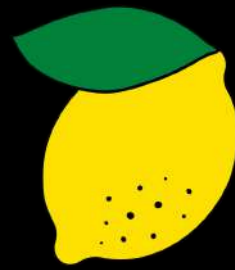




PLAQUETTE DES MARIAGES



SUR-MESURE

Nous vous proposons différents formats : Cocktails avec service ou en livraison, Buffets, Repas Assis, Plateaux repas...
Nous nous adaptons à vos besoins !



UN MOMENT

Traiteur mais aussi créateur d'évènements, notre équipe vous propose de véritables moments à partager.
Découvrez nos animations culinaires et nos prestataires partenaires.

SAVOIR-FAIRE

Depuis 2014, Harmonie Traiteur c'est une équipe professionnelle et dynamique qui entoure un (encore un peu) jeune Chef passionné avec 20 ans d'expérience.



PRODUITS FRAIS & SÉLECTIONNÉS

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



PRESTATIONS ET SERVICES

Harmonie Traiteur et toute son équipe s'engage pour faire de votre évènement un moment inoubliable !

Élaborez avec nous la formule de vos rêves.

Une envie particulière qui ne figure pas dans notre plaquette ? Parlez-en-nous !

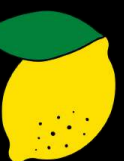
Nous nous adaptons et ferons tout notre possible pour répondre au mieux à vos attentes !

LES CONSEILS D'HARMONIE

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





NOTRE CARTE

PRINTEMPS - ÉTÉ



NOS PIÈCES FROIDES

Nos Bouchées Incontournables

Canapé de Polenta & Tapenade d'Olive Noire 
 Carottes à la Cardamome & Pickles de Légumes 
 Mousse de Betterave & Billes de Vinaigre Framboise 
 Croustillant aux Légumes 
 Crémeux d'Avocat & Mini Blini 

Toast de Foie Gras & Chutney d'Échalote
 Poulet Teriyaki & Sésame
 Tataki de Veau aux Agrumes
 Gésiers de Canard & Pignons de Pin Torréfiés
 Croustillant de Boeuf et Oignons Caramélisés
 Mini-Tartelette au Confit de Canard & Citron Vert

Spécial Printemps (du 21 mars au 20 juin) :

Pointes d'Asperges & Mayonnaise à l'Ail Frit 
 Bouchée de Vitelotte & Crème Ricotta à la Sarriette 
 Tartare de Crevettes et Mangue

Tataki de Thon aux Agrumes
 Cubes de Saumon Mariné au Citron Vert
 Mousse de Cabillaud à la Moutarde
 Cheesecake au Saumon
 Maki de Saumon
 Tartare de St-Jacques & Mangue (+0,5€)

Spécial Été (du 21 juin au 20 septembre) :

Tartare de Courgette, Feta & Noisettes 
 Saumon Gravlax & Baies Roses
 Mosaïque de Poisson au Wasabi
 Sablé de Saumon & Guacamole

 = Végétarien



Nos Mini-Burgers & Briochés Froids

Navette OU Club Sandwich OU Wrap : Saumon Gravlax & Crème d'Aneth

Navette OU Club Sandwich OU Wrap : Charcuterie du moment, Comté & Confit d'Oignon

Mini-Burger Chèvre & Tomatade 🌿

Mini-Burger Cantal & Confit d'Oignon Rouge 🌿

Mini-Burger à la Grecque : Tomates, Oignon Rouge, Feta & Yaourt à la Grecque 🌿

Mini-Burger Saumon Gravlax & Crème d'Aneth

Mini-Burger Rillettes de Poisson aux Herbes

Mini-Burger Poisson & Aioli

Mini-Burger Effiloché de Canard & Sauce à l'Oignon Rouge

Mini-Burger Charcuterie du moment, Comté & Tomatade

Spécial Printemps (du 21 mars au 20 juin) : Mini-Burger Crème de Feta, Tomates Séchées & Oignon Cébette 🌿

