légumes de saison
- Tagliatelles de légumes aux épices du soleil
- Tian de légumes
- Poêlée de légumes
- Confit de légumes
- Ratatouille
- Haricots verts à la persillade
- Carottes Vichy





Notre Carte :

Nos fromages :

Désireux de toujours s'étendre davantage, nous avons ouvert un pôle fromagerie avec une personne qualifiée. Nous travaillons en partenariat avec des producteurs et artisans locaux. Nous proposons ainsi des produits de qualité et de caractère. Notre référente réalise des plateaux d'assortiments de fromages selon le nombre de personnes.

Nous proposons également des fromages blancs et des produits laitiers.

Plateau à partir de 50€



Notre Carte :

Nos pains :

Nos pains sont conçus dans la tradition artisanale. Nos boulangers oeuvrent à vous proposer tous les jours des pains de qualité et variés, ainsi que de la viennoiserie. En livraison ou dans nos boulangeries :

- **16 Place Léon Sublet 69200 Vénissieux**
- **8 route de Lyon 69320 Feyzin**
- **36 rue Centrale 69970 Marennes**



Notre Carte :

Nos desserts :

Nous sommes également maître artisan pâtissier, chocolatier et glacier. Ainsi, nous sommes tout à fait en mesure de réaliser votre dessert :

- Entremets
- Tartes
- Gâteaux individuels
- Mignardises
- Macarons
- Verrines
- Petits fours
- Cakes
- Chocolats
- Plateaux de fruits coupés
- Glaces

Demandez un devis ou le catalogue pâtisserie pour les détails et les tarifs.



QUELQUES EXEMPLES DE NOS CRÉATIONS :

Nous pouvons réaliser tous vos desserts sur-mesure. Si vous avez une idée de ce que vous souhaitez, n'hésitez pas à nous en faire part.

Demandez notre catalogue pâtisserie pour plus d'informations.

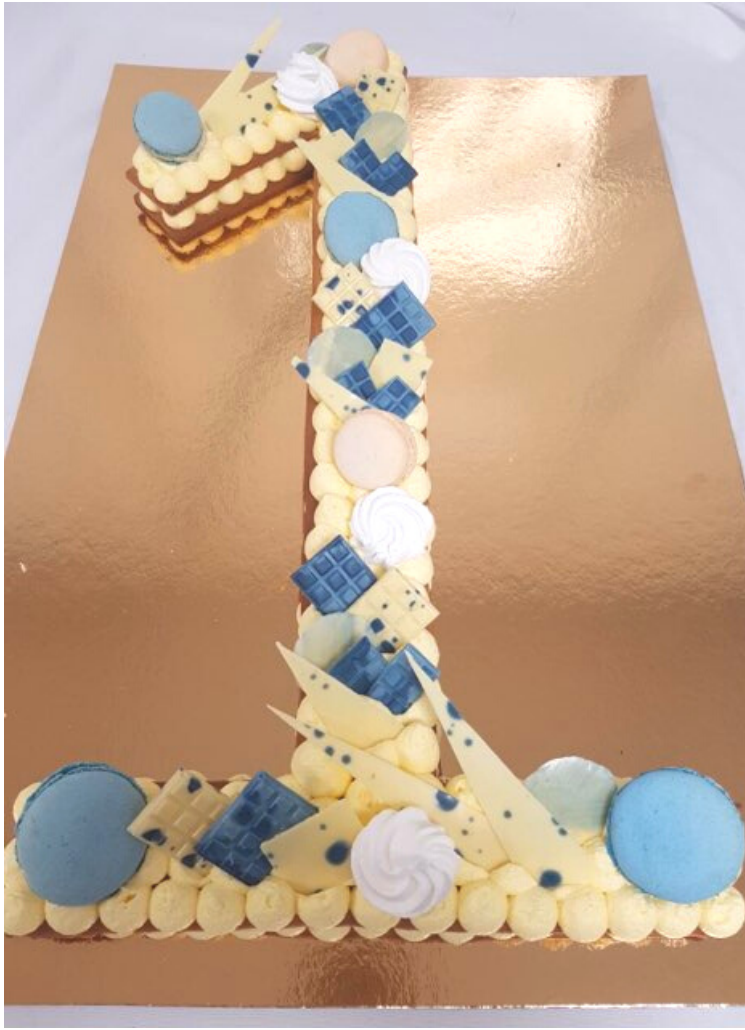














MAÎTRE ARTISAN