



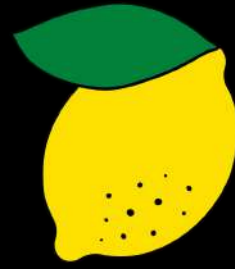
Harmonie

TRAITEUR



PLAQUETTE DE PRÉSENTATION





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.



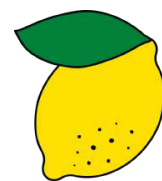
PRODUITS FRAIS & SÉLECTIONNÉS

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



SOMMAIRE

Cocktails	4
Animations Culinaires	5
Animations Boissons	6
Services événementiels & Prestataires	7
Cocktails en Livraison (PAE)	8
Buffets	9
Repas assis	10
Plateaux Repas	11
Plats à Partager (PAP)	12
Mariages	13
Brunch, Petit Déjeuner & Pause	14
Prestations sur-mesure	15



COCKTAILS

ÉVÈNEMENTS SUR-MESURE

Cocktail chaud ou froid, avec ou sans service, apéritif ou dinatoire...
Avec les recommandations de notre équipe, créez la formule idéale pour votre évènement !

CRÉATEUR DE MOMENTS

Plus que des évènements, notre équipe travaille pour vous faire vivre de véritables moments inoubliables.

Faites votre choix dans notre liste d'animations culinaires et marquez les esprits de vos convives.

Nos prestataires partenaires vous apporteront également tout leur savoir-faire et leur professionnalisme pour réaliser l'évènement de vos rêves.

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



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

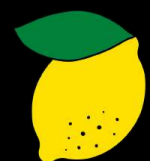
Candy Bar

Bar à Cornets & Sucettes

Déclinaison de Pièces

Sucrées

Cupcakes, Macarons...



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...



SERVICES ÉVÉNEMENTIELS



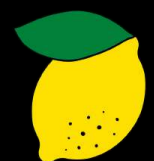
Avec plus de 7 ans d'expérience de traiteur chez Harmonie Traiteur et un savoir-faire sans faille, Harmonie Traiteur vous présente aujourd'hui **Puzzle Events**, sa nouvelle offre événementielle. En fonction de vos besoins et de vos envies, sur Lyon ou dans ses alentours, nous nous adaptons. Nos formules 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



COCKTAILS EN LIVRAISON

Nos prix affichés sont HT

PLATEAUX PRÊTS À L'EMPLOI (PAE)

Plateaux froids ou chauds de pièces cocktail prêtes à être dégustées.
Les petites cuillères sont déjà dans les verrines et les serviettes sont prévues.
Le format PAE est idéal pour vos cocktails d'entreprises ou entre amis.
Livraison : Lyon et ses alentours.

À emporter : Venir les récupérer dans nos locaux à Lyon 6.

PLATEAUX FROIDS :

Plateau Dips, Légumes Croquants & Toasts 29€

Plateau 36 Bouchées 48€

Assortiment de 1 à 2 Variété(s)

Plateau 35 Mini Burgers Froids 58€

Assortiment de 1 à 2 Variété(s)

Plateau 20 Hors-d'œuvre 40€

Assortiment de 1 à 2 Variété(s)

Planche Charcuterie / Fromage / Mixte 39€

Plateau 36 Mignardises 39€

Assortiment de 1 à 2 Variété(s)

Plateau 40 Mignardises de Pâtissier 60€

PLATEAUX CHAUDS :

Plateau 25 Pièces Chaudes 60€

Assortiment de 1 à 2 Variété(s)

Plateau 35 Mini Burgers Chauds 69€

Assortiment de 1 à 2 Variété(s)



BUFFETS

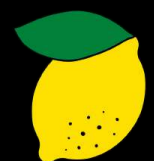
COCKTAIL VS BUFFET

Le Cocktail est composé de pièces cocktail individuelles, les convives sont debout. Pour le Buffet, les convives viennent chercher leurs assiettes au buffet et vont s'asseoir à table pour manger.

UNE AMBIANCE PLUS CONVIVIALE

Les entrées et les desserts sont dressés dans des assiettes disposées sur le buffet. Les plats sont mis en *chafing dish* et servis par notre équipe.

Pour les buffets, plusieurs choix sont possibles. Cela permet à vos invités de choisir ce qu'ils veulent manger !



REPAS ASSIS

SERVICE À L'ASSIETTE

Repas servis à table, du simple plat au menu complet Entrée/Plat/Fromage/Dessert. Notre équipe assure le service tout au long de votre évènement.

