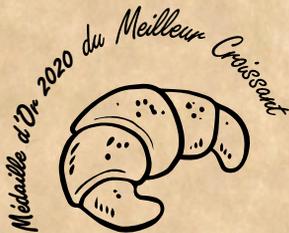




LOÏC

Loïc Thollot & Landry Collomb

Carte Traiteur - Pâtisserie
2024-2025



Menus

Menu Lyonnais

à partir de 8 personnes

16,50€

Entrée

Salade lyonnaise

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

ou

Saucisson brioché et salade verte

Plat chaud

Saucisson chaud

et ses pommes vapeur

ou

Gâteau de foie de volaille et ses quenelles sauce financière

ou

Andouillette au vin blanc et moutarde, pommes vapeurs

Dessert

Tarte praline

ou Œuf à la neige

ou Tarte au sucre

Menu Cocktail Dînatoire

à partir de 8 personnes

19,50€

10 pièces salées et 3 pièces sucrées par personne comprenant:

- 1 Mini pain bagnat
 - 1 Navette effiloché de porc
 - 1 Verrine de perles marine (crevettes et saumon)
 - 1 Blinis au tarama
 - 1 Beignet de crevette
 - 1 Gougère au fromage
 - 1 Carré de pizza
 - 1 Carré de quiche
 - Chiffonnade de charcuterie
- 50 g/pers (jambon cru, jambon blanc, saucisson)

et

3 mignardises assorties/pers (chocolat, pâte à chou, tartelette...)

Option

Fromages secs sur pilotes

3,20€ par personne

Plateau Repas Campagnard

13,50€

Taboulé et tranches de tomate, Assortiment de viandes froides et charcuterie avec condiments, 1 rigotte, tarte aux pommes, 1 miché de pain, Bouteille d'eau 50 cl, et couverts jetables bio dégradable

Menu O2L

à partir de 8 personnes

23,00€

Entrée

Médailon de saumon garni, macédoine et crevette

ou

Terrine du moment

Plat chaud

Jambonnette de volaille façon basque (farce de veau piment d'Espelette)

ou

Croustillant de St Pierre à la fondue de légumes du moment

Accompagnement

Flan de légumes

ou Gratin dauphinois

Dessert

Royal chocolat ou Framboiser

ou Trois mignardises /pers

Plateau Repas Gourmand

18,00€

Terrine de poisson, macédoine, Assortiment de viandes froides et charcuterie avec condiments, Fromages secs assortis, Croquant chocolat, 1 miché de pain, bouteille d'eau 50 cl et couverts jetables bio dégradable

Menu Cocktail Plat

à partir de 8 personnes **27,00€**

8 pièces cocktail /pers:

- > 1 Mini pain bagnat
- > 1 Navette effiloché de porc
- > 1 Verrine de perles marine (crevettes et saumon)
- > 1 Blinis au tarama
- > 1 Beignet de crevette
- > 1 Gougère au fromage
- > 1 Carré de pizza
- > 1 Carré de quiche

Plat chaud

Jambonnette de volaille façon basque (farce de veau piment d'Espelette)

ou

Croustillant de St Pierre à la fondue de légumes du moment

Accompagnement

Mille-feuille de pomme de terre et Tomate provençale

Dessert

Royal chocolat ou Framboiser

ou

3 mignardises assorties/pers (chocolat, pâte à chou, tartelette...)

Possibilité d'adapter un Menu Végétarien, nous consulter.

Apéritifs

Cocktail apéritif

Au choix

- > **Pièces froides 1,80€ pièce**
Navette (mousson de canard) / Mini pain bagnat / Blinis au tarama / Verrine de perles marine (crevette et saumon) / Wrap aux légumes de saisons / Risotto de petit épeautre et légumes / Pâté croute de cocktail (porc) / Chaud froid volaille (poulet cuit au bouillon enrobé de crème à la gelée d'estragon) / Navette effloché de porc / Sablé d'Espelette de saumon fumé et crème d'aneth.

