



Traiteur
LPDV
LA PASSION
DES VIANDES

CARTE TRADITION

*« Nous nous adaptons à toutes les demandes,
un mot d'ordre : Tout est réalisable »*

Saône et Loire, Jura, Ain, Cote d'or, Doubs, Rhône, Loire, Allier, Nièvre, Yonne

- **Mariage**
- **Baptême**
- **Repas de famille**
- **Comité d'entreprise**
- **Apéritif dinatoire**

06 01 44 81 06 / 06 38 47 58 80

www.lapassiondesviandes.fr

 La passion des viandes / Céline LPDV
lapassiondesviandes@gmail.com
contact@lapassiondesviandes.com



Sommaire

MENUS BUFFETS FROIDS

PAGE 3

LES APÉRITIFS

PAGE 4

LES MENUS

PAGE 5

A LA CARTE : LES ENTRÉES

PAGE 6

A LA CARTE : LES PLATS

PAGE 7

LES FROMAGES ET LES DESSERTS

PAGE 8

LES DESSERTS SUITE

PAGE 9

BOISSONS

PAGE 10

PHOTOS

PAGE 11

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

PAGE 12



Les Buffets froids

terre

3 à 4 charcuteries
3 à 4 salades
3 viandes

15€
par pers

terre et mer

3 à 4 charcuteries
1 poisson
3 à 4 salades
3 viandes

17€
par pers

Choix charcuterie: jambon blanc / jambon cru / rosette / chorizo / bacon / coppa / pancetta / terrine de campagne / terrine de lapin / terrine de canard / jambon persillé / pâté croute tradition / paté croute canard richelieu / pâté croute poulet moutarde.

Choix poisson: terrine de saumon / terrine de sandre / terrine de brochet / terrine duo / terrine trio / médaillon de sandre / médaillon de brochet / médaillon duo.

Choix salade: carotte / céleri / macédoine / taboulé / piémontaise / pomme thon olive / Espagnol au chorizo / riz niçois / pomme thon tomate / penne tomate mozzarella / tartare tomate / Irlandaise tagliatelle truite fumée / perle provençale / trio choux jambon comté / coleslaw.

Choix viande: rosbief / poulet rôti / rôti de veau / rôti de veau / gigot d'agneau / rôti de dinde.



Les Apéritifs

Formule Cocktail

A la carte

3 carrés de quiche	0.90€
3 carrés de pizza	0.90€
3 gougères	0.90€
Verrine tomate St. Jacques	1.50€
Verrine guacamole saumon fumé	1.50€
Verrine capuccino de carotte paprika	1.50€
Verrine tartare de poivron ail et fines herbes	1.50€
Verrine espagnole perles au chorizo	1.50€
Verrine végétarienne tartare de légumes confits	1.50€
Verrine italienne tomate jambon cru	1.50€
Burger saumon fumé guacamole	1.50€
Burger jambon blanc sauce burger	1.50€
La brochette billes de mozzarella coppa	1.50€
La brochette tomate pancetta	1.50€
Wrap guacamole saumon fumé	1.50€
Wrap chèvre boeuf séché	1.50€
Chiffonnade 3 charcuteries	2.90€
Mini pâté croute tradition	1.00€
Mini muffin	1.50€
Toast chevre tomate	1.00€
Toast tomate crevette	1.00€

L'intro

6.50€

3 carrés de quiche
3 carrés de pizza
3 gougères
1 verrine assortiment
1 mini burger assortiment
1 mini muffin assortiment

Le suprême

9.50€

3 carrés de quiche
3 carrés de pizza
3 gougères
2 toasts assortiment
1 verrine assortiment
1 mini burger assortiment
1 mini muffin assortiment
1 mini pâté croute tradition

Le délice

13.50€

3 carrés de quiche
3 carrés de pizza
3 gougères
3 toasts assortiment
1 verrine assortiment
1 mini burger assortiment
1 mini muffin assortiment
1 wrap assortiment
1 brochette assortiment
1 mini pâté croute tradition



les menus

Menu plaisir

17.50€

3 carrés de quiche
3 carrés de pizza
3 gougères
terrinerie de poisson (au choix)
glacée avec mayonnaise (salade verte et crevette en supplément 2€)
Tournedos de caille et sa réduction de pinot noir
Gratin de pommes de terre, champignons

Menu gourmet

20.50€

3 carrés de quiche
3 carrés de pizza
3 gougères
coquille St Jacques flambé au kirsch
Suprême ou tournedos de poulet fermier jaune et sa crème de girolles
Gratin dauphinois à l'ancienne

Menu passion

23.50€

3 carrés de quiche
3 carrés de pizza
3 gougères
1 verrine
1 mini burger
Aumônière de veau, oignons confits et ses légumes oubliés
Sandre au beurre, sauce au champagne
Risotto crémeux

À LA CARTE « les entrées »

Les entrées froides :

L'assortiment de salades (3 à 4 choix, voir carte buffet froid page 3)	5.00€
L'assortiment de charcuteries ou l'assiette anglaise (3 à 4 choix, voir carte buffet froid page 3)	5.00€
La terrine ou galantine ou pâté en croûte accompagné de sa salade verte	5.00€
Le médaillon de poisson (au choix) glacé avec mayonnaise	4.90€
La terrine de poisson (au choix) glacée avec mayonnaise	4.90€
Les salades composées : La Jurassienne / La chèvre / La Bressane / La Landaise	4.90€

Accompagnement pour les entrées froides :

La timbale de légumes au choix (tartare de tomate / coleslaw / macédoine)	2.90€
Crevette, gelée, salade verte et pipette de vinaigrette à la crème de cassis de Bourgogne	2.00€
Salade verte et pipette de vinaigrette à la crème de cassis de Bourgogne	1.00€

Les entrées chaudes :

La cassolette de lotte aux écrevisses et agrumes (+2€ de consigne)	5.90€
Aumônière de veau, oignons confits et ses légumes oubliés	6.90€
La coquille St Jacques flambée au kirsch	7.90€
Feuilleté de poulet de Bresse et foie gras	8.90€

Accompagnement pour les entrées chaudes :

Salade verte, pipette de vinaigrette à la crème de cassis de Bourgogne et sa chouquette	2.00€
---	-------




À LA CARTE « LES PLATS »

Les plats uniques :

Lasagne à la bolognaise		6.90€
Lasagne aux 2 saumons		7.90€
Choucroute garnie aux 4 viandes		7.90€
Couscous royal aux 3 viandes		8.90€
Paella royal		8.90€
Tartiflette fermière ou Morbiflette avec charcuteries		8.90€
Cassoulet aux 4 viandes confites		8.90€

Les viandes chaudes :

Suprême ou tournedos de poulet fermier jaune et sa crème de girolles		7.90€
Suprême ou tournedos de pintade et sa crème de chorizo		7.90€
Tournedos de caille et sa réduction de pinot noir		7.90€
Pavé de veau et sa crème de girolles		7.90€

Les poissons chauds :

Cabillaud et sa réduction de vin jaune		8.90€
Médaille de lotte à l'américaine		8.90€
Sandre au beurre, sauce au champagne		8.90€
Turbans de sole et sa crème de crustacés		8.90€
Pavé de saumon rôti et sa sauce homardine		8.90€

Les accompagnements :

Gratin dauphinois à l'ancroisne	3.90€
Gratin de pommes de terre, d'ampignons	3.90€
Risotto creoux	3.90€
Pommes dauphines (3 pièces)	3.90€
Fan de légumes confits	3.90€
Pommes grenailles	3.90€



CARTE DES FROMAGES



Plateau régional (minimum 6 personnes) : 4,50€/personne

Comté fruité / Domaine de Bresse / Brillât Savarin / Chèvre fermier / Morbier

CARTE DES DESSERTS

Bande feuilletée au choix (pommes; multi fruits ; poires ; abricots)	2.50€
Tarte aux pommes individuel	3.50€
Tartelette citron meringuée	3.50€
Tartelette coeur fondant au chocolat	3.50€
Tartelette façon crème brûlée	3.50€
Baba Chantilly	3.50€
Aumônière pomme caramel beurre salé	3.50€
Tiramisu individuel	3.50€
Tartelette format "Stick" citron meringuée	4.00€
Tartelette format "Stick" exotique	4.00€
Tartelette format "Stick" chocolat caramel	4.00€
Entremet fraises des bois (entier ou individuel)	4.00€
Entremet mangue passion (entier ou individuel)	4.00€
Entremet passion pana cotta (entier ou individuel)	4.00€
Entremet forêt noire (entier ou individuel)	4.00€
Entremet craquant aux 3 chocolats (entier ou individuel)	4.00€
Entremet spéculoos (entier ou individuel)	4.00€
Tartelette aux framboises et copeaux de chocolat blanc	4.50€
Tarte aux pommes 8 personnes (soit 1,63€ / personne)	13€
Tarte aux mirabelles 8 personnes (soit 2.50/ personne)	20€
Tarte aux fraises 8 personnes (soit 2.63€ / personne)	21€
Tarte aux framboises 8 personnes (soit 3.38€ / personne)	27€



L'assortiment de 3 mignardises sucrées: 3.30€

Eclair chocolat / Tartelette citron / Paris Brest / Mille feuille vanille et chocolat / Tartelette pomme d'amour / Baba / Tartelette myrtilles / Tartelette croustillant chocolat passion

Le Number cake (Frais de décoration inclus) 6.00€

(Listing des parfums déterminé lors de la commande)