Spécial Été (du 21 juin au 20 septembre) : Mini-Burger Mozza & Caviar d'Aubergine 🌿

Notre Plateau de Légumes Croquants

Cervelle de Canuts 🌿

Crème de Betterave 🌿

Guacamole au Piment d'Espelette 🌿

Rillettes de Poisson à l'Aneth

Houmous 🌿

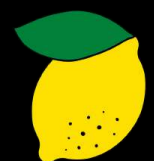
Caviar d'Aubergine 🌿

Tomates à l'Ail 🌿

Tapenade au Pesto Rouge 🌿

Spécial Printemps (du 21 mars au 20 juin) : Tzatziki 🌿

Spécial Été (du 21 juin au 20 septembre) : Poivronnade 🌿



🌿 = Végétarien

NOS PIÈCES CHAUDES

Nos Cassolettes

Gratin de Ravioles St Marcellin OU Champignons 🌿
 Risotto Parmesan et Légumes Colorés 🌿
 Dahl de Lentilles Corail et Légumes de Saison 🌿
 Saumon au Parmesan
 Saumon au Citron Vert et Sirop d'Érable
 St-Jacques Gratinées & Fondue de Poireaux (+0,7€)
 Effiloché de Porc façon Pulled Pork
 Rognon à la Moutarde
 Effiloché de Canard & Jus Corsé
 Mafé à la Guinéenne

Nos Mini-Brochettes

Crevettes au Sésame & Piment d'Espelette
 Magret de Canard, Pommes de Terre & Confit d'Oignon
 Poulet au Citron & Estragon OU Teriyaki OU Curry

Spécial Printemps (du 21 mars au 20 juin) : Poulet Mariné au Citron & Poivron

Spécial Été (du 21 juin au 20 septembre) : Veau Mariné au Gingembre & Courgette

Spécial Printemps (du 21 mars au 20 juin) :

Risotto aux Asperges 🌿

Velouté de Petit Pois & Pignons de Pin 🌿

Poulet & Pois Gourmands

Spécial Été (du 21 juin au 20 septembre) :

Crumble de Légumes à l'Ail 🌿

Mini-Aubergine Farcie 🌿

Agneau aux Fruits Secs façon Tajine



Nos Mini-Burgers et Briochés Chauds

Mini-Burger de Gwen : Courgette au Piment, Feta & Tomate à l'Ail 🌿

Mini-Burger de Lalou : Carotte à la Cardamome, Cantal & Crème de Ricotta 🌿

Mini-Burger de Papa : Steak haché, St Nectaire & Jambon Sec

Mini-Burger de Léon : Steak haché, Comté et Confit d'Échalotes

Mini-Burger de Juliette : Poulet, Cheddar & sauce BBQ

Mini-Burger de Johann : Steak Haché, Bacon & Cheddar

Mini-Burger de Baptiste : Effiloché de Canard & Oignon Rouge

Mini-Saucisson Brioché au Confit d'Oignon Rouge

Mini-Burger Rossini : Steak haché, Foie Gras (+0,5€)

Mini-Burger Signature du Chef : Steak Haché, Sauce au Rhum & Champignons

Nos Bruschettas et Fingers Food

Toast Chèvre, Miel & Romarin 🌿

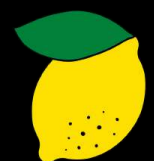
Mini-Bruschetta Poulet, Cantal, Moutarde & Ail

Mini-Bruschetta Campagnarde : Saint Nectaire & Jambon Sec

Mini-Bruschetta Poulet, Crème au Basilic, Tomates

Mini-Chausson Mozza & Basilic 🌿

Mini-Croissant à la Mexicaine (Viande ou Végé 🌿)



NOS MENUS

Spécial Printemps (du 21 mars au 20 juin)

Spécial Été (du 21 juin au 20 septembre)



Certaines pièces cocktail peuvent être déclinées en entrée/mise en bouche

Entrée (ou Mise en Bouche*)