Sans gluten: Chaud froid de volaille (poulet cuit au bouillon enrobé de crème à la gelée d'estragon) et Risotto de petit Épeautre et légumes.

- > **Pièces chaudes 1,80€ pièce**
Beignet de crevette / Gougère au fromage / Cake chèvre tomate / Croque-monsieur.

À la carte

Feuilletés apéritifs 32,00€ le kilo

Anchois, saucisse, olives et emmental (de 80 à 100 pièces environ au kg)



Plaques Apéritifs

80 portions cocktails (Possible en demi-plaque)

- > **Quiche provençale légumes 40,00€**
- > **Quiche poulet, chorizo 40,00€**
- > **Quiche jambon 38,00€**
- > **Quiche au saumon 42,00€**
- > **Pizza 34,00€**
- > **Pissaladière 36,00€**
- > **Tarte à l'oignon 32,00€**

Pains surprise (50 toasts environs)

- > **Pain surprise poisson 40,00€ pièce**
- > **Pain surprise charcuterie 40,00€ pièce**

Entrées

Froides - Buffet

Tous nos plats sont décorés et garnis

- > **Trio de salades 4,50€**
(250 g par pers.)
Possibilité pour un seul choix de salade à 2,80€ ou en supplément du trio à 1,80€.
- > **Charcuteries assorties 6,50€**
(150 g par pers.)
Selon disponibilités: jambon cru, jambon blanc, saucisson, terrine de campagne, mortadelle, coppa, pancetta, jambon rôti...
- > **Chiffonnade de charcuterie 4,00€**
(50 g par pers.)
Jambon cru, jambon blanc, saucisson, mortadelle.
- > **Viandes froides assorties 6,00€**
(180 g par pers.)
Selon disponibilités: rosbeef, pilon de poulet, rôti de porc, rôti de veau...

Autres choix possibles selon approvisionnement, nous consulter

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, haricots verts, anchois, poivrons, thon, oignon et œuf dur).

- > **Piémontaise** (pomme de terre, jambon blanc, tomate, cornichons et oignons).
- > **Sainte-Anne** (céleri branche blanc, blanc de volaille, jambon, emmental).
- > **Salade norvégienne** (choux blancs, carottes râpées, saumon).
- > **Salade composée** (tomate, œuf, thon, maïs, riz et mayonnaise).
- > **Salade de choux verts** (chou vert, comté, noix et dés de jambon).
- > **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).

Formule Buffet froid 22,00€

- > **Macédoine, Taboulé, Lentilles**
- > **Terrine de saumon en gelée d'estragon**
- > **Assortiment de viandes froides et charcuteries**
- > **Plateau de fromages secs**
- > **Tarte aux pommes**
- > **Pain (Flûtes)**

Possibilité en verrine cocktail 1,80€ pièce pour la macédoine, lentilles, taboulé, salade composé et libanaise.

Plats uniques à partir de 4 personnes

Tous les grammages des plats sont approximatifs

Sous réserve de stock de matières premières auprès de nos fournisseurs.



