

Viandes Chaudes (env. 170g)

- Osso bucco à la provençale 7,50 €
- Joue de bœuf au caramel 8,00 €
- Paleron de veau basse température sauce au choix 9,00 €
(Porto, Madère, Jus lié et avec 1.50€ de supplément cèpes ou morilles)
- Ballotin de pintade au miel et agrumes 8,00 €
- Gigot d'agneau aux cressons 7,20 €
- Magret de canard aux myrtilles 8,00 €
- Filet de canard à l'orange 7,50 €
- Suprême de pintade au vinaigre de framboise 7,40 €
- Filet de bœuf en croûte sauce périgourdine (pâte crue) 8,50 €
- Noix de veau aux pleurotes 8,00 €
- Rôti de veau sauce porto 7,00 €
- Mignon de veau en croûte sauce morilles (pâte crue) 8,00 €
- Cuisse de canard au poivre ou aux olives 6,20 €
- Jambonnette de loué aux morilles 6,00 €
- Poulet aux langoustines 7,40 €
- Pintade en salmis 6,20 €

Viandes pour Tourne Broche

Une caution de 1500.00€ vous sera demandé lors de la récupération du tourne broche



Marinades fournies

- Jambon** 8,00 €
À partir de 50 personnes - Jusqu'à 150 personnes avec 3 jambons sur la même broche
- Porcelet** 10,00 €
À partir de 20 personnes - Jusqu'à 60 personnes
- Cuisseau de Veau** 10,00 €
À partir de 80 personnes - Jusqu'à 120 personnes
- Agneau** 12,00 €
À partir de 30 personnes - Jusqu'à 40 personnes
- Cuisse de bœuf** 11,00 €
À partir de 80 personnes - Jusqu'à 150 personnes

Garniture en poêle géante

- Pommes de terre nouvelles 3,00 €
de mai à septembre
ou Pommes de terre à l'huile et beurre
ou Jardinière de légumes

Nos tarifs sont en TTC par personne, gaz compris, mais ne comprennent pas le prix du service cuisinier.

Accompagnements (env. 110g)

- Pommes Dauphines (25g la pièce, 120g les 6) 14,90€ le kg
- Crumble de légumes de saisons 3,50 €
- Tatin de légumes poêlé 3,50 €
- Riz Zambrocal (curcuma, thym et pomme de terre) 2,50 €
- Poêlé de légumes du moment 3,50 €
- Gratin de ravioles aux champignons forestiers 4,00 €
- Soufflé de polenta aux cèpes 3,00 €
- Haricots verts, champignons à la provençale 4,10 €
- Tomates provençales, gratin dauphinois 4,10 €
- Fond d'artichauts forestiers 3,90 €
- Flan de légumes 2,80 €
- Gratin de cardons (de novembre à début janvier) 4,10 €
- Fagot de haricots verts au lard fumé 2,50 €
- Fagot d'asperges au saumon 3,50 €
- Gratin bourbonnais 3,10 €
- Gratin dauphinois 2,50 €
- Pomme paillason 2,50 €
- Mille-feuille de pomme de terre 2,50 €
- Courgettes à l'estragon 3,30 €
- Mousse de légumes aux trois couleurs (Céleri, Épinard et Carotte) 2,80 €
- Timbale de riz 2,00 €
- Flan de courgettes 2,50 €
- Compote argentine (Tomate, poivron et oignon, légèrement pimenté) 2,80 €
- Velouté de petits pois 2,80 €

Fromage

- Fromages assortis (3 variétés) et cervelle de canut 2,70 €
- Rigottes de pays 1,10 €
- Fromage blanc à la crème 2,50 €

Nos glaces

- Vacherins** 3,20€/pers.
Vanille, Chocolat, Pistache, Rhum raisins, Menthe, Framboise, Fraise, Fruits rouges, Passion, Cassis, Ananas
- Omelette norvégienne** 3,50€/pers.
Choix de parfums identiques à celui du vacherin
- Verrine glacée parfums au choix** 3,00 € pièce
- Coupelle glacée en tuile individuelle** 3,50 € pièce
- Coupelle glacée en nougatine** 4,00 € la part
(Comprenant 2 boules par pers. / à partir de 6 personnes)
- Glace maison 3/4 L** 10,50 € pièce

NOS TARIFS SONT TTC ET PAR PERSONNE

Desserts

- Number Cake** 3,20 € la part
(A partir de 8 personnes)



Sablé, mousse aux choix : vanille, chocolat, pistache ou framboise avec décoration fleurs comestibles, fruits frais, chocolat et macarons.