Gravlax de Cabillaud à la Betterave & Mayo Curcuma

St-Jacques Gratinées à la Crème d'Ail ou Crémeux Céleri Rave (+1€)

Tataki (Bœuf ou Veau) au Balsamique

Vitello Tonnato Revisité et Coulis de Roquette & Croustillant de Câpres

Foie Gras Maison & Chutney d'Échalotes (+1€)

Spécial Printemps : Asperges et Parmesan et Petits Légumes à l'Ail Frit 🍃

Spécial Printemps : Velouté de Petit Pois aux Légumes aux Épices & Pignons de Pin 🍃

Spécial Été : Courgette Façon Mendiant et Crémeux Chèvre & Basilic 🍃

Spécial Été : Tartare de Figue à la Mangue & Burrata

*Les Mises en Bouche sont des entrées en quantités plus réduites

🍃 = Végétarien



Plat

Dos de Cabillaud à *la sauce Vierge*

Filet de Saumon et *Crème de Parmesan*

Filet de Dorade à *la Mangue*

Suprême de Poulet Jaune au *Citron & Estragon*

Pluma de Porc Ibérique et *Jus Corsé*

Grenadin de Veau au *Thym* (+1€)

Souris d'Agneau *confite au Thym* (+2,5€)

Dahl de Lentilles Corail & Légumes Rôtis* 

Risotto de Quinoa, Légumes & Graine de Courge* 

Risotto au Parmesan & Légumes Colorés* 

+ Accompagnement Légumes

Légumes Rôtis de Saison

Flan de Légumes

Spécial Printemps : Asperges Rôties

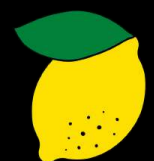
Spécial Été : Ratatouille à l'Ancienne

+ Accompagnement Féculents

Écrasé de Pommes de Terre

Pommes Grenailles

Gratin de Pomme de Terre



*Tous nos Plats végétariens comprennent déjà des accompagnements

 = Végétarien

Fromage

5 fromages au choix

Sélection classique :

- *Fourme de Montbrison*
- *Tomme de la Croix Lucas*
- *Pyrénées Brebis*
- *Comté Tradition*
- *Ovalie*

Sélection premium (+1€ par fromage) :

- *Tomme aux fleurs*
- *Oisellière*
- *Ossau Fermier*
- *Gruyère Suisse*
- *1924*

Nos Fromages sont issus de la fromagerie Mons, une fromagerie familiale depuis 1960 proposant des fromages de qualité et pour tous les goûts !





NOS DESSERTS

Nos Mignardises

Mignardises Gourmandes

Gâteau Malou aux Petits Beurres & Chocolat
 Moelleux Chocolat & Noisettes
 Mousse au Chocolat
 Crème Vanille & Caramel Beurre Salé
 Rocher aux Amandes
 Lemon Curd & Meringue
 Financier Pistache & Framboise
 Tarte aux Noix de Pécan
 Sablé au Chocolat
 Tartelette *Chocolat*
 Tartelette *Praline*

Mignardises Fruitées

Crumble de Fruits
 Fruits de Saison Caramélisés
 Dessert Gourmand aux Fruits & Spéculoos
 Tartare de Fruits Frais
 Tartelette *Fruits de Saison*
 Tartelette *Citron & Basilic*



Le dessert se compose d'un Entremet au Choix ou Pièce Montée (+2€), servi avec 3 Mignardises sucrées



Nos Desserts de Pâtissier

PARTS D'ENTREMETS

Framboisine : Mousse Chocolat Noir, Crèmeux Vanille, Confit Framboise, Biscuit Chocolat sans Farine 

Rubis : Mousse Vanille, Coulis Fruits Rouges, Biscuit Amandes

Exotique : Mousse Exotique, Biscuit Coco, Mangue, Ananas

Triomphe : Mousse Chocolat Noir - Lait - Blanc, Biscuit 

Tube Automne : Mousse Chocolat Noir, Crèmeux Caramel Beurre Salé, Sablé Breton

Pâtisseries proposées par la Maison Pépin, gagnant de la Praline d'Or 2022 lors du Mondial de la Praline !

