

REPAS D'ENTREPRISES & ASSOCIATIONS

Faire appel au **TRAITEUR DU VERNAY** c'est l'assurance d'être pris en charge par une équipe de professionnels présente dans le but de vous satisfaire.

Evénement Spécial ou réception d'un soir, séminaires, notre équipes est à l'écoute et vous guide tout au long de votre projet.

De l'accueil café au cocktail dinatoire, en passant par des buffets ou repas, goûter ou plateaux repas, notre équipes mettent tous son savoir faire afin de réaliser des prestations variées et surprenantes, pleines de diversité, spécialités, précision, originalité...



Régine et Dominique
DEHKAL

Vous accueillent à la boutique
pour l'organisation de vos
évènements du lundi au
samedi

81 AVENUE GENERAL
DE GAULLE
69580 CALUIRE ET
CUIRE

Tel : 04 78 23 23 56

Mobile: 06 09 97 47 68

Email:

contact@traiteur-du-vernay.fr

LES CALUIRARDS

Régine et Dominique
DEHKAL

Vous accueillent à la boutique
pour l'organisation de vos
événements du lundi au
samedi

81 AVENUE GENERAL
DE GAULLE
69580 CALUIRE ET
CUIRE

Tel : 04 78 23 23 56

Mobile: 06 09 97 47 68

Email:

contact@traiteur-du-vernay.fr

SALADE DU VERNAY
Verdure, lardons, œuf mollet,
tomate, oignons, olive, cossette de
fromage

VIANDE
Gigolette de volaille aux petits
légumes

LEGUMES
Gratin dauphinois

FROMAGE BLANC

DESSERT
Entremet chocolat craquant

CAFE

**FARANDOLE DE
CHARCUTERIE**
(Rosette, médaillon mousse de
foie gras, jambon cru,)

POISSON
Escalope de saumon à l'oseille

LEGUMES
Timbale de riz sauvage

FROMAGE BLANC

DESSERT
Moelleux poire caramel fondant

CAFE

SALADE LYONNAISE
(Verdure, tomate, lardons,
œuf, oignons, croûtons)

VIANDE
Tripes charcutières

LEGUMES
Pomme à l'anglaise

FROMAGE BLANC

DESSERT
Tarte aux pommes
normande

CAFE

Le prix de ces menus est de 18 TTC par personnes

Dans ce prix est compris :
le pain, la vaisselle, le nappage en papier non tisse.
Le service est à calculer selon le nombre d'heure et de serveurs.

LES BERGERS

**Régine et Dominique
DEHKAL**

Vous accueillent à la boutique
pour l'organisation de vos
événements du lundi au
samedi

**81 AVENUE GENERAL
DE GAULLE
69580 CALUIRE ET
CUIRE**

Tel : 04 78 23 23 56

Mobile: 06 09 97 47 68

Email:
contact@traiteur-du-vernay.fr

SALADE CHEVRE CHAUD

(Verdure, fromage de chèvre sur
croûtons, tomate, oignons, lamelle
de jambon cru)

VIANDES

Blanquette de porcelet aux petits
légumes

LEGUMES

Bavarois de légumes

FROMAGE BLANC

DESSERT

Iles flottante

CAFÉ

SALADE OCEANE

(Verdure, saumon cuit brisure,
crevette décortiquée, œuf de lump)

VIANDE

Jambonnette de volaille aux
petits légumes

LEGUME

Timbale de riz sauvage vert pré

FROMAGE BLANC

DESSERT

Pomme en brioche perdu
Et son chocolat fondu

CAFE

SALADE LYONNAISE

(Verdure, tomate, lardons, œuf,
oignons, grattons, croûtons)

VIANDE

Andouillette à la moutarde

LEGUMES

Pommes lyonnaises poêles

FROMAGE

½ St Marcellin

DESSERT

Suprême vanille fruits rouge

CAFE

Le prix de ces menus est de 18.50 TTC par personnes

Dans ce prix est compris :
le pain, la vaisselle, le nappage en papier non tissé.

LES LYONNAIS

Régine et Dominique

DEHKAL

Vous accueillent à la boutique
pour l'organisation de vos
événements du lundi au
samedi

81 AVENUE GENERAL

DE GAULLE

69580 CALUIRE ET

CUIRE

Tel : 04 78 23 23 56

Mobile: 06 09 97 47 68

Email:

contact@traiteur-du-vernay.fr

ENTREE

ASSIETTE DU CHARCUTIER
(Rosette, pâté en croûte, jambon
cru, terrine maison)

VIANDE

Civet de porcelet vigneron

ACCOMPAGNEMENT

Pate fraiche

FROMAGE

½ St Marcellin

DESSERT

Croustillant poire chocolat

CAFÉ

SALADE LYONNAISE

(Verdure, tomate, lardons, œuf
mollet, oignons, grattons,
croûtons)

VIANDE

Estouffade de veau à l'ancienne

LEGUMES

Tatin d'épinards aux amandes

FROMAGE BLANC

DESSERT

Croustillant framboisine
Et
Son coulis de fruits rouge

CAFÉ

SALADE BRESSANE

(Verdure, foie de volaille, gésier
confit, tomate, oignons, œuf
mollet)

VIANDES

Confit de canard

LEGUMES

Gratin dauphinois

FROMAGE BLANC

&

Son coulis de fruits rouges

DESSERT

Croustillant au deux chocolat

CAFE

Le prix de ces menus est de 19€ TTC par personnes

Dans ce prix est compris :
le pain, la vaisselle, le nappage en papier non tisse.

