

LES APÉRITIFS

TOASTS

Jambon cru & Beaufort	1.40€
Bleu d'Auvergne & pointe de framboise	1.40€
Chèvre et tapenade d'olives noires	1.50€
Gambas & mayonnaise persillé	1.80€
Boudin blanc & sa purée de pomme	1.30€
Saumon fumée & beurre persillé	1.90€
Boeuf & confits d'oignons	1.60€
Rillettes d'oie & tranche de cornichon	1.50€
Foie gras & miel à la fleur d'oranger	2.80€
Foie gras & chutney de figues	2.80€
Diots & confits d'oignons	1.60€

VÉRRINES

Potimarron et crevettes au curry	1.90€
Dorade à la provençal	1.90€
Panna cotta poivrons-crumble et	
Brisure d'olives noir	1.80€
Panna cotta chèvre - abricot	1.80€
Crème d'avocat et crevettes flambées	2.10€
Mousse d'asperges et piment	
d'Espelette et cacahuètes grillés	1.90€
Purée de poire & chèvres frais	1.80€
Champignons et crème à l'ail	1.80€
Tartares tomates	1.40€

CUILLÈRES

Tartare saumon citron vert	1.80€
Tartare saumon boursin	1.70€
Tartare hareng fumé et betterave	1.70€
Pomme curry et Speck fumé	1.90€
Crème d'avocat et gambas	1.80€
Tomate basilic - mozzarella	1.60€
Jambon cru & melon	1.90€
Tartare de tomates et vinaigrette légère	1.40€
Tzatziki et brunoise de concombre	1.70€
Purée de courgette et ricotta fouetté	1.60€

LES APÉRITIFS

PIÈCES CHAUDES

Mini quiche	1.30€
Mini pizza	1.30€
Mini cheeseburger	2.10€
Mini croque monsieur	1.80€
Mini tartelettes escargots persillé	1.70€
Mini tartelettes aux 3 légumes	1.60€
Assortiments de feuilletés	0.90€

WRAPS

Boursin saumon	1.20€
Saumon crudités	1.20€
Jambon emmental	1.20€
Poulet crudités	1.20€

PAIN SURPRISE

<i>Charcuterie</i> (60 pièces) (beurre, rosette, jambon cru)	45€
<i>Poissonnier</i> (60 pièces) (thon, saumon, truite)	45€

LES PLAQUES

Pizza	40€
Quiche Lorraine	40€
Quiche aux fromages	50€
Tarte à l'oignons	45€
Quiche saumon épinards	60€
Pizza aux trois légumes	45€

1 plaque=50 pers

LES APÉRITIFS

MINIS BAGNATS

Chèvre frais chorizo	1.60€
Thon-mayonnaise	1.50€
Trois légumes	1.40€
Poulet crudités	1.50€
Jambon beurre	1.40€
Mousse de saumon et roquette	1.60€
Chèvres frais	1.50€

MINIS BROCHETTES

Minis brochettes froides :

Melon jambon cru	1.40€
Tomate mozzarella	1.40€
Tomme jambon blanc	1.40€

Minis brochettes chaudes :

Bœuf marinée	1.80€
Poulet thym citron	1.80€
Canard a l'orange	1.80€

PLATEAUX

Charcuterie

Rosette, jambon blanc, jambon cru, bœuf séché, chorizo, coppa, pancetta, speck	1.90€
--	-------

Fromages

Beaufort, tomme de Savoie, brie, chèvre, bleu, camembert	2.40€
--	-------

Fruits*

Pommes, bananes, kiwi, pastèque, ananas, mangue, melon, raisin, fraise, myrtille	2.60€
--	-------

Coquillages*

Huîtres, gambas, praire, crabes, bulots, Palourdes, moules	4.80€
--	-------

Poissonnier*

Saumon fumé, médaillon de poisson de saison, hareng fumé, crevettes	3.90€
---	-------