Possibilité d'une décoration personnalisée sur vos entremets avec un supplément 0.80€ la part.

Nos entremets chocolat 3,20 € la part

- Charlotte au chocolat**
- Charlotte poire chocolat**
- Duo de choc**: Mousse chocolat blanc et noire, biscuit amande et riz soufflé
- Forêt noire**: génoise chocolat, crème mousseline, griottine, finition copeaux de chocolat.
- Royal chocolat**: biscuit amande, praliné, feuilletine, ganache noire, mousse chocolat.
- Le tentation**: biscuit amande noisette, caramel beurre salé à la framboise, crèmeux chocolat.
- L'opéra**: biscuit amande café, ganache chocolat, crème café.

LIVRAISON

Possibilité à partir de 20 personnes, sans supplément à St Martin, Duerne et St-André-la-Côte

PLATS CHAUDS

Possibilité à partir de 20 personnes avec un supplément de 0.50€ par personne.

LOCATION VAISSELLE

Propre à rendre sale 0,50€ la pièce.

Nos entremets aux fruits 3,20 € la part

Nouveau • **Sandra aux fraises** : Charlotte aux fraises revisité avec un biscuit croquant

- Méli-mélo**: génoise, crème mousseline mélange tous fruits de saison, finition meringue Italienne.
- Framboisier**: génoise, mélange crème au beurre et crème pâtissière, framboises, finition pâte d'amandes.
- Poirier**: génoise, mélange crème au beurre et crème pâtissière, poires, finition pâte d'amandes.
- Fraisier (selon la saison)**: génoise, mélange crème au beurre et crème pâtissière, fraises, finition pâte d'amandes.
- Ambassadeur**: génoise, mélange crème au beurre et crème pâtissière, fruits confits, finition pâte d'amandes.

Mousses bavaroises 3,20 € la part

- Fraîcheur menthe/fraises des bois**: dacquoise aux amandes caramélisées, mousse menthe, mousse de fraises des bois.
- Le riviera**: pâte sucrée, dacquoise amandes, crèmeux framboises, crème légère, citron vert.

- Mille-feuilles géant** 3,20 €
- Eclair géant** 3,20 €
Au choix vanille, framboise, pistache ou chocolat
- Plaque de tarte (24 parts)** 1,60 €/pers.
Pomme, Poire, Abricot
- Tartes aux fruits** 2,80 € la part
Selon la saison : fraises, framboises, myrtilles, multi-fruits
- Tarte au citron** 2,50 € la part
- Tarte au citron meringué** 2,70 € la part
- Tarte à la praline** 2,50 € la part
- Plaque de pâte batteuse**
pommes, abricots, crème, pruneaux, praline, poire, framboise et citron 1,40€/pers.
- Mignardises assorties** 1,30€ pièce
tartelette, mini chou, mini entremet, mini éclair, mini succès, macaron...
- Croquant au chocolat** 2.60€
- Pièce montée classique** 1,20€ le chou
- Pièce montée personnalisée**
Nous consulter à partir de 1,60 € le chou

HORAIRE DU BUREAU

- Lundi FERMÉ
- Mardi 9h 00-12h 15 et 14h 15-17h 45
- Mercredi 9h 00-12h 15 et 14h 15-17h 00
- Judi 9h 00-12h 15 et 14h 15-17h 00
- Vendredi 9h 00-12h 15 et 14h 15-17h 00
- Samedi 9h 00-12h 15 et 14h 15-16h 00

contact@o2l-traiteur.com
www.o2l-traiteur.com

Carte Traiteur-Pâtisserie

PRODUITS FAITS MAISON

Pour un meilleur service, commandez sous 7 jours



Loïc Thollot & Landry Collomb

Saint-Martin-en-Haut



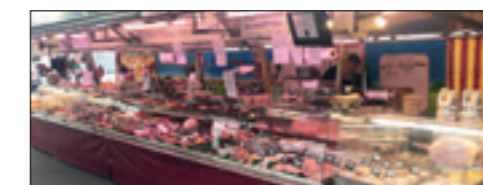
Boulangerie
57 Grande Rue
Tél. 04 78 48 63 14