LES ELABORES

Régine et Dominique
DEHKAL

Vous accueillent à la boutique
pour l'organisation de vos
événements du lundi au
samedi

81 AVENUE GENERAL
DE GAULLE
69580 CALUIRE ET
CUIRE

Tel : 04 78 23 23 56

Mobile: 06 09 97 47 68

Email:

contact@traiteur-du-vernay.fr

SALADE

SYMPHONIE NORDIQUE

(Mesclun, braisé de saumon sauvage, crevettes, pétoncle flambé à l'anis sauce herbes fines)

OU

Briochine de foie gras et sa verdure au balsamique

&

Cassoline océane au pic poule de Pinet

Ou

Cassoline de raviole de Royan a la crème

TROU NORMAND

PLAT CHAUD AU CHOIX

Confit de canard au calvados et pomme flambe

Et son

Gratin dauphinois a la crème

FROMAGE

Petit blanc de la laitière

Et son plaisir de fruits rouge

OU

½ St Marcelin affine sur lit de jeune pouce

Et son délice de pain fantaisie

DESSERT

Palet royale sable caramel

Et son noirci de canne et crème légère

OU

Suprême de fruits rouges

&

Coulis de framboise

VAINQUEUR DU SOMMEIL

Et sa douceur chocolatée

SALADE PERIGOURDINE

(Verdure au balsamique, marbré de foie gras aux figues)

OU

Verrine perles marines aux saveur nordiques

&

Cassoline de fruits de mer et langoustines

OU

Aumônière de st jacques aux petit légumes

Sauce normande

TROU NORMAND

PLAT CHAUD AU CHOIX

Suprême de pintadeau morilles et jus crème

Et son

Entremet d'épinard

OU

Mijote de veau a l'ancienne et au giroles

Et sa

Dariole de brocolis carottes

FROMAGE

Petit blanc de la laitière

Et son plaisir de fruits rouge

OU

½ St Marcelin affine sur lit de mesclun frais

Et son délice de pain fantaisie

DESSERT

Croustillant craqueline et deux chocolats

Et sa crème anglaise

OU

Framboisine au coulis de fruits rouge

VAINQUEUR DU SOMMEIL

Et sa douceur chocolatée

LE PRIX DE CE REPAS EST DE 29.50 € TTC PAR PERSONNE

Dans ce prix est compris : la vaisselle, le pain, le nappage en papier non tisse, le service sur une période de 6 h , service
SUPPLEMENTAIRE 24.12 € HT

MENU AVEC 1 ENTRÉE 26.50 € TTC

LE PRESTIGE

ENTREE

Portefeuille de foie gras au calvados et mesclun ravigote

OU

Feuilleté de sandre au beurre blanc et mâcon

&

Souffle de saumon sauce homardine

Et sa timbale de riz basmati

OU

Cassoline de rouget barbet et langoustine

Sauce homardine

TROU NORMAND

PLAT CHAUD

Carre de veau aux girolles

OU

Civet de marcassin au cognac

ACCOMPAGNEMENT

Gratin dauphinois, fagots de haricots verts

OU

Nid de pate fraiche

OFFRANDE DU BERGER

Fromage blanc à la crème ou ½ st Marcelin affiné

DESSERT

Assiette gourmande

Ou

Tarte fine aux pommes et sa gourmandise vanille

VAINQUEUR DU SOMMEIL

LE PRIX DE CE REPAS EST DE 33.50 € TTC PAR PERSONNE

Dans ce devis est compris : la vaisselle, le pain, le nappage en papier non tisse, le service sur une période de 6 h
, service SUPPLEMENTAIRE 24.12 € HT

Régine et Dominique
DEHKAL

Vous accueillent à la boutique
pour l'organisation de vos
événements du lundi au
samedi

81 AVENUE GENERAL
DE GAULLE
69580 CALUIRE ET
CUIRE

Tel : 04 78 23 23 56

Mobile: 06 09 97 47 68

Email:

contact@traiteur-du-vernay.fr

Régine et Dominique
DEHKAL

Vous accueillent à la boutique
pour l'organisation de vos
événements du lundi au
samedi

81 AVENUE GENERAL
DE GAULLE
69580 CALUIRE ET
CUIRE

Tel : 04 78 23 23 56
Mobile: 06 09 97 47 68

Email:
contact@traiteur-du-vernay.fr



Si vous le désirez, nous pouvons vous recevoir dans nos locaux à CALUIRE ET CUIRE pour vous établir un devis personnalisé selon vos goûts, vos envies et votre budget. Ainsi nous établirons ensemble un menu sur mesure, sans engagement de votre part.

De plus, nous restons à votre entière disposition par mail ou téléphone pour répondre à toutes questions.

L'équipe du TRAITEUR DU VERNAY