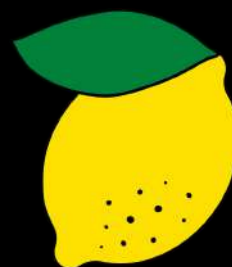




# PLAQUETTE DES MARIAGES



## 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'événements, 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 événement un moment inoubliable !

Élaborez avec nous la formule de vos rêves.

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

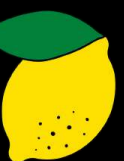
Nous nous adaptons et ferons tout notre possible pour répondre au mieux à vos attentes !

## 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

P R I N T E M P S - É T É

# NOS PIÈCES FROIDES

---

## Nos Bouchées Incontournables

Crèmeux d'Avocat & Mini Blini 

Crumble d'Asperges & Épices Napolitaines 

Tartare de Courgette, Fêta & Noisettes 

Pommes de Terre Confites & Crème à la Ricotta 

Toast de Foie Gras & Chutney d'Échalote

Croustillant de Boeuf et Oignons Caramélisés

Roulé de Carpaccio de Boeuf, Pesto & Parmesan

Tartelette au Canard Confit & Citron Vert

Pommes de Terre Confites & Crème au Chorizo

**Spécial Printemps (du 21 Mars au 20 Juin) :**

Pointes d'Asperges & Mayonnaise à l'Ail Frit 

Ceviche de Cabillaud, Échalotes & Aneth

Cheesecake au Saumon

Tataki de Saumon au Soja & Agrumes

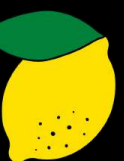
Mousse de Cabillaud à la Moutarde

Saumon Gravlax & Baies Roses

Tartare de Saint-Jacques & Mangue (+ 0,5€)

**Spécial Été (du 21 Juin au 20 Septembre) :**

Cubes de Saumon Mariné au Citron Vert



## Nos Mini-Burgers & Briochés Froids

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

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

Mini-Burger Chèvre & Tomatade 🌿

Mini-Burger Cantal & Confit d'Oignon Rouge 🌿

Mini-Burger Saumon Gravlax & Crème d'Aneth

Mini-Burger Poisson & Aioli

Mini-Burger Charcuterie du moment, Comté & Tomatade

Focaccia : Pesto & Jambon Blanc

Focaccia : Poivron Confit & Burrata 🌿

**Spécial Printemps (du 21 Mars au 20 Juin)** : Mini-Burger à la Grecque : Tomates, Oignon Rouge, Fêta & Yaourt à la Grecque 🌿

**Spécial Été (du 21 Juin au 20 Septembre)** : Mini-Burger Mozza & Caviar d'Aubergine 🌿

## Nos Plateaux de Légumes Croquants

Cervelle de Canuts 🌿

Houmous 🌿

Tomates à l'Ail 🌿

Tzatziki 🌿

Guacamole au Piment d'Espelette 🌿

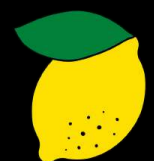
Tapenade au Pesto Rouge 🌿

**Spécial Printemps (du 21 mars au 20 juin)** : Cervelle de Canuts au Fenouil 🌿

**Spécial Été (du 21 juin au 20 septembre)** : Caviar d'Aubergine 🌿



🌿 = 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 🌿

Mini-Quiche Saumon, Curry & Crème à la Coco

Saumon au Parmesan

St-Jacques Gratinées et Petits Légumes (+ 0,8€)

Effiloché de Canard & Jus Corsé

Effiloché de Porc façon Pulled Pork

Agneau aux Fruits Secs façon Tajine

Boulettes à la Sicilienne

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

**Spécial Printemps (du 21 mars au 20 juin)** : Légumes Rôtis au Soja 🌿

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

**Spécial Printemps (du 21 Mars au 20 Juin)** :

Poulet & Pois Gourmands

Crumble de Légumes à l'Ail 🌿

**Spécial Été (du 21 Juin au 20 Septembre)** :

Moussaka Revisitée

Velouté de Petit Pois & Pignons de Pin 🌿



## Nos Mini-Burgers et Briochés Chauds

Mini-Burger de Papa : Steak haché, Saint-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 Signature du Chef Abdou : Steak haché, Sauce au Rhum & Champignons

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

Mini-Burger de Bastien : Boeuf, Sauce Tartare & Cheddar

Mini-Burger de Zoé : Saumon & Sauce à l'Ail

Mini-Burger de Svetlana : Tomate à l'Ail, Chèvre & Miel 🌿

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

Mini-Saucisson Brioché au Confit d'Oignon Rouge

## Nos Bruschettas et Fingers Food

Toast Chèvre, Miel & Romarin 🌿

Mini-Bruschetta Bleu, Miel & Noix 🌿

Mini-Bruschetta Poulet, Cantal, Moutarde & Ail

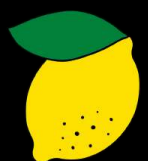
Mini-Bruschetta Campagnarde : Saint-Nectaire & Jambon Sec

Falafel & Sauce Aigre Douce 🌿

Mini-Chausson Mozza & Basilic 🌿

Mini-Chausson Viande Hachée & Épices Kofte

🌿 = Végétarien



# 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*

# 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\*)

Caviar d'Aubergine & Tagliatelle de Légumes 🌿

Courgette façon Mendant, Crémeux Chèvre & Basilic 🌿

Velouté de Petit Pois aux Légumes, Épices & Pignons de Pin 🌿

Carpaccio de Dorade, Huile Pimentée, Gel au Citron & Pickles de Radis

St-Jacques Gratinées à la Crème d'Ail (+ 1€)

Tataki de Boeuf au Balsamique

Vitello Tonnato Revisité, Coulis de Roquette & Croustillant de Câpres

Foie Gras Maison & Gelée de Cassis (+ 1€)

**Spécial Printemps** : Asperges au Parmesan et Petits Légumes à l'Ail Frit 🌿

**Spécial Été** : Duo Figue & Burrata 🌿

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

🌿 = Végétarien



## Plat

Dos de Bar et Sauce Cresson (ou *Bisque d'Écrevisse* +2€)

Filet de Saumon & Crème de Parmesan

Filet de Dorade à la Mangue

Suprême de Volaille au Citron & Estragon

Pluma de Porc Ibérique & Jus Corsé

Paleron de Boeuf *Basse Température*

Grenadin de Veau à la Crème de Romarin (+ 1€)

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

Dahl de Lentilles Corail & Légumes Rôtis\* 🍃

Risotto de Quinoa, Légumes & Graines 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

Riz Pilaf (*uniquement pour Poisson*)



\*Tous nos Plats végétariens comprennent déjà des accompagnements

🍃 = Végétarien



# Fromage

*5 fromages au choix*

Sélection classique :

- *Fourme de Montbrison*
- *Tomme de la Tarentaise*
- *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 Caramel  
 Mousse au Chocolat  
 Lemon Curd & Meringue  
 Crème de Vanille & Caramel Beurre Salé  
 Financier Pistache & Framboise  
 Panna Cotta à la Prune  
 Rocher aux Amandes  
 Tartelette au Caramel & Noix de Pécan  
 Tartelette aux 2 Chocolats & Vanille  
 Tartelette *Praline*

## *Mignardises Fruitées*

Crumble de Fruits  
 Dessert Gourmand aux Fruits & Spéculoos  
 Tartare de Fruits Frais  
 Fruits de Saison Caramélisés  
 Crumble Pomme & Cannelle  
 Tartelette *Citron & Basilic*  
 Tartelette *Fraise & Rhubarbe*  
 Tartelette *Citron & Myrtilles*



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

Saveur du Japon : *Biscuit Joconde au Thé Vert Matcha, Compotée Mangue/Passion, Mousse Yuzu & Glaçage Chocolat Blanc*

Panna Cotta Framboise : *Biscuit Joconde, Croustillant au Chocolat Blanc, Compotée de Framboise*

Mangue/Passion : *Biscuit Joconde, Compotée Mangue/Passion, Mousse Chocolat Blanc*

Royal Chocolat : *Biscuit Dacquoise, Croustillant Praliné, Mousse Chocolat Noir*

Tarte : *Tatin, Myrtille, Framboise, Pommes, Abricot, Amande/Poire, Citron Meringuée*  
Flan pâtissier

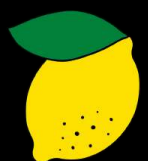
Pièce montée de choux : *Vanille, Chocolat, Praliné, Pistache (Fraise, Framboise.. sur demande)*

Pièce montée de macarons : *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



## Nos Mignardises de Pâtissier

*Proposés par plateaux de 48 pièces individuelles, avec 6 à 8 pièces de chaque variété*

Plateau Mélodie (+0,30€ par Mignardise) : *Financier Pistache/Abricot, Fraisier, Éclair, Almondine & Crèmeux Citron, Opéra, Crumble & Crèmeux Caramel, Crumble & Compotée Framboise, Crumble & Ganache Chocolat*

Plateau Tablature (+0,40€ par Mignardise) : *Assortiment de Choux Chocolat, Caramel, Vanille, Framboise, Citron et Pistache*

Plateau Harmonie (+0,50€ par Mignardise) : *Chou au Crèmeux Caramel & Chocolat au Lait, Biscuit au Cacao & Fleur de Sel, Crumble à la Gelée Framboise & Mousse Vanille, Biscuit Coco & Gelée de Fraise, Financier Coco & Mangue/Passion, Meringue Chocolat Gianduja & Noisette*

Plateau Symphonie (+0,70€ par Mignardise) : *Mont-Blanc Chou Praliné, Lingot Citron, Opéra, Dôme Fruits Rouges, Tatin de Pomme, Rocher Chocolat, Spirale Mangue*

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



# 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](mailto: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

Déclinaison de Choux Colorés, Cacahuètes et Vinaigrette Soja 🌿

Mousseline de Courgette au Basilic & Crème Chèvre 🌿

Tomates & Mozza Revisitée 🌿

Salade de Saumon au Citron Vert

Saumon façon Poké Bowl

Haricots Verts & Boeuf Séché Maison

Panna Cotta aux Tomates Confites & Crème Spianatta

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

**Spécial Printemps (du 21 Mars au 20 Juin) :**

Velouté de Concombre & Légumes aux Épices 🌿

Duo Asperges & Oignons Crispy 🌿

**Spécial Été (du 21 Juin au 20 Septembre) :**

Mousseline d'Aubergine 🌿

Fondant de Petit Pois & Pignons de Pin 🌿

## Nos Planches

Charcuterie, Sélection Maître Restaurateur : Chiffonnade de Jambon, Coppa, Spianatta...  
Sélection de Fromages : Crottin de Chèvre, Comté, Brillat Savarin...



# 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.*

*Thé et café inclus dans toutes les formules repas*



### 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



# 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

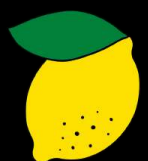
Notre sélection de vins provient de fournisseurs partenaires depuis la naissance d'Harmonie.

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€

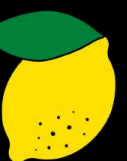
SAINTE-FOY-BORDEAUX - CHÂTEAU HOSTENS-PICANT

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 VÉRAN - BOURGOGNE  
 MÂCON BRAY - MOUTON BLANC - LES VIGNES MOUTONS  
 CROZES HERMITAGE - FRANCOIS VILLARD - COUR DE RÉCRÉ

**GAMME SYMPHONIE.....36€**

ST VÉRAN - 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€

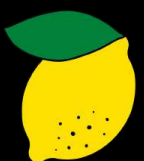
CHAMPAGNE VEUVE PELLETIER - BRUT

## 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

## TARIFS COCKTAILS

Les tarifs indiqués sont TTC *hors frais de livraison*

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

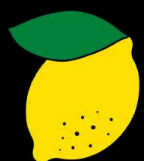
## TARIFS REPAS

|                                        |            |
|----------------------------------------|------------|
| 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 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

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

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'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 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...).

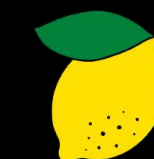
Tout changement de dates moins de 6 mois avant le jour J entrainera un supplément forfaitaire de 20% dans la limite de 1500€ TTC.

Toute rétrocommission pouvant être demandée par le lieu de l'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 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](mailto:contact@harmonie-traiteur.fr)  
[www.harmonie-traiteur.fr](http://www.harmonie-traiteur.fr)