Pièce montée de choux : Vanille, Chocolat, Praliné, Pistache (Fraise, Framboise.. sur demande)

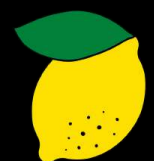
Pièce montée de macarons : Cf. Parfums de la page 18, possible sur une base de 24, 40, 60, 84 ou 112 macarons

Number Cake sur devis

Wedding Cake sur devis

Le dessert se compose d'un Entremet au Choix ou Pièce Montée (+2€), servi avec 3 Mignardises sucrées

 = Sans Gluten



Nos Mignardises de Pâtissier (+0,7€ pièce)

Pâtisseries proposées par la Maison Pépin, gagnant de la Praline d'Or 2022 lors du Mondial de la Praline !

Tartelette : Framboise, Fruits Secs, Kiwi, Fraise, Praline ou Multi-Fruits

Dôme : Citron, Caramel ou Chocolat Noir

Carré : Framboise, Chocolat-Caramel, Noisette ou Exotique

Feuillety : Mousse au chocolat, Croustillant Amande

Succès : Ganache Chocolat Noir, Biscuit Amande, Chocolat

Tortillon Noisette : Crème Noisette-Chocolat, Biscuit, Macaron 

Délice : Éclat Nougatine, Crème Vanille, Coque Chocolat 

Fraîcheur Verveine : Mousse Citronnée, Biscuit Citron, Coulis Framboise 

Opéra : Crème Café, Biscuit Amande Café, Ganache Chocolat 

Caramel Beurre Salé : Crémeux, Caramel au Beurre Salé, Coque de Macaron 

Macarons : Framboise, Citron, Menthe, Mûre, Poire, Pêche, Cassis/Violette, Abricot, Coing, Rhum/Raisin, Marron, Pistache, Vanille, Café, Caramel Beurre Salé, Chocolat, Chocolat/Coco, Chocolat/Framboise, Chocolat/Passion, Chocolat/Tonka, Chocolat/Noisette, Fraise/Coquelicot, Myrtille, Verveine, Noix

Le dessert se compose d'un Entremet au Choix ou Pièce Montée (+2€), servi avec 3 Mignardises sucrées

 = Sans Gluten



ANIMATIONS CULINAIRES

SALÉ FROID

Découpe de Jambon Serrano

Bar à Saumon

Bar à Truite

Truite Locale Fumée & Tartare

Bar à Tapenades

Stand de Bagels/Club

Sandwichs/Wraps

Pain coloré

Bar à Soupes

Froide ou Chaude selon la saison

Avec Supplément :

(entre +0,5€ et +6€HT/pers en fonction de l'animation et du nombre de convives)

Bar à Sucettes & Cornets

Bar à Sushis et/ou Makis

Bar à Huîtres

SALÉ CHAUD

Déclinaison de Risotto

Plancha de Légumes

Plancha de Poulet Mariné

Avec Supplément :

(entre +0,5€ et +6€HT/pers en fonction de l'animation et du nombre de convives)

Wok & Plancha* :

Magret de canard flambé à

l'Armagnac, Crevettes, Asiatique...

Saucisson Lyonnais

Stand de Mini Burgers

Foie Gras Poêlé

Poulpe Grillé

Braséro : *Veau au gingembre,*

Poulet Mariné au Citron, Poulpe

Grillé, Steak Végé et Légumes Rôtis

SUCRÉES

Fontaine de Chocolat :

Fruits frais, Chamallows, Biscuits...

Bar à Limonades

Bar à Smoothies

Bar à Sirops

Bar d'Eau Détox

Stand de Pancakes

Bar à Crêpes

Candy Bar

Bar à Cornets & Sucettes

Déclinaison de Pièces

Sucrées

Cupcakes, Macarons...