Bureau et Siège social
51 Grande Rue
Tél. 04 78 48 65 44



Boucherie
Charcuterie Traiteur
61 Grande Rue
Tél. 04 78 48 61 32



Présents sur les marchés :

- Mardi et Vendredi au **Point du Jour**
- Jeudi et Samedi à **Ecully**
- Dimanche à **Ménival**

contact@o2l-traiteur.com - www.o2l-traiteur.com

Menu Lyonnais 12.50 €

à partir de
4 personnes

Entrée

Salade lyonnaise
(Salade verte, œuf poché, tomate, croûtons et lardons)
ou

Saucisson brioché et salade verte

Plat chaud

Saucisson chaud et ses pommes vapeurs
ou

Gâteau de foie de volaille
et ses quenelles sauce financière
ou

Andouillette au vin blanc et à la moutarde
et ses pommes vapeurs

Dessert

Tarte praline ou Œuf à la neige
ou Tarte au sucre

à savoir...

LIVRAISON

Possibilité à partir de 20 personnes sans supplément à St Martin, Duerne et Saint-André-la-Côte

PLATS CHAUDS

Possibilité à partir de 20 personnes avec un supplément de 0.50€ par personne.

LOCATION VAISSELLE

Propre à rendre sale 0,50€ la pièce

Menu O2L 18.00 €

à partir de
4 personnes

Entrée

Médaille de saumon garni, macédoine et crevette
ou

Marbré de lapereau au lard fumé et mesclun

Plat chaud

Paleron de veau basse température sauce au choix
(Porto, Madère, Jus lié et avec 1.50€ de supplément cèpes ou morilles)
ou

Ballotin de pintade au miel et agrumes

Mille feuille de pomme de terre
et tomate provençale

Dessert

Vacherin vanille framboise
ou
Trois mignardises par personne

RÈGLEMENT

Pour des raisons logistiques, toutes commandes prises au bureau 51 grande rue ou au magasin Traiteur 61 grande rue seront accompagnées OBLIGATOIREMENT du règlement par CB, chèque, Tickets restaurants, espèce ou par virement.

Aucun règlement lors de la récupération des commandes.

Merci de votre compréhension.

Les Apéritifs

Cocktail apéritif au choix:

- 6 pièces froides/chaude dont 3 pièces à choisir (liste ci-dessous) + 1 carré de pizza + 1 carré de quiche et un gougère au fromage 6,00 €/pers.
- 4 pièces froides 6,00 €/pers.
- 6 pièces froides 9,00 €/pers.
- 6 pièces froides/chaudes 10,00 €/pers.

Pièces froides à choisir: Navette (mousson de canard) / Sucette de foie gras couleur d'été / Mini pain bagnat / Finger de crabe / Pic de polenta safrané et magret fumé / Abricot de foie gras / Finger au saumon / Wraps au saumon et citron vert / Verrine de crème d'asperge et cabillaud / Cuillère chinoise de risotto aux cèpes et noisettes / Blinis au citron vert et crème de chorizo / Coupelle de filet mignon fumé à la crème de Bresse bleu

Pièces chaudes à choisir: Beignet de crevette / Beignet de courgette / Gougère au camembert / Croustille d'escargot des Monts du Lyonnais / Demi-moule géante safranée (+0,50 €) / Mini clafoutis cèpes et noix (à partir de 20 pièces).

Nos pains surprise (50 toasts environs)

- Pain surprise poisson 36,00 € pièce
- Pain surprise charcuterie 36,00 € pièce

Apéritifs (80 portions cocktails)

Possible en demi plaque

- Plaque de quiche provençale 32,00 €
- Plaque de quiche poulet, chorizo 32,00 €
- Plaque de quiche jambon 29,00 €
- Plaque de quiche au saumon 34,00 €
- Plaque de pizza 26,00 €
- Plaque de pissaladière 28,00 €
- Plaque de tarte à l'oignon 26,00 €

A la carte:

- Beignets de courgette (env. 25 pièces) 24,90 € le kilo
- Beignets de crevettes 1,30 € pièce
- Feuilletés apéritifs (10 gr environ) 28,50 € le kilo
- Gougère au fromage (10 gr environ) 11,50 € le kilo



Entrées Froides - Buffet

Tous nos plats sont décorés et garnis

- Nouveau** • Marbré de lapereau au lard fumé 7,50 €
- Nouveau** • Marbré de pintade aux fruits du mendiant 7,50 €
- Nouveau** • Marbré de caille aux champignons et pistache 7,50 €
- Galantine de canard à l'orange 7,00 €
- Trio de salades (280 g par pers.) 4,00 €
- Possibilité pour un seul choix de salade à 2,50€ ou en supplément du trio à 1,50€
- Charcuteries assorties (150 g par pers.) 5,00 €
- Chiffonnade de charcuterie (80 g à 50 g par pers.) 3,50 €
- Viandes froides assorties (180 g par pers.) 3,80 €
- Avocat aux crabes et pamplemousse sauce cocktail 6,00 €
- Terrine de lapin aux noisettes 6,00 €
- Terrine de lapin aux pruneaux 6,00 €
- Terrine de lapereaux en gelée au porto 7,00 €
- Terrine de légumes (env. 160g la tranche), salade verte, mayonnaise et coulis de tomate 5,50 €

Liste Choix de Salades

- Macédoine
- Lentilles (tomates, cervelas, cornichons, échalotes, olives noires et persils)
- Carottes râpées
- Céleri
- Taboulé
- Museau (persil, olives noires, échalotes, cornichons)
- Pied de veau (échalotes, persils)
- Tagliatelles aux fruits de mer
- Niçoise (pomme de terre, tomates, olives noires, jambon, haricots verts, anchois, cornichons)
- Pomme de terre, cervelas
- Tomates mozzarella, basilic
- Sainte-Anne (céleri branche blanc, blanc de volaille, jambon, emmental)
- Pommes de terre, harengs fumés
- Avocat façon sicilienne (crabe, pamplemousse, riz)
- Salade Papeete (ananas, pomme, banane, crème monté, curry)
- Salade norvégienne (choux blancs, carottes râpés, saumon)
- Salade composée (tomate, œuf, thon, maïs, riz et mayonnaise)
- Salade libanaise (pois chiche, figues sèches, tomate, coriandre fraîche, vinaigre balsamique et huile d'olive)
- Salade chinoise (choux, carottes, oignons coupés en julienne, blanc de volaille, menthe fraîche, pousse de soja, huile d'olive, gingembre, confit et persil)
- Salade grecque (feta, tomate, concombre, oignon rouge, huile d'olive et vinaigre balsamique)
- Copeaux de melon

Entrées Chaudes

- Nouveau** • Tourte bressane: blanc de poulet, petits légumes 5,50 €
- Feuilleté au jambon et champignons 5,00 €
- Feuilleté aux fruits de mer 5,70 €
- Feuilleté aux morilles 7,00 €
- Feuilleté aux escargots 6,70 €
- Feuilleté de canard confit au foie gras 9,00 €
- Saucisson brioché 3,00 €

Poissons Froids

(env. 120g)

Tous nos plats sont décorés et garnis

- Nouveau** • Rillette de cabillaud à la coriandre fraîche (ciboulette, persil, échalote et coriandre) 6,00 €
- Brochet reconstitué Bellevue* 7,50 €
- Saumon reconstitué Bellevue* 8,50 €
- Médaille de saumon garni* 7,00 €
- Médaille de brochet garni* 6,50 €
- Terrine de lotte au coulis de crustacés* 6,50 €
- Terrine de saumon en gelée d'estragon* 6,00 €
- Saumon fumé garni (70 g les 2 tranches) (deux tranches par personne, citron et beurre) 8,00 €
- 1/2 queue de langouste Bellevue 16,00 €
- garnie macédoine et sauce cocktail
- 1/2 queue de langouste non garnie 12,00 €
- Terrine de St Jacques* 9,00 €