La pièce montée en choux ou la tour macarons (3 pièces par personne) 6.00€

(Frais de décoration inclus)

Suivant le format demandé (1 parfum pour 30 choux minimum) :

Vanille / Chocolat / Pistache / Caramel / Citron

Macaron (minimum 20 de chaque): Vanille, chocolat, Pistache, Citron,

Caramel beurre salé, Framboise

Le wedding cake ou layer cake (Frais de décoration inclus) 6.50€

Parfum au choix (1 par étage)

Chocolat / croustillant praliné

Vanille / Chantilly mascarpone / fruits au choix selon la saison

Framboise passion croustillant chocolat blanc

Pistache framboises ou griottes

Poire amande caramel

Croustillant chocolat Oreo Maltesers

Mangue ananas Pina Colada

Mousse chocolat confit fraise menthe

Banane chocolat praliné

Snickers : chocolat, caramel, cacahuète

Tout chocolat

Exotique : coco ananas

Facon Raffaello

Chocolat fraise

Chocolat passion

Framboise chocolat coco

Ananas caramel



CARTE DU SOMMELIER



LES COCKTAILS

(1 jarre = 30 verres)

1 jarre de :

Punch (1.30€ le verre)	39€
Sangria (1.30€ le verre)	39€
Marquissette (1.65€ le verre)	49.50€
Pina Colada (1.65€ le verre)	49.50€
Mojito (2.30€ le verre)	69€
Virgin Mojito (2.30€ le verre) (fraise ou framboise ou menthe)	69€
Passion (2.65€ le verre)	79.50€
Soupe Champenoise (3.30€ le verre)	99€
Margarita (4.65€ le verre)	139.50€

APÉRITIF et DESSERT

Major de l'Isle (Pétillant): parfums: Pamplemousse, framboise, cerise, mirabelle, mûre, kiwi, châtaigne, citron vert, pêche, violette	12€
Rosé Provence	12€
Crémant Brut Chardonnay Bouchard Aîné et Fils	11€
Crémant : Méthode	12€
Crémant Brut	13€
Champagne	25€

REPAS

Blanc : Cave de Viré (Macon)	11€
Blanc : Chardonnay	12€
Blanc : Clos St Germain	13€
Blanc : Viré Clessé	15€
Rouge : Cave de Viré (Macon)	11€
Rouge : Clos St Germain	13€
Rouge : Vacqueyras	15€
Rouge : Côte de Beaune	15€

SOFTS, BIÈRES, BAR À SIROP

La formule soft (par personne) : 2.50€
Eau / eau pétillante / Coca Cola / Oasis / Jus d'orange /
Jus de pomme Boissons livrées froides

Bar à bonbon (par personne) : 5.00€

Bar à eau détox, la jarre de 4 litres soit 30 verres: 30€

La formule bière et tireuse: 1 fûts de bière blonde (30l) Goudale 4.9* 95€
La tireuse est mise à disposition gracieusement. Bière livrée froide

Bar à sirop: 99€
4 jarres de 4 litres (1 Menthe / 1 grenadine / 1 cassis / 1 citron)
soit + de 100 verres:
Option diabololo (+ limonade): 40€





Article 1 : Application des conditions générales de vente

Toute commande implique de la part du client une adhésion complète et sans réserve aux conditions de vente mentionnées ci-dessous dès la réservation. Celles-ci sont adressées et tacitement validées lors de l'acompte.

Article 2 : Conditions de commande et de réservation

Un devis personnalisé, adapté à la demande, est établi obligatoirement au client. Les tarifs indiqués sont valables 1 mois (sauf mention contraire et en cas de modifications importantes et imprévisibles des cours des produits alimentaires). Toute réservation ne sera effective que lorsque LPDV Traiteur aura reçu un versement d'acompte de 30% du montant TTC prévisionnel. L'heure du début de la réception devra être donnée 1 mois avant la prestation et le nombre de personnes devant y assister 10 jours à l'avance. Le chiffre annoncé servira de base de facturation en cas de diminution. Cette diminution ne peut excéder plus de 10% du montant du devis initialement signé. Nos tarifs sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages de marchandises et de l'évolution des cours ainsi que du taux de TVA.

Article 3 : Conditions de règlement

30 % d'acompte à la validation du devis, le reste sera réglé au plus tard 21 jours avant la date de l'événement.