Plats d'hiver

- > Rôti de porc (130g) à l'échalote et jardinière de légumes (200g) **9,50€**
- > Lasagne bolognaise (400g) **9,50€**
- > Lasagne de saumon, épinard et poireaux (400g) **10,50€**
- > Lasagne de légumes de saison (400g) **9,00€**
- > Jambon à l'os (150g) sauce madère et gratin dauphinois (300g) **9,50€**
- > Cuisses de canettes aux olives (120g) et gratin dauphinois **10,50€**
- > Bœuf bourguignon (150g) et gratin dauphinois à part **11,50€**
- > Rougail saucisse fumée (300g) et son riz Thaï **11,00€**
- > Poulet basquaise et riz (300g) **10,50€**
- > Salé aux lentilles (500g) Côte, saucisses fumées, lard **10,00€**
- > Pot-au-feu garni (400g) **10,50€**
- > Potée auvergnate (400g) **9,50€**
- > Poule (180g) au riz (120g) sauce suprême **8,50€**
- > Civet de porcelet (120g) et son gratin dauphinois (300g) **9,50€**
- > Cassoulet (400g) **11,50€** Sous réserve de disponibilités
Canard confit, lard et saucisses fumées.
- > Choucroute garnie (400g) **9,50€** Chou, un morceau de lard fumé, une côte, une tranche d'épaule, 2 tranches de saucisson cuit, une francfort et 2 pommes de terre par personne.
- > Coq au vin (280g) gratin dauphinois **10,50€**
- > Blanquette de veau (150g) et riz (120g) **10,50€**
- > Tartiflette (250g) salade verte et charcuterie **10,50€**
1 tranche de lard, 2 tranches de saucisson cuit et 1 tranche de jambon cru.
- > Couscous (400g) **12,50€** sans agneau **10,00€**
Poulet, agneau, merguez, courgette, céleri, navet, carotte, pois chiche.
- > Cuisses de grenouilles **10,90€**
12 cuisses par personne - env. 230g.
- > Paëlla' poulet (400g) **11,00€**
- > Paëlla' de la mer (400g) **12,50€**
- > Paëlla' poulet et poisson (400g) **12,00€**

* Paëllas composées de fruits de mer, une gambas/personne, chorizo, moules coquilles, petit pois, poivrons rouges et verts, tomate et oignons.

Plats d'été

- > Rôti de porc (130g) à l'échalote et jardinière de légumes (200g) **9,50€**
- > Lasagne bolognaise (400g) **9,50€**
- > Lasagne de saumon, épinard et poireaux (400g) **10,50€**
- > Lasagne de légumes de saison (400g) **9,00€**
- > Jambon à l'os (150g) sauce madère et gratin dauphinois (300g) **9,50€**
- > Cuisses de canettes aux olives (120g) et gratin dauphinois **10,50€**
- > Wok crevette et thon avec légumes (300g) **12,50€**
Courgettes, pousse de soja, chou chinois, oignons rouges, carottes, poivrons, nouilles chinoises et assaisonnés avec ail, curcuma, curry et une pointe de gingembre frais.
- > Wok bœuf et légumes (300g) **12,50€**
Légumes idem wok crevette.
- > Bœuf bourguignon (150g) et gratin dauphinois à part **11,50€**
- > Rougail saucisse fumée (300g) et son riz Thaï **11,00€**
- > Poulet basquaise et riz (300g) **10,50€**
- > Tajine de volaille (250g) et sa semoule royale **11,00€**
- > Tajine de veau (250g) et sa semoule royale **11,50€**
- > Couscous (400g) **12,50€** sans agneau **10,00€**
Poulet, agneau, merguez, courgette, céleri, navet, carotte, pois chiche.
- > Cuisses de grenouilles **10,90€**
12 cuisses par personne - env. 230g.
- > Paëlla' poulet (400g) **11,00€**
- > Paëlla' de la mer (400g) **12,50€**
- > Paëlla' poulet et poisson (400g) **12,00€**

* Paëllas composées de fruits de mer, une gambas/personne, chorizo, moules coquilles, petit pois, poivrons rouges et verts, tomate et oignons.

Pour certains plats, possibilité de les conditionner en poêle géante avec prêt du trépid à partir de 10 personnes. Gaz fourni par vos soins ou location de bouteille de gaz à 15 Euros.

Poissons

Froids (env. 120g)

Tous nos plats sont décorés et garnis.

- > Entremet de saumon 8,00€ pièce
Aneth, cheese cream.
- > Rillettes de cabillaud 8,00€
À la coriandre fraîche
Ciboulette, persil, échalote et coriandre.
- > Saumon reconstitué Bellevue* 12,00€
- > Médaillon de saumon garni* 9,00€
- > Terrine de poisson blanc* 8,00€
- > Terrine de saumon en gelée d'estragon* 8,50€

Chauds (env. 120g)

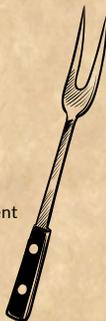
- > Croustillant de St Pierre 10,00€
- > Pavé de lieu jaune à la crème de ciboulette 8,00€
- > Mousseline de poisson 9,00€
- > Coquille St Jacques 7,00€
- > Gratin de fruits de mer 9,00€
- > Filet de loup à la fondue de poireaux 11,00€