* garni (une crevette/personne avec macédoine)

Poissons Chauds

(env. 120g)

- Nouveau** • Filet St Pierre à la crème d'asperge 6,00 €
- Pavé de lieu jaune à la crème de ciboulette ... 8,00 €
- Mousseline de saumon sauce Nantua 3,90 €
- (à base de poisson, crevette et bisque de homard)
- Mousseline de brochet sauce normande 3,90 €
- (à base de poisson, crevette et crème)
- Mousseline de St Jacques sauce champagne 7,50 €
- (à base de poisson, crevette et champagne)
- Coquille St Jacques 5,00 €
- Gratin de fruits de mer 6,00 €
- Gratin de fruits de mer et queue de langouste 8,00 €
- Filet de loup à la fondue de poireaux 7,00 €

Plats uniques

Tous les grammages des plats sont approximatifs

- Pot-au-feu de la mer (400g) (Lotte, cabillaud, moules, gambas, fenouils, carottes, navets) 10,00 €
- Lasagne de saumon, épinard et poireaux (400g) 7,50 €
- Pot-au-feu garni (400g) 8,50 €
- Potée auvergnate (400g) 7,00 €
- Rôti de porc (130g) à l'échalote et jardinière de légumes (200g) 7,50 €
- Poule (180g) au riz (120g) sauce suprême 6,50 €
- Civet de porclet (120g) et son gratin dauphinois (300g) ou pâtes fraîches (200g) 7,50 €
- Caillette (Abats et poitrine de porc avec épinars et oignons) (150g) et gratin de ravioles (200g) 7,50 €
- Lasagne (400g) et salade verte 7,00 €
- Jambon à l'os (150g) sauce madère et gratin dauphinois (300g) 7,50 €
- Carry de poulet (cuisse : 200g) et pomme vapeur (200g) (à base de gingembre, curry, tomate et curcuma) 8,00 €
- Chili con carné (300g) (Lingots rouges, bœuf haché, poivron, tomates et épices) 7,50 €
- Cassoulet (400g) (Canard confit, lard et saucisses fumées) 8,00 €
- Choucroute garnie (400g) (Chou, un morceau de lard fumé, une côte, une tranche d'épaulé, 2 tranches de saucisson cuit, une francfort et 2 pommes de terre par pers.) 7,50 €
- Choucroute de la mer (400g) (Saumon, lotte, crevette, fruits de mer) 9,00 €
- Coq au vin (230g), pâtes fraîches ou gratin dauphinois 7,50 €
- Cuisses de canettes aux olives (120g) et gratin dauphinois 8,50 €
- Blanquette de veau (150g) et riz (120g) 8,50 €

Possibilité en poêle avec trépiéd sans gaz*:

- Nouveau** • Cuisses de grenouilles (12 cuisses par personne - env. 230g) 23,90 €/kilo
- Nouveau** • Wok de crevettes et thon avec légumes (300g) 8,50 €
- Nouveau** • Wok de bœuf et légumes (300g) 8,50 €
- Paella (poulet, lapin) (400g) 8,50 €
- Paella (poulet) (400g) 8,00 €
- Paëlla de la mer (400g) 9,50 €
- Sauté de bœuf au poivre (150g) et son gratin dauphinois à part 7,50 €
- Bœuf bourguignon (150g) et pâtes fraîches à part 7,50 €
- Sauté de porc aux olives (150g) et gratin dauphinois à part 7,00 €
- Rougail saucisse fumée (300g) et son riz Thai ou morue aux crevettes 8,00 €
- Couscous (400g) 9,00 €
- Poulet basquaise et riz (300g) 7,50 €
- Tartiflette (250g) salade verte et charcuterie 9,00 €
- Tajine de volaille (250g) et sa semoule royale 8,00 €
- Tajine de veau (250g) et sa semoule royale 8,50 €
- Joue de porc au caramel (220g) et riz cantonais 8,50 €

* Peut être fourni par nos soins avec un supplément de 15.00 €