SERVICES ÉVÉNEMENTIELS



Avec plus de 7 ans d'expérience de traiteur chez Harmonie Traiteur et un savoir-faire sans faille, Harmonie Traiteur vous présente aujourd'hui **Puzzle Events**, sa nouvelle offre événementielle. En fonction de vos besoins et de vos envies, sur Lyon ou dans ses alentours, nous nous adaptons. Nos formules sont personnalisées pour correspondre au mieux à vos besoins. Nous proposons les services et prestations adaptés à vos envies pour vous offrir un moment mémorable.

Faites-nous confiance en nous confiant l'organisation totale ou partielle de vos événements :

- *Événements d'entreprise*
- *Événement festifs*
- *Mariages*
- *Placement de personnel*

Choisissez votre formule d'accompagnement sur-mesure et libérez votre esprit :
Notre équipe s'occupe de tout !

Demande de devis au 07 65 84 39 47 ou à contact@puzzle-events.fr



BRUNCH, PETIT-DÉJEUNER & PAUSE

AU MENU...

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

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

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

Burgers : Burger Auvergnat, Burger de Léon, Burger de Papa,...

Plats : Saumon, Effiloché de Canard, Émincé de Poulet, ...

LAISSÉ DANS VOS FRIGOS *(Le coup de ♥ des mariés)*

Brunch salé et sucré : Laissé dans vos frigos le soir du mariage

EN LIVRAISON

Brunch Salé et Sucré + Petit-Déjeuner

OPÉRATION STREET FOOD

2 Plats au Choix + 2 Desserts au Choix

CUISINE MOBILE *(Vos convives viennent se servir au Buffet)*

Brunch Salé et Sucré + Petit-Déjeuner + Boissons (jus Bio de la Ferme Margerie, Thé/Café Voisin...) + Oeufs Brouillés à la Plancha



Nos Hors d'Oeuvre

Croustillant aux Légumes 

Carottes à la Cardamome & Pickles de Légumes 

Thon façon Poké Bowl

Salade de Saumon au Citron Vert

Salade de Poulet Teriyaki & Sésame

Pommes Grenailles, Effiloché de Canard & Sauce à l'Oignon Rouge

Pommes Mitrailles, Gésiers de Canard & Pignons de Pin Torréfiés

Spécial Printemps (du 21 mars au 20 juin) :

Velouté de Concombre & Légumes aux Épices 

Velouté de Petit Pois & Pignons de Pin 

Salade d'Asperges & Crème au Parmesan 

Spécial Été (du 21 juin au 20 septembre) :

Tomate & Mozza Revisitée 

Mousseline de Courgette au Basilic & Crème Chèvre 

Mousseline d'Aubergine 

Nos Planches

Charcuterie, Sélection Maître Restaurateur : Chiffonnade de Jambon aux Herbes, Coppa, Jambon Sec..

Sélection de Fromages : St Marcellin, Comté, Ossau Iraty...



MENUS ENFANTS & PRESTATAIRES

MENUS ENFANTS

Steak Haché ou Saumon + mêmes accompagnements que les adultes

Gâteau au Chocolat OU même dessert que les adultes (avec supplément si + de 10 enfants)

OU

Box Enfants : 2xClub Sandwichs + Compote à boire + Kinder + Bouteille d'eau 50cl

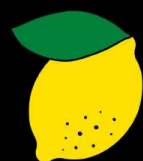
CONSEILS D'HARMONIE

Compter ½ part par enfant pour le cocktail

MENUS PRESTATAIRES (DJ, BABY SITTER...)

Même format que les adultes :

(Entrée et/ou Mise en Bouche +) Plat + Fromage



BOISSONS (ALCOOLS & SOFTS)

BOISSONS PROPOSÉES

Forfait Softs (Repas et/ou Cocktail)

Incluant : Eaux Plates & Pétillantes, Jus de Fruits Bio de la Ferme de Margerie, Coca-Cola

Location de notre Tireuse à Bière avec les Fûts de la Brasserie du Mont Blanc

Bière Blonde (30L) , Blanche (20L) , IPA (20L), Verte (20L)...

Vasques Cocktail (avec/sans alcool)

Punch, Sangria, Marquissette, Citronnade Maison Bio, Orangeade...

Animations possibles : *Fontaine à Champagne ET/OU Glace Carbonique*

2 FORMULES POSSIBLES

- *Vous apportez votre vin : Nous ne prenons pas de droit de bouchon mais nous vous proposons le service de vos boissons (maintien au frais, service, évacuation) et la location de la verrerie.*
- *Vous choisissez notre vin : Voir page suivante.*



LES CONSEILS D'HARMONIE

COCKTAIL

1 bouteille pour 3

REPAS

Rouge : 1 Bouteille pour 3

Blanc : 1 Bouteille pour 6

DESSERT

1 Bouteille pour 6

Thé et café inclus dans toutes les formules repas



ANIMATIONS BOISSONS

Pour un effet Wahou garanti !

ANIMATIONS CLASSIQUES

Bar à Fontaines, profitez de fontaines libre-service avec des cocktails avec ou sans alcool.

Bar à Bière, faites-vous plaisir avec un bar à bière et à cidre en pression ou en bouteille.

Bar à Vin, une sélection de vin blanc, rosé ou rouge pour accompagner nos bars à cocktails !

Bar à Smoothies, rafraichissez-vous avec nos smoothies frais et nos jus sans alcool.

Bar à Sorbets - Cocktails, surprenez vos invités avec des cocktails sous forme de sorbets rafraichissants.

L'animation insolite : Le Bar Moléculaire !

ANIMATIONS DE CHAMPAGNE

Mur de Champagne, innovant & élégant, vos invités ne sont pas prêts de l'oublier !

Fontaine à Champagne

SUR DEMANDE...

Les jardins suspendus, laissez-vous transporter par son ambiance champêtre...

En partenariat avec l'expert de la mixologie lyonnaise...





CARTE DES VINS



DES PRODUITS SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS

Notre sélection de vins provient de fournisseurs partenaires depuis la naissance d'Harmonie.

Notre carte regroupe 4 gammes :

MÉLODIE

TABLATURE

HARMONIE

SYMPHONIE

Tous les tarifs incluent le service des boissons lors de votre évènement.

Notre équipe met toute son expérience et son savoir-faire à votre service en vous conseillant pour vos accords mets et vins ainsi que sur les quantités à prévoir pour votre mariage.



NOS VINS ROUGES

GAMME MÉLODIE.....20€

VIN D'UNE NUIT - BEAU VIGNAC
LA BÊTE À BON DIEU - CDRV - PLAN DE DIEU ROUGE
LE PETIT OURSAN

GAMME TABLATURE.....26€

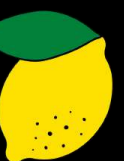
DOMAINE DE MONTINE - VALLÉE DU RHÔNE - ÉMOTION
SAINT CHINIAN - LANGUEDOC - LES EMINADES - PIERRE PLANTÉE
SAUMUR - CLOS MAZURIQUE - DOMAINE ARNAUD LAMBERT - AB
CAHORS - COMBAL - DOMAINE COSSE MAISONNEUVE - AB
GRAVES - CHÂTEAU TRÉBIAC - MAISON SICHEL
MORGON - CÔTE DU PY - DOMAINE GAGET
CROZES HERMITAGE - LE DOMAINE DES 7 CHEMINS - TRADITION
MOULIN À VENT - MORTPERAY - DOMAINE R. ROTTIERS (CONVERSION BIO)

GAMME HARMONIE.....32€

BEAUJOLAIS - CHIROUBLES - CUVÉE ET DOMAINE - LA GROSSE PIERRE
PIC ST LOUP - ORPHÉE 2017 - MAS FOULAQUIER - BIODYNAMIE
MONTAGNE ST-EMILION 2016 - LE CHARME - CHARME DE BEAUSÉJOUR - CHÂTEAU BEAUSÉJOUR
SAINT AMOUR - DOMAINE FRANÇOIS 1ER - BEAUJOLAIS
SAINT JOSEPH - LES ROCAILLES - DOMAINE PIERRE FINON
GIVRY - FAMILLE MASSE - BOURGOGNE

GAMME SYMPHONIE.....42€

SAINTE-FOY-BORDEAUX - CHÂTEAU HOSTENS-PICANT
MERCUREY - LES 2 TERRES - DOMAINE LAURENT COGNARD
CHATEAUNEUF DU PAPE - TRAVERSIER - CHÂTEAU SIMIAN - AB
PERNAND VERGELESSES - BOURGOGNE
CORNAS - JOHANN MICHEL



GAMME TABLATURE.....22€

HARMONIE DE GASCOGNE - DOMAINE DE PELLEHAUT - CÔTES DE GASCOGNE
 ÉTÉ GASCON - DOMAINE DE PELLEHAUT - CÔTES DE GASCOGNE
 VIOGNIER - DOMAINE LE PETIT MALO
 SYLVAIN RAVIER - TOUT VIT' - JACQUÈRE PINOT GRIS CHARDONNAY
 BOURGOGNE - LES MALANDES
 ALSACE - RIESLING - DOMAINE BADER - AB
 MONTINE - VIOGNIER - GRIGNAN LES ADHÉMAR
 CDR VILLAGE VISAN - NATIVE - VIOGNIER ABRICOT
 SAVOIE/BUGEY - ROUSSETTE

GAMME HARMONIE.....28€

TORPEZ - BRAVADE
 MARSANNE - ROUSSANNE - FRANCOIS VILLARD - LES CONTOURS DE MAIRLANT
 MÂCON VILLAGE - DOMAINE DES GANDINES
 PRESTIGE BLANC - LES CHAPÈZES - AOC COTEAUX DU LYONNAIS
 BUGEY 2018 - LES BONNES CHARDONNAY - DOMAINE BONNARD - AB
 MÂCON LOCHÉ 2022 - LES LONGUES TERRES - CHÂTEAU DE BUXY - DOMAINE COGNARD
 L'INTERDIT D'AMOUR - DOMAINE FRANÇOIS 1ER - BOURGOGNE
 VACQUEYRAS - LA LIGIÈRES - LE CHEMIN BLANC
 SYLVAIN RAVIER - APREMONT LES MARNES - JACQUÈRE 100% - 2021
 DOMAINE CHARDIGNY - SAINT VÉРАН - BOURGOGNE
 MÂCON BRAY - MOUTON BLANC - LES VIGNES MOUTONS
 CROZES HERMITAGE - FRANCOIS VILLARD - COUR DE RÉCRÉ

GAMME SYMPHONIE.....36€

ST VÉРАН - DOMAINE NADINE FERRAND - BOURGOGNE
 CHABLIS - DOMAINE DES MALADES - RICHARD ROTTIERS (CONVERSION BIO)
 POUILLY FUISSÉ - ÉCLAT D'AMMONITE - DOMAINE NADINE FERRAND

NOS VINS BLANCS

HORS CATÉGORIE.....

CONDRIEU - TERRASSE DU PALAT - DOMAINE FRANÇOIS VILLARD
 CHASSAGNE MONTRACHET - CHÂTEAU DE CITEAUX



NOTRE VIN ROSÉ

GAMME UNIQUE.....18€

SABLE DE CAMARGUE - PINK FLAMINGO - DOMAINE ROYAL DE JARRAS
TORPEZ - BRAVADE

CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

GAMME MÉLODIE.....19€

PROSECCO SARTORI BRUT
PERLE BLANCHE - DOMAINE RÉGIS DESCOTES - AB
PERLE ROSÉE DEMI-SEC - DOMAINE RÉGIS DESCOTES
PERLE ROSÉE/ROUGE BRUT - DOMAINE RÉGIS DESCOTES
TORPEZ - CRÉMANT BRUT ROSÉ - COTE DE PROVENCE

GAMME TABLATURE.....35€

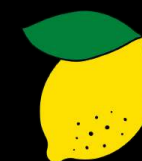
CHAMPAGNE VEUVE PELLETIER - BRUT

GAMME HARMONIE.....45€

CHAMPAGNE MARGUERITE GUYOT - CUVÉE DÉSIR
CHAMPAGNE TRIBAUT SCHLOESSER - ORIGINE BRUT

GAMME SYMPHONIE.....65€

CHAMPAGNE VRANKEN - CUVÉE DIAMANT
CHAMPAGNE MARGUERITE GUYOT - BLANC DE BLANCS



NOS TARIFS

Les tarifs indiqués sont TTC *hors frais de livraison*

TARIFS COCKTAILS

9 pièces dont une animation	23€
12 pièces dont 2 animations	30€
15 pièces dont 3 animations	36,5€

TARIFS REPAS

Plat, fromage, dessert	48,5€
Mise en bouche, plat, fromage, dessert	51,5€
Entrée, plat, fromage, dessert	54,5€
Menu enfant	19€
Menu prestataires	35,5€

TARIFS BRUNCH

Dans vos frigos	14€*
En livraison	19€
Opération Street Food	21,5 à 29€ - min. 70 pers.
Cuisine mobile	28,5 à 36,5€ - min. 70 pers.

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).



CONDITIONS DE VENTE

NOTRE PRESTATION COMPREND

Le service jusqu'à la fin du repas (Horaire de départ des équipes mentionné au devis)

Le nappage Intissé des Tables Cocktail

La vaisselle nécessaire pour le repas

Le pain de la boulangerie "La Miche au Vieux Four"

Le matériel nécessaire pour le transport, la préparation et la réchauffe des aliments

NOTRE PRESTATION NE COMPREND PAS

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

La mise à disposition des tables buffet

OPTIONS POSSIBLES

Location de nappes et serviettes en tissu pour vos tables repas,

Verrerie en option,

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

Divers éléments de décoration, fleurs et location de matériel,

Service Événementiel (Puzzle Events) : Accompagnement, conseil, mise en relation, gestion d'une partie ou de l'ensemble de votre événement

CONDITIONS DE RÈGLEMENT

Hors Mariage : Arrhes de 30% pour valider la commande puis règlement à réception de la facture

Mariage : Se référer à la plaquette Mariages

CONDITIONS DE MODIFICATIONS/ANNULATION

En cas d'annulation, les arrhes ne seront pas rendues. Si l'annulation se fait à moins d'une semaine du jour de l'événement, 30% supplémentaire du montant total sera demandé.

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

Des éléments de froid tels que Frigo/Chambre Froide doivent être fournis par le lieu (validés par notre équipe) ou le client. A défaut, un supplément pourra s'appliquer

Pour toute commande inférieure à 90% du montant du devis validé, nous nous réservons le droit d'annuler la prestation.

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

Tout changement de dates moins de 6 mois avant le jour J entrainera un supplément forfaitaire de 20% dans la limite de 1500€ TTC.

Toute rétrocommission pouvant être demandée par le lieu de l'événement sera à la charge du client.

La visite de lieu est déterminante pour la modification ou la validation du devis final. Les lieux non-adaptés ou qui présentent une difficulté spécifique pourront entraîner un supplément.

ACCESSIBILITÉ

Sous réserve d'accessibilité du camion.





**PAS DE STRASS, PAS DE PAILLETES
JUSTE UNE CUISINE AUTHENTIQUE & CONVIVIALE !**

Demande de devis au 07 62 78 31 79 ou à contact@harmonie-traiteur.fr
www.harmonie-traiteur.fr