Articles 4 : Exécution de la prestation

Les heures supplémentaires (au tarif de 40€ TTC/heure/personne, toute heure commencée est due), les frais de livraison ou de retour du matériel si besoin (nous consulter pour un chiffrage). Toute nappe ou serviette détériorée, toute vaisselle cassée, matériel détérioré ou non rendu vous sera facturé (nous consulter pour le barème). Si le client souhaite que la vaisselle et le nappage de table vous soient livrés la veille de la réception, un chiffrage personnalisé vous sera transmis préalablement. Ceux-ci vous seront livrés uniquement en rez-de-chaussée. Elle est à nous rendre sale, triée et rangée le lundi suivant avant 11h. Le service est obligatoirement assuré par toute l'équipe jusqu'à la fin du repas (débarassage et chargement du camion inclus). Ne sont pas comprises dans les prestations la reprise des poubelles ainsi que des bouteilles vides. Dans le cas où la reprise est demandée (au moins 10 jours avant la réception), celle-ci sera facturée. La reprise s'entend le matériel rangé et prêt à charger. Des frais vous seront appliqués dans le cas contraire.

Article 5 : Assurance, Responsabilité

Dans le cadre d'une livraison non assurée par notre entreprise, les produits sont transportés aux risques et péril du client. Tous les biens mobiliers loués ou mis à disposition par notre entreprise ou par des tiers, sont sous l'entière responsabilité du client, à ce titre la casse, la dégradation ou la disparition du matériel sont à la charge du client y compris durant le transport de celui-ci. Toute location de matériel ou mobilier devra faire l'objet d'un chèque de caution de 200% du montant de la location non encaissé, et restitué une fois la location rendu en bon état suite à son inventaire effectué dans nos locaux. Dans d'autres cas (matériel cassé, perdu, non rendu...), le matériel fera l'objet de sa facturation selon sa valeur neuve. L'entreprise se réserve le droit de majorer cette location par jour de retard ou d'encaisser le chèque de caution. Pour tout matériel loué par le client, nous nous dégageons de toute responsabilité en cas de casse, dégradation ou disparition. Le personnel mandaté par notre entreprise lors de nos prestations est couvert par notre entreprise, toutes les autres personnes travaillant sur le site sont sous l'entière responsabilité du client. LPDV Traiteur se dégage de toute responsabilité en cas de vol ou de perte d'objets sur le lieu de la réception.

Article 6 : Nourritures

Elle s'effectue en camion frigorifique ou isotherme aux normes d'hygiène en vigueur afin de vous garantir une qualité de fraîcheur.

La société LPDV Traiteur se dégage de toutes responsabilités de conservation des restes alimentaires.

Le client devra s'assurer de la conformité de livraison avec sa commande initiale dès réception. Pour des raisons d'hygiène et de sécurité alimentaire, les marchandises ne pourront être reprises ni échangées.

Article 7 : Livraisons

Pour les livraisons du lendemain ou reprise du matériel de nos clients, nous appliquerons des frais de 1.45 € TTC du kilomètre aller et retour, les péages ainsi que des frais de déplacements. Celle-ci est offerte au client pour un minimum de commande 2000.00 € TTC dans un rayon de 20 Km. En dehors de ces conditions, des frais de transport et de déplacement seront facturés. Concernant les livraisons, les commandes vous seront remises contre signature du bon de livraison mentionnant l'heure de livraison.

Article 8 : Annulation

En cas d'annulation totale ou partielle adressée par écrit de la part du client d'une commande acceptée par LPDV Traiteur, les acomptes versés pourront être conservés à titre d'indemnité forfaitaire définitive et irrévocable, sauf si l'annulation est due à un cas de force majeure (fait extérieur, soudain et imprévisible). Pour toute annulation dans les 21 jours précédant la prestation, LPDV Traiteur se verra dans l'obligation de facturer la totalité du dernier devis établi.

Article 9 : Cas de Force majeure

La société LPDV Traiteur pourrait se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle se trouvait dans l'impossibilité de les assurer par suite d'un cas de force majeure : fait extérieur, soudain et imprévisible (attentat, guerre, blocage, accident, impossibilité d'accès, grève, sinistre affectant notre société...)

Article 10 : Fournitures de boissons alcoolisées Aucun droit de bouchon ne sera appliqué

Article 11 : Tarifs & Clause de révisions

Les tarifs du devis tacitement accepté lors de l'acompte sont susceptibles d'être majorés en fonction des coûts des matières premières et des énergies ainsi que d'un éventuel changement de taux de TVA.

Article 12 : Conditions générales dégustations (pour des commande de plus de 50 personnes)

Nos dégustations doivent être programmé minimum 10 jours avant

Nos dégustations sont réalisées pour un minimum de 4 personnes (minimum de commande de 4 unités par référence sélectionnées), elles seront automatiquement à emporter, les temps et températures de chauffe vous seront indiqués précisément

Nos dégustations vous sont gracieusement offertes sur une base de 2 personnes dans le cas où une suite favorable est donnée au projet. Dans le cas contraire, ceux-ci vous sont facturés au tarif dûment envoyé sur le devis (payable d'avance et déduit lors du premier acompte) Le règlement de la dégustation devra être effectué au plus tard 8 jours avant la date prévu pour validation.