**Certains produits peuvent varier selon les saisons et être remplacés par des équivalents.

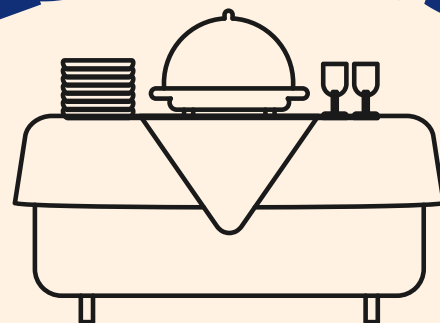
BUFFETS FROIDS

NOS FORMULES

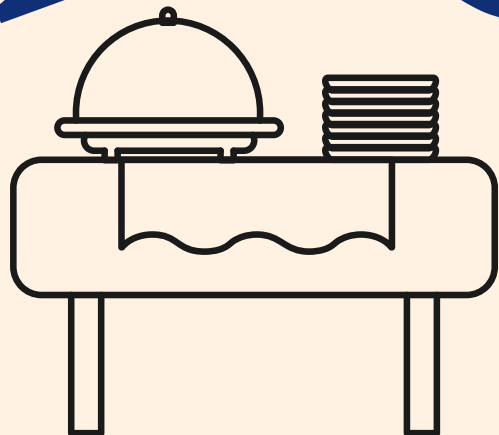
FORMULE 1

TABOULÉ ORIENTALE
SALADE SAVOYARDE
PLATEAU CHARCUTERIE
ROSBEEF ET RÔTI DE PORC CUIT
PLATEAUX FROMAGES
PAIN ET CONDIMENTS VARIÉS

15€/pers



23€/pers



FORMULE 2

SALADE DE PATES 10,50
SALADE PIÉMONTAISE 12
SALADE DE CAROTTES
MINI BURGER
AILES DE POULETS RÔTI ET ROSBEEF CUIT
PLATEAU CHARCUTERIE
PLATEAU DE FROMAGES
SALADE DE FRUITS
PAIN ET CONDIMENTS VARIÉS

FORMULE 3

TABOULÉ ORIENTALE
PATÉ CROÛTE COCKTAIL
PIZZA
RÔTI DE PORC CUIT
PILON DE POULET CUIT
PLATEAU DE FROMAGES
SALADE DE FRUITS
MOUSSE AUX CHOCOLAT
CAFÉ ET PAIN

19€/pers



Instagram : traiteur_deslys
Facebook : Traiteur Des Lys
Mail: traiteurdeslys2024@gmail.com

BUFFETS FROIDS

ENTRÉES

Taboulé oriental
semoules, tomates, poivrons, oignons, raisin sec, citron **3€**

Salade savoyarde
choux, tomme, noix, raisin sec **3€**

Salade grecque
tomates, concombres, oignons, feta, olives **3€**

Salade crudités
tomates, concombres, oignons **3€**

Salade de pâtes
Pâtes, purée de tomates, 3 légumes **3€**

Salade piémontaise
patates, tomates, jambon, cornichon, œufs **3€**

Salade de carotte
carotte, citron **3€**

Salade vertes composés
Mélange de salade, lardons, croûtons, œufs, tomates **3€**

SAUCES

Fromages **1€**

Forestière **1€**

Poivres **1€**

Échalotes **1€**

Roquefort **1€**

OPTIONS

Café +
sucre **1.10€**

Miche de
pain **1.60€**

Pain de
campagnes **1€**

DESSERTS

Mousse au chocolat **4.50€**

Tarte aux pommes **4.00€**

Salade de fruits **4.00€**

Crème poire chocolat **5.00€**

Panna cotta fruits rouges **4.50€**

Rôtisserie

LES BROCHES :

- 14€ • COCHON DE LAIT
- 16€ • AGNEAU
- 17€ • CUISSE DE BOEUF
- 10€ • PIECE DE BOEUF
- 17€ • CUISSOT DE VEAU
- 12€ • JAMBON A LA BROCHE
- 10€ • ECHINE A LA BROCHE
- 5€ • CANARD
- 5€ • POULET FERMIER
- 350€ • COCHON DE LAIT
- 370€ • AGNEAU
- 370€ • COCHON DÉCOUPÉ
- 390€ • AGNEAU DÉCOUPE

RETRAIT LABO
RETRAIT LABO
RETRAIT LABO
RETRAIT LABO

*Minimum 30
personnes
prix/pers*

LES ACCOMPAGNEMENTS :

- 3.50€ • POMMES DE TERRES GRENAILLES PERSILLÉS
- 5€ • GRATIN DAUPHINOIS
- 4€ • RATATOUILLE
- 4.50€ • GRATIN MERIDIONNAL
- 4.50€ • RIZ PILAF

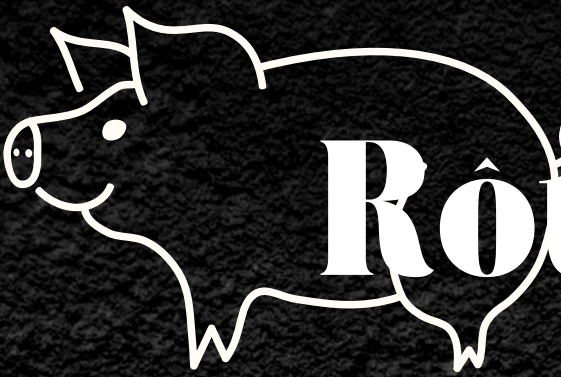
LES PETITS + :

- 1.00€ • PAIN DE CAMPAGNE
- 1.10€ • CAFÉ
- 4.50€ • FROMAGES DIVERS
- 1.00€ • SAUCES AUX CHOIX

(ROQUEFORT, POIVRES, ÉCHALOTES, FORESTIÈRE)



Instagram : [traiteur_deslys](#)
Facebook : [Traiteur Des Lys](#)
Mail: traiteurdeslys2024@gmail.com



Rôtisserie

FORMULE 1

Salade crudité
Salade savoyarde
Porcelet OU Agneau
Salade de fruits
Café/Pain
Gratin dauphinois OU Pommes de terre
grenaille et salade composé



26€

FORMULE 2

Salade de pâte
Taboulé oriental
Jambon à la broche OU Échine de
porc
Gratin dauphinois OU Pommes de
terre grenaille
et salade composé
Salade de fruits
Café/Pain



24€

FORMULE 3

Salade de carottes
Canard à la broche OU Poulet fermier
Gratin dauphinois OU Pommes de
terre grenaille et salade composé
Salade de fruits
Café/Pain



19€

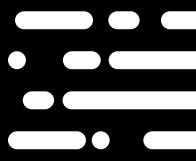


*Minimum 30
personnes pour les
formules*

*Nos salades sont interchangeable
avec les autres formules rôtisserie
sans suppléments*

*Service et prestation
du cuisinier non-
inclus*

Instagram : [traiteur_deslys](#)
Facebook : [Traiteur Des Lys](#)
Mail: traiteurdeslys2024@gmail.com



LE BRASÉRO XXL

BBQ & GRILL

LES VIANDES

Cote de bœuf	19€
Pavé de bœuf	3€
magret de canard	3€
Ribs de porc	1.10€
Filet de poulet	1.80€
Araignées de porc	2€
Tranche de gigot	3€
Mini-brochette de bœuf	2.80€
Mini-brochette de poulet	2€
Mini-brochette de diots	1.80€
Mini-chorizo	2€
Mini-chipolatas (60g)	0.9€
Mini-merguez (60g)	0.9€

(portion de 100g sauf cote de boeuf)

 Viande origine France 



**Service et prestation
du cuisinier non-
inclus**

LES POISSONS

Encornet de calamar	---
Supions en persillade	---
Moules en persillade	---
Noix de st Jacques	---
Gambas	---
Filet de saumon	---

(Prix en fonction du marché) 🧑🍳

LES EXTRAS

Flambés au Jack Daniel's	1€
Flambés au Pastis	1€
Sauce aux choix	1€
(poivres, forestières, Roquefort)	
Frites à volontés	5€
Légumes grillés	2.50€
Gratin dauphinois	5€
Pain de campagne	1€
Café + sucre	1.10€

