

# 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.

Événement 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  
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](mailto: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](mailto: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](mailto: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, oeuf,  
oignons, grattons, croûtons)

**VIANDE**  
Andouillette a 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](mailto: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 Marcelin

## 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](mailto: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](mailto:contact@traiteur-du-vernay.fr)

Régine et Dominique  
DEHKAL

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

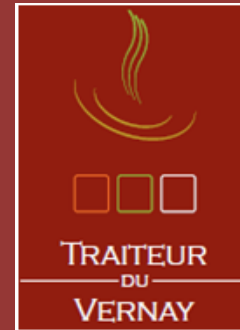
81 AVENUE GENERAL  
DE GAULLE  
69580 CALUIRE ET  
CUIRE

Tel : 04 78 23 23 56

Mobile: 06 09 97 47 68

Email:

[contact@traiteur-du-vernay.fr](mailto: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