Viandes

Chaudes (env. 170g)

- > Fricassée de volaille fermière aux champignons de Paris 8,50€
- > Paleron de veau basse température sauce au choix 11,00€
Porto, Madère, Jus lié et avec 2€ de supplément cèpes ou morilles.
- > Filet de canard à l'orange 12,00€
- > Suprême de pintade au vinaigre de framboise 11,50€
- > Noix de veau aux pleurotes 12,00€
- > Jambonnette de loué aux morilles 11,00€
- > Poulet aux langoustines 11,50€



Pour Tourne Broche (200g/pers.)

Deux chèques de caution vous seront demandés l'un de 1300€ pour la location de l'appareil et le second de 200€ pour le nettoyage fait par vos soins.

- > Jambon
À partir de 50 personnes - Jusqu'à 150 personnes avec 3 jambons sur la même broche
- > Porcelet
À partir de 20 personnes - Jusqu'à 60 personnes
- > Cuisseau de Veau
À partir de 80 personnes - Jusqu'à 120 personnes
- > Agneau
À partir de 30 personnes - Jusqu'à 40 personnes
- > Cuisse de bœuf
À partir de 80 personnes - Jusqu'à 150 personnes
- > Garniture en poêle géante (400g/pers.)
Pommes de terre grenailles de mai à septembre ou Pommes de terre à l'huile et beurre ou Jardinière de légumes.



Possibilité de commander moitié de chaque avec 1€ de sup.

Pour les tarifs, merci de nous consulter.



Accompagnements. Environ 250g



- > Poêlée de légumes du moment **4,00€**
- > Gratin de ravioles aux champignons forestiers **4,50€**
- > Haricots verts, champignons à la provençale **4,60€**
- > Gratin dauphinois **4,00€**
- > Courgettes à l'estragon **3,80€**
- > Riz cantonnais (riz, dés de jambon, petits pois et omelette) **5,50€**

Plats portionnés :

- > Pomme paillasson **3,00€**
- > Mille-feuille de pomme de terre **3,00€**
- > Flan de courgettes **3,30€**
- > Tomates provençales **2,30€**

Fromages

- > Fromages assortis (3 variétés) **3,20€**
- > Rigottes de pays **1,60€**
- > Fromage blanc à la crème **3,00€**



Glaces

4, 6, 8 ou 12 parts *uniquement*

- > Vacherin **3,80€/pers.**
Vanille, Chocolat, Pistache, Rhum raisins, Menthe, Framboise, Fraise, Fruits rouges, Passion, Cassis, Ananas.
- > Omelette norvégienne **3,80€/pers.**
Choix de parfums identiques à celui du vacherin.



Desserts

Nos tarifs sont TTC et par personne

Nos entremets chocolat 4,6,8,12,... jusqu'à 40, 42 ou 48 uniquement sauf (*) :

sans limitation de parts

Nous élaborons aucun entremets pour 10 personnes.

- > **Charlotte au chocolat :**
Biscuit à la cuillère, mousse au chocolat finition copeaux de chocolat.
3,80€ la part
- > **Charlotte poire chocolat :**
Biscuit à la cuillère, génoise, mousse au chocolat, morceaux de poires finition copeaux de chocolat.
3,80€ la part
- > **Le Tiger :** Croustillant d'amandes, vanille, crémeux au chocolat, caramel exotique, biscuit chocolat, mousse chocolat.
4,00€ la part
- > **Duo de choc :** Mousse chocolat blanc et noir, biscuit amande et riz soufflé.
3,80€ la part
- > **Forêt noire* :** génoise chocolat, crème mousseline, griottine, finition copeaux de chocolat.
3,80€ la part
- > **Royal chocolat - sans gluten* :** biscuit amande, praliné, feuilletine, ganache noire, mousse chocolat.
4,90€ la part
- > **Le tentation :** biscuit amande noisette, caramel beurre salé à la framboise, crémeux chocolat.
4,00€ la part
- > **L'opéra* :** biscuit amande café, ganache chocolat, crème café.
3,80€ la part
- > **Croquant chocolat* :** Biscuit feuilletine, praliné, ganache noir finition poudre de cacao.
4,10€ la part

Nos entremets aux fruits

3,80€ la part

- > **Méli-mélo* :** génoise, crème mousseline (mélange de crème pâtissière avec chantilly non sucré), mélange tous fruits de saison, finition meringue Italienne.
- > **Framboisier* :** génoise, mélange crème au beurre et crème pâtissière, framboises, finition pâte d'amandes.
- > **Framboisier moderne :** biscuit cuillère, bavaroise, framboises, finition glaçage.
- > **Poirier* :** génoise, mélange crème au beurre et crème pâtissière, poires, finition pâte d'amandes.

Number Cake **4,20€ la part** à partir de 12 personnes jusqu'à 60 max

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

Nos tartes

- > **Plaque de tarte* **67,20€****
(24 parts) Pomme, Poire, Abricot.
- > **Tartes aux fruits **4,10€ la part****
Fraises, framboises, myrtilles, multi-fruités selon la saison.
- > **Tarte au citron **3,70€ la part****
- > **Tarte au citron meringué **3,70€ la part****
- > **Tarte à la praline **3,60€ la part****
- > **Tartes Riviera **4,10€ la part****
Citron vert, Framboise

Nos Pâtes à chou

- > **Chou chantilly **3,40€ la part****
- > **Chou caramel **3,40€ la part****
- > **Paris-Brest **3,80€ la part****
(possibilité en 4, 6 ou 8 parts)
- > **St Honoré **3,80€ la part****
(possibilité en 4, 6 ou 8 parts)
- > **Pièce montée classique* **1,60€ le chou****
Crème pâtissière vanille, chocolat ou café.
- > **Pièce montée personnalisée* **A partir de 2€ le chou****
Crème pâtissière vanille, chocolat ou café. Nous consulter pour établir un devis.

*Pas de
décorations
personnalisées
sur nos pâtisseries !*



Nos incontournables

- > **Succès chocolat noir **4,30€ la part****
- > **Tropézienne **3,40€ la part**** (possibilité en 4, 6 ou 8 parts)
- > **Mignardises assorties* **1,35€/pièce****
Tartelette, mini chou, mini entremet, mini éclair, mini succès, macaron...

Nos spécialités

- > **Mille-feuilles géant **3,70€ la part****
à partir de 4 personnes jusqu'à 24 max.
- > **Cagette multifruits **30,00€ la cagette****
(pour 6/8 personnes) Pâte sablée, génoise et crème mousseline. À partir d'avril possibilité avec fruits rouges jusqu'à fin septembre



Laïc Thollot & Landry Collomb

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

Plats Chauds

Possibilité à partir de 20 personnes avec un supplément de 1€ par personne

Maintien froid

Location de coffre isotherme à partir de 20 personnes à 1€/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, espèce ou par virement. Aucun règlement lors de la récupération des commandes. Merci de votre compréhension.



Boucherie Charcuterie Traiteur

61 Grande Rue / Tél. 04 78 48 61 32



Boulangerie Pâtisserie

57 Grande Rue / Tél. 04 78 48 63 14



Retrouvez-nous sur les marchés

- > **Lyon Point-du-Jour**: Mardi et Vendredi
- > **Ecully**: Jeudi et Samedi
- > **Ménival**: Dimanche



Bureau et siège social

51 Grande Rue / Tél. 04 78 48 65 44

Horaires du bureau :

- > Lundi : FERMÉ
- > Mardi : 9h00-12h15 et 14h15-17h45
- > Mercredi : 9h00-12h15 et 14h15-17h45
- > Jeudi : 9h00-12h15 et 14h15-18h15
- > Vendredi : 9h00-12h15 et 14h15-18h15
- > Samedi/2 : 9h00-12h15 et 14h15-16h00