TRAITEUR DES LYS

LOCATION

FONTAINE À COCKTAIL

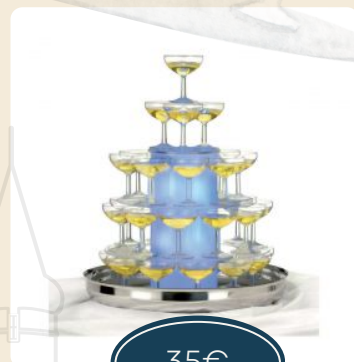


40€



35€

FONTAINE À FLÛTES



35€

FONTAINE À COUPES

ACCESSOIRE BUFFET



10€

TONNEAU À VIN



20€

PERCOLATEUR

ÉQUIPEMENTS



MANGE DEBOUT
15€



BARNUM 3X3
80€

GLACIÈRE ÉLÉGANTES



VASQUE INOX
5€



SCEAU À CHAMPAGNE
2€

TRAITEUR DES LYS

LOCATION

REMORQUE FRIGO



130€

TOURNE-BROCHE XXL



200€

REMORQUE RÔTISSOIRE
SIMPLE



300€

REMORQUE RÔTISSOIRE
DOUBLE

GRILL



BRASÉRO
90€



RÔTISSOIRE À GAZ
100€

CHAUFFE



GRANDE ÉTUVE
80€



PETITE ÉTUVE
50€



Poêles géantes



Paella royal

Poulet, chorizo, moules, encornet, gambas, poivrons, oignons, ail, petit pois, tomate, citron

10.50€/pers

Couscous royal

Agneau, poulet, merguez, légumes frais

9.50€/pers



Tartiflette savoyarde

Pommes de terres, reblochon, crèmes, oignons, lardons, ail

9.50€/pers

Croziflette au reblochon

Crozets, reblochon, crèmes, lardons, oignons

9.50€/pers



Diots savoyard

Diots (2 par pers), oignons, vin blanc

10.50/pers



Choucroute Alsacienne

Saucisses de Strasbourg, saucisson a l'ail, saucisses fumes, poitrine, jambonneau, choux patates, vin blanc

10.50/pers



Menu

E n t r é e

Flan de courgette sur son coulis de tomate et
petite salade verte composée

P l a t

Suprême de poulet aux champignons

OU

Médailillon de filet mignon au miel et jus réduit

Gratin dauphinois et fagots de haricots vert au
prosciutto

A c c o m p a g n e m e n t

Fromages

Café et pain de campagnes

Traiteur Des Lys

29€/pers

Menu

E n t r é e

Bouchées à la reine accompagnée d'une salade
verte composée

P l a t

Pavé de rumsteck (servi avec sauce)

OU

Cuisse de canard confit (servi avec sauce)

Petite poêlé de légumes frais et pomme de terres
grenailles persillées

A c c o m p a g n e m e n t

Fromages

Café et pain de campagnes

Traiteur Des Lys

38€/pers

Menu

E n t r é e

Foie gras maison et saumon fumé avec une gelée
de figues et chantilly aux citron vert

P l a t

Filet de bœuf Chateaubriand sauce veloutée de
morilles

OU

Dos de cabillaud sur sa fondu de poireaux sauce
beurre citronné

Cassiolette de raviolo du Dauphiné accompagnée
d'un écrasé de carotte beurre aux éclats de noix

A c c o m p a g n e m e n t

Fromages

Café et miche de pain

Traiteur Des Lys

54€/pers

Menu

E n t r é e

Oeufs parfaits sauce meurette

P l a t

Quasi de veau sauce au beurre blanc

OU

Rôti de poulet aux olives et jus réduit

Escalivade provençal & purée thym-romarin

A c c o m p a g n e m e n t

Fromages

Café et miche de pain

Traiteur Des Lys

49€/pers

Menu

Entrée

Canapé de légumes et crème d'avocat

Plat

Quenelle à la cuillère et sauce écrevisse

OU

Pavé de saumon sauce oseille

Riz pilaf & ratatouille provençal

Accompagnement

Fromages

Café et miche de pain

Traiteur Des Lys

44€/pers

Menu

Entrée

Bufala crémeuse sur un gaspacho de pesto citronné

Plat

Bœuf bourguignon mijoté au vin rouge, petits
légumes glacés

Tagliatelles fraîches au beurre noisette

Accompagnement

Fromages

Café et miche de pain

Traiteur Des Lys

36€/pers