La Vaisselle est fournie.

La Verrerie et les Boissons sont en option (Softs et/ou Vins).

Souvent précédé d'un petit cocktail apéritif, le repas assis est idéal pour passer un moment convivial autour d'une table !

QUEL FORMAT CHOISIR ?

Notre équipe vous conseille sur le format et les quantités adaptées à votre évènement !



PLATEAUX REPAS

RAPIDE, SIMPLE & EFFICACE

Complets et équilibrés, les plateaux repas sont livrés prêts à être dégustés !

Ils sont composés de :

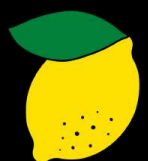
- 1 Entrée
- 1 Plat
- 1 Dessert
- 1 Morceau de Pain
- Couverts en Bois + Serviette

Nos Plateaux Repas sont livrés froids. Possibilité de livrer chaud : +2,5€/plateau HT

À emporter : À venir récupérer dans nos locaux à Lyon.

En livraison : Lyon et ses alentours.

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



PLATS À PARTAGER

UN REPAS À PARTAGER CHEZ VOUS !

Commande de Plats à Partager : À réchauffer chez vous et à partager (ou pas) !
À partir de 33€ TTC par personne.

Format : Entrée et/ou Plat et/ou Dessert (possibilité de commander des gâteaux).

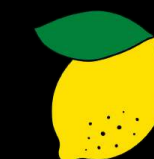
Pour 5 ou 10 personnes.

À emporter : À venir récupérer dans nos locaux à Lyon.

En livraison : Lyon et ses alentours (pour un minimum de commande de 300€ TTC).

LES CONSEILS D'HARMONIE :

Le Must : Laisser le film de cuisine, 80°C au four, 1h30/2h



MARIAGES

UNE FORMULE SUR-MESURE

Un tout Cocktail, un Buffet ou un Vin d'honneur avec Repas Assis... Créez la formule idéale pour votre mariage.

Pour marquer les esprits de vos invités, nous vous proposons une liste d'animations & d'ateliers culinaires ainsi que plusieurs prestataires partenaires.

Fontaine à Champagne disponible sur demande

2 FORMATS DE DÉGUSTATION

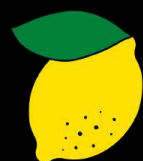
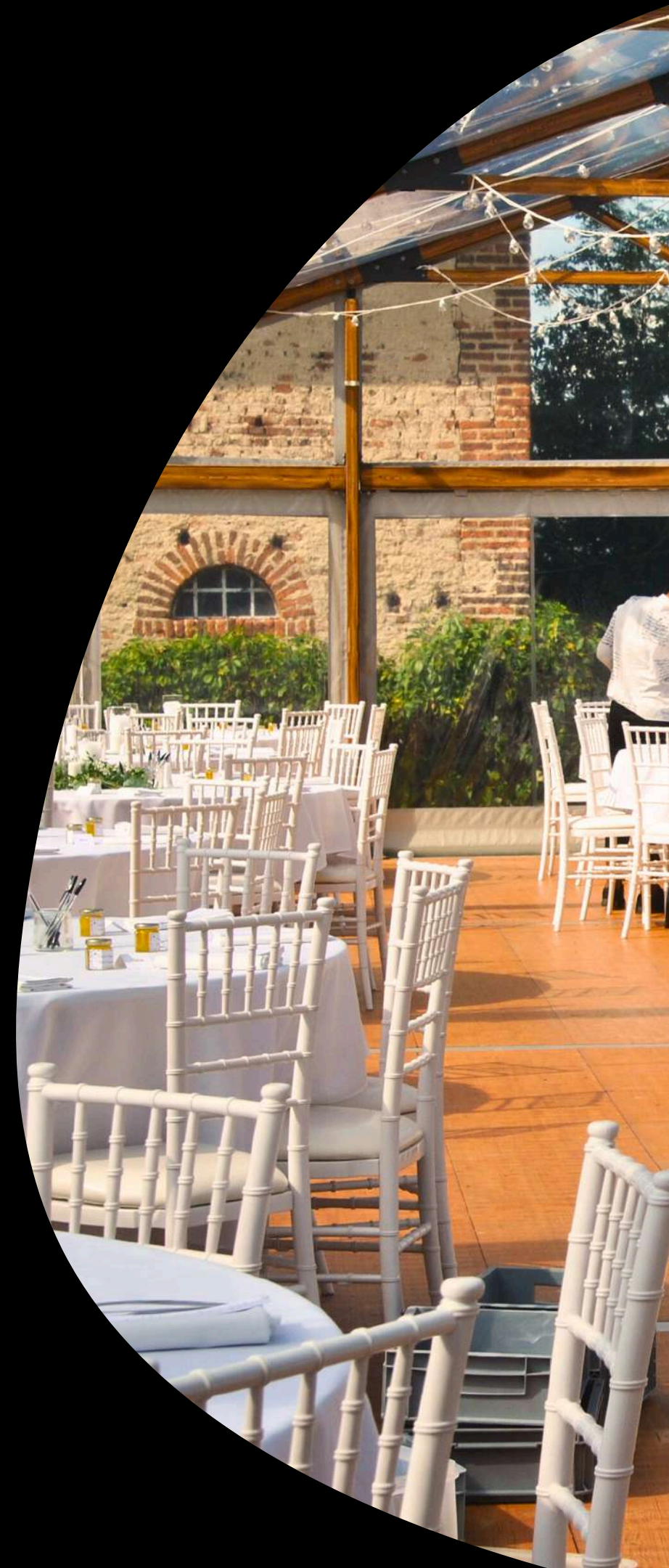
Dégustation gratuite : Vous nous faites confiance pour l'assortiment de pièces.

Dégustation payante* : Vous choisissez les pièces et mets à déguster, selon la répartition de votre devis.

Pour plus d'informations, demandez-nous la plaquette Mariages !

*Forfait 120€ TTC pour 2 à 4 personnes

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



BRUNCH, PETIT-DÉJEUNER & PAUSE

ÉVÈNEMENTS PROS OU PRIVÉS

Pour un évènement d'entreprise, un lendemain de mariage ou de soirée ou tout autre évènement privé.

De la pause Café en livraison au Brunch complet avec service, choisissez le format que vous souhaitez :

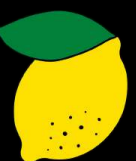
- Sucré et/ou Salé
- Animations Culinaires
- En livraison sur Lyon et alentours
- Installation avec/sans Service

DES PRODUITS SÉLECTIONNÉS

Jus de Fruits Bio de la Ferme Margerie.

Café et Thé de la maison Voisin.

Pain & Viennoiseries de la boulangerie "La Miche au Vieux Four".



SERVICES SUR-MESURE

CHEF À DOMICILE, BUFFETS EN GROS VOLUMES...

Notre engagement envers la satisfaction client se reflète dans notre offre constamment évolutive. En réponse à une demande croissante, nos prestations sur-mesure continuent de se diversifier. De la cuisine de chef à domicile aux buffets pour les grands événements (500 personnes et plus), on répond à 100% des demandes, pour tous les formats et tous les volumes !



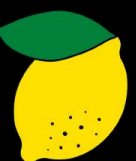
NOTRE LIEU ÉVÈNEMENTIEL

PÉNICHE LA BOUSSOLE

Montez-à-bord de la Boussole, péniche située à Confluence, qui vous accueille pour vos évènements particuliers ou professionnels. Le pont est idéal pour un cocktail ou un évènement festif, tandis que la salle de réunion est parfaite pour une réunion ou un séminaire d'entreprise.



- Capacité : 50 personnes sur le pont, 18 personnes en réunion



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 matériel nécessaire pour le transport, la préparation et la réchauffe

NOTRE PRESTATION NE COMPREND PAS

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

La mise à disposition des tables buffet

Si les boissons sont fournies par le client, seules les bouteilles en verre sont acceptées pour les boissons non-alcoolisées. L'utilisation de carafes d'eau n'est pas autorisée pour des raisons d'organisation du service.

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 : Acompte de 700 euro pour valider la commande, 30% à 6 mois du mariage, 90% à un mois du mariage puis règlement du solde à réception de la facture

Pour toute commande supérieure à 20 000 euro HT : 30% d'arrhes à la commande, 50% un mois avant l'évènement et le solde à réception de la facture.

Tout retard de paiement entraîne de plein droit l'application de pénalités au taux légal majoré de 10 points, ainsi qu'une indemnité forfaitaire de 40 € pour frais de recouvrement.

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'évènement, 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 et descend sous le minimum de facturation, les prix 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'évènement 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 présentant une difficulté 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