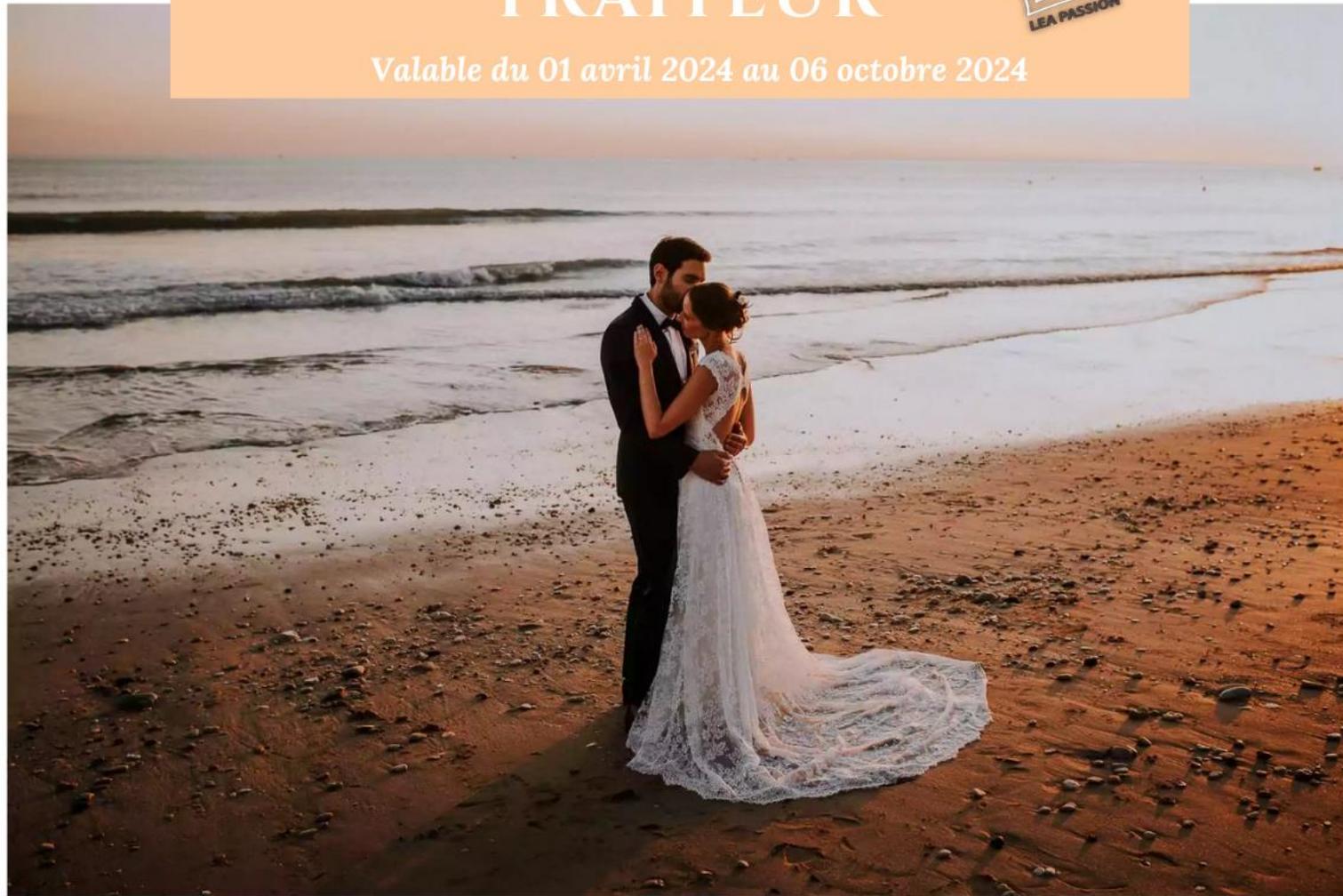


LEA PASSION TRAITEUR



Valable du 01 avril 2024 au 06 octobre 2024



NOTRE PASSION ... VOTRE SATISFACTION !

Collection Mariage Printemps – Été

Le mariage est un moment unique dans votre vie. L'équipe LEA PASSION met toute son expérience en œuvre pour que la magie opère le grand jour.

Nos chefs et leurs brigades passionnés par l'univers culinaire, travaillent une cuisine inventive avec amour et respect des traditions.

N'hésitez pas à consulter nos chefs de projets, pour une offre sur mesure. Afin que ce jour reste inoubliable.

« Nous remercions tous les mariés qui nous ont fait confiance... (plus de 1000 couples depuis 2006) »



NOS
OFFRES
TRAITEUR



Déroulement

BONNE LECTURE

PREMIERE ÉTAPE

Feuilletez la plaquette
Trouvez parmi nos 3 formules
celle qui vous correspond

DEUXIÈME ÉTAPE

Prenez rdv
On s'occupe de vos
incompréhensions

TROISIÈME ÉTAPE

Décision ou Dégustation ou
peut-être les deux

82,90 € TARIF UNIQUE POUR LES 3 FORMULES AU LIEU DE 84,90 €

PASSION

COCKTAIL 9 PIