



Harmonie vous propose ses recettes et son savoir-faire pour que votre mariage soit un événement inoubliable

Convivialité, Simplicité, Professionnalisme



Produits frais

Nous travaillons avec des produits frais, il se peut donc que certaines recettes varient en fonction des saisons



Nous sommes en mesure de vous proposer un cocktail d'attente (repas entièrement debout) ou un buffet (servi chaud ou froid).



Le Combi d'Harmonie Harmonie peut venir avec ou sans son Food-Truck « Le Combi d'Harmonie », pour donner un esprit « Garden Party », « Guinguette » à votre événement. L'animation a fait ses preuves !



Sur-mesure

Cette présentation reste une proposition. Nous restons à votre entière disposition pour vous rencontrer et adapter au mieux notre proposition à vos attentes



Professionalisme

Pour vous servir, une équipe jeune et dynamique, qui travaille au quotidien dans nos deux restaurants et sur nos événements ... qui garde le sourire !

Deux modèles de dégustation

Dégustation gratuite : Vous nous faites confiance, et vous goûtez les pièces et assortiments de nos frigos !

Dégustation payante : Vous goûtez la quasi-totalité des pièces et mets sélectionnés pour votre événement.



La Carte

Nos Pièces Froides

Nos Pièces Froides Incontournables

Bœuf de nos Couteaux façon Tablature
Roulé de Carpaccio de Bœuf au Parmesan et Basilic
Ceviche de Cabillaud aux 2 citrons
Cube de Saumon en Marinade d'Herbes
Saumon Gravlax aux Baies Roses et au Poivre
Tartare de Poisson à l'Italienne
Toast de Foie Gras et sa Confiture
Tataki de Veau aux Agrumes et Menthe

Nos Hors d'œuvres

Risotto de Quinoa aux Légumes
Salade de Pommes Grenailles aux Lardons
Tagliatelle de Légumes au Vinaigre Balsamique & Huile Sésame
Salade de Penne au Pesto
Poulet Fermier et Sauce César
Panna Cotta aux Tomates confites
Tagliatelle de Légumes et Sauce Citron
Verrine de Légumes et sa Crème Chèvre
Tartare de Tomates façon Kuala Lumpur
Tartare de Courgette, Feta et Noisettes
Velouté de Poivron Rouge & Feta
Crèmeux de Courgette au Basilic

Nos Burgers & Briochés froids

Navette au Saumon Fumé ou Jambon Serrano
Club Sandwich au Saumon fumé ou Jambon Serrano
Wrap Saumon Fumé ou Jambon Serrano
Mini Burger : Jambon Serrano, Comté
Mini Burger Végé : Chèvre et Tomatade
Mini Burger Végé : Ossau Iraty et Confit d'Oignon Rouge
Mini Burger Végé au Quinoa façon Risotto
Mini Burger Saumon Fumé et Crème d'Aneth
Mini Burger Rillettes de Poisson aux herbes et Légumes
Mini Burger Avocat et Crevettes

Le Plateau de Légumes Croquants

Accompagné d'un DIP au choix et de Pain Boulanger
Cervelle de Canuts
Crème de Betterave
Guacamole au Piment d'Espelette
Rillettes de Poisson à l'Aneth
Tapenade au Pesto Rouge
Houmous
Caviar d'Aubergine
Tomates à l'Ail

Nos Pièces Chaudes et Cassolettes



Nos Cassolettes Poissons

Cabillaud à la Moutarde
Cube de Saumon en Croûte de Fruits Secs
Dés de Thon Mi-cuit au Sésame
Dorade Mangué Passion
Espadon au Citron

Nos Cassolettes Viandes

Andouillette à la Moutarde à l'Ancienne
Médailillon de Veau au Romarin
Sot l'y laisse de Dinde
Émincé de Bœuf à la Thaï
Émincé de Boeuf aux Champignons

Nos pièces Végétariennes

Risotto au Parmesan
Risotto aux Noisettes
Risotto aux Courgettes
Gratin de Ravioles aux Champignons
Gratin de Ravioles au St Marcellin
Écrasé de Pommes de Terre à l'Ail
Purée de Légumes et Pignons de Pin Torréfiés
Mini Burger Végé au Quinoa façon Risotto

Nos Burgers & Briochés

Mini Burger St Nectaire et Jambon Serrano
Mini Burger de Léon : Comté et Confit d'Échalotes
Mini Burger de Papa : Ossau Iraty et Rosette
Mini Burger Rossini
Mini Saucisson Brioché au Confit d'Oignons Rouges

Nos Toasts

Toast Chèvre Miel & Romarin
Mini Tartine Bleu & Noix
Mini Tartine Campagnarde

Nos Brochettes

Porc aux herbes
Magret de Canard - Pomme de Terre - Échalotes
Poulet Mariné au Coco
Crevettes au Sésame & Piment d'Espelette

Nos Animations Culinaires

Nos animations culinaires

Découpe de Jambon Serrano

Dégustez notre recette savoureuse tout simplement sur des toasts agrémentés d'une sauce tomate à l'ail.

Foie Gras Poêlé (+2€)

Savourez notre Foie Gras Maison sur un toast accompagné de notre Confit d'Échalote.

Bar à Saumon

Dégustez notre Saumon Gravlax maison accompagné de beurre et d'une sauce citronnée.

Plancha Crevettes au Fenouil et Sésame

Dégustez une recette qui a déjà fait ses preuves !

Plancha Emincé de Bœuf à la Thai

Faites voyager vos invités avec cette recette rapportée d'Asie par notre Chef.

Magret de Canard flambé à l'Armagnac (+2€)

Goûtez nos tranches de Magret flambées sous vos yeux à l'Armagnac avec Fleur de Sel et Poivre Mignonette ! Un régal !

Déclinaison de Risotto

Ces trois risottos (Parmesan, Noisettes, Encre de Seiche) sauront ravir vos convives.

Animation Mixologie (Barman et Cocktails, sur devis)

Animations spécifiques sur demande (Bar à bonbons, bar à limonade,...)



Nos Repas Chauds

Mise en bouche

Velouté de Petits Pois et Chiffonnade de Jambon Serrano

Gaspacho Andalou

Petit Carpaccio de St Jacques

Trilogie de Légumes -

Dé de Thon Mi cuit et Houmous

Nos pièces chaudes et cassolettes peuvent également être servies en mise en bouche ou en entrée pour certaines

Entrée

Carpaccio de St Jacques au Pesto & Roquette

Foie Gras et Confiture

Salade Périgourdine - Magret de Canard Fumé & Copeaux de Foie Gras

Saumon Gravlax aux Baies Roses et au Poivre

Assortiment Végétarien

Plat chaud

Magret de Canard au Confit d'Échalotes

Fricassée de Volaille Fermière

Mignon de Porc, Réduction au Romarin

Grenadin de Veau, Sauce aux Cèpes (Sauce Morilles +2€)

Pavé de Saumon Bomlo et Craquelin au Parmesan

Filet de Dorade Royale Manguette/Passion

Plateau de Fromage

Assortiments de fromages affinés par Xavier Thuret (Meilleur Ouvrier de France)

Saint Marcellin, Ossau Iraty, ...

Le conseil d'Harmonie

Quantité

Si Cocktail 9 pièces → Entrée, Plat, Fromage, Dessert

Si Cocktail 12 pièces → Mise en Bouche, Plat, Fromage, Dessert

Si Cocktail 15 pièces → Plat, Fromage, Dessert

Accompagné de:

Gratin de Pommes de Terre ou Pommes Grenailles

Poêlée de Légumes ou Flan de Légumes de Saison

Pain Boulanger en Miche Individuelle

Desserts

Format

Buffet de desserts

ou

Desserts à l'assiette (+2e)

Compositions

Mignardises

et/ou

Entremet ou pièce montée

Nos pièces sucrées

Brochette de Fruits

Clafoutis aux Fruits de Saison

Cookie

Crèmes Desserts (Au choix: Citron, Praline Rose, Pistache, Vanille, Caramel, Chocolat, Carambar)

Crumble de Fruits

Dessert Gourmand aux Fruits & Spéculoos

Gâteau Malou - Petits Beurres & Chocolat

Moelleux au Chocolat

Mousse de Fruits Rouges

Panna Cotta et Caramel ou Beurre Salé

Panna Cotta et sa Confiture Maison

Rose des Sables

Soupe de Fruits

Tartare de Fruits Frais

Tartelette au Chocolat

Tartelette aux Fruits de Saison

Tartelette Praline

Entremets ou pièce montée

Entremet Croustillant au Chocolat

Fraisier, Framboisier

Pièce Montée (+2€)

*D'autres desserts peuvent être proposés sur demande
Wedding Cake sur devis*



Les Boissons

2 formats (sur devis) :

Vous choisissez notre vin. Dans ce cas, tout est inclus dans le prix de la bouteille (fraîcheur des bouteilles, maintien au frais, service, évacuation, verrerie, ...)

Vous préférez votre vin. Dans ce cas, nous ne prenons pas de droit de bouchon. Mais nous vous proposons :

- Le service de vos boissons (fraîcheur des bouteilles, maintien au frais, service, évacuation)
- La location de la verrerie

Choix des Vins & Effervescent

	Prix TTC
Bouteille Vin Blanc "Classique"	12,00 €
Bouteille Vin Blanc "Premium"	19,00 €
Bouteille Vin Rouge "Classique"	19,00 €
Bouteille Vin Rouge "Premium"	28,00 €
Bouteille Vin Rosé "Classique"	9,00 €
Bouteille Vin Rose "Premium"	16,00 €
Effervescent "Perle Blanche" - Millery (69)	17,00 €
Champagne "Garnier Causin"	29,00 €
Champagne "Premium" - "Vranken" - Cuvée Diamant	42,00 €

Forfait Soft (Repas et/ou Cocktail)

Incluant: Eaux minérales, Jus de Fruits Bio de la Ferme de Mergerie, Coca Cola Zéro

Vasques Cocktail :

Punch, Sangria, Marquissette, Citronnade Maison Bio avec ou sans alcool, ...

Fontaine à Champagne

Le conseil d'Harmonie

Cocktail : 1 bouteille pour 3

Repas : - Rouge : 1 Bouteille pour 3

- Blanc : 1 Bouteille pour 6

Dessert : 1 Bouteille pour 6



Menu Enfant et Prestataires

Menu Enfant

Steak Haché ou Poisson selon arrivage

Accompagnements (comme les adultes)

Dessert : Gâteau Malou (Chocolat et Petits Beurres ou comme les adultes)

Conseil Harmonie :

Cocktail compter $\frac{1}{2}$ part pour les enfants

Menu Prestataires (DJ, BabySitter, ...)

Même menu que les adultes



Nos Brunchs

En Livraison : Sans service

Laissé dans vos frigos le soir du mariage

Brunch salé: Planches de Charcuterie, Fromages, Assortiments de Rôtis, Salades, ...

Brunch sucré: Gâteau Malou, Cookies, Fruits frais ...

Le coup de coeur des clients ♥

En Livraison !

Petit déjeuner: Viennoiseries et Brioches du Boulanger, Confitures Maison et Autres Gourmandises

Brunch salé: Planches de Charcuterie, Fromages, Assortiments de Rôtis, Salades, ...

Brunch sucré: Gâteau Malou, Cookies, Fruits frais ...

En Livraison : Avec service

Opération Street Food

2 « plats » au choix (Burger Auvergnat, Burger de Léon, Burger de Papa, Tacos, ...)

2 desserts au choix

Vos convives viennent se servir au Buffet ou au Food Truck

Cuisine Mobile (Cuisine Éphémère ou Food-Truck)

Nous recréons pour vous le brunch de la Tablature !

Petit déjeuner: Viennoiseries et Brioches du Boulanger, Confitures Maison et Autres Gourmandises

Brunch salé: Planches de Charcuterie, Fromages, Assortiments de Rôtis, Salades, ... + Plat Chaud (œufs brouillés, ...)

Brunch sucré: Gâteau Malou, Cookies, Fruits frais ...

Vos convives viennent se servir au Buffet ou au Food Truck





Conditions de vente

Nos conditions de vente

Notre prestation comprend :

Le service jusqu'à la fin du repas (Départ des équipes à 1h00)

Nappage Intissé des Tables Cocktail

Vaisselle nécessaire pour le repas

Pain boulanger

Notre prestation ne comprend pas :

La mise en place de vos tables (compositions florales, pliage des serviettes..)

Options Possibles

Location de nappes en tissu pour vos tables repas

Location de serviettes en tissu pour le repas

Service et gestion de vos boissons, avec location de la verrerie

Service au-delà de 1h00

Divers éléments de décoration, fleurs, ...

Autres Options de services et location de matériels

Accessibilité

Sous réserve d'accessibilité du camion et/ou du Food Truck

Conditions de règlement

500 € à la validation du devis,

90% du montant total de la prestation 3 semaines avant l'événement, avec validation du nombre de convives, choix des produits, ...

La validation du nombre de convives est à la charge du client, à défaut le dernier nombre communiqué sera pris en compte,

Solde à réception de la facture

Conditions de Modifications/Annulation

En cas d'annulation, l'acompte de 500€ ne sera pas rendu,

Les prix unitaires indiqués sur le devis tiennent compte du nombre de convives, si ce dernier est amené à être modifié, les prix unitaires peuvent également varier,

Pour toute commande inférieure à 90% du nombre minimum de convives indiqué sur le devis, nous nous réservons le droit d'annuler la prestation,

La modification de la date pourra se faire sous réserve de disponibilités de notre part, les prix pouvant évoluer (saisonnalité, nombre de convives...)

L'Esprit Tranquille

Visite des lieux avec le client au moins 3 semaines avant l'événement ou repérage du client avec photographies des éléments techniques et réunion d'organisation





Les Tarifs

Nos prix

Tarifs cocktails

9 pièces dont une animation	18 €
12 pièces dont 2 animations	24 €
15 pièces dont 3 animations	29 €

Tarifs repas

Plat, fromage, dessert	39,50 €
Mise en bouche, plat, fromage, dessert	42 €
Entrée, plat, fromage, dessert	44,50 €
Formule enfant	15 €
Formule prestataires	28 €

Tarifs brunch

Dans vos frigos	8 à 10€
Livraison	14 à 16 €
Opération Street Food	14 à 20 €
Cuisine mobile	17 à 27 €

*Les prix sont annoncés sur une base de 100 personnes, pour une prestation cocktail + repas dans Lyon et ses environs (<30 minutes)
Ils peuvent varier en fonction de la saison, du jour de la semaine, de la distance et des conditions d'installation (électricité, accès à l'eau, distance entre le lieu du cocktail et le lieu du repas..)*





Découvrez aussi nos deux restaurants

LA TABLATURE

12 rue Béchevelin – 69007 LYON

ET

101 rue Ney – 69006 LYON

Parce que nous, on aime les bonnes choses,
Parce que nous, on aime les choses simples,
Pour simplement vous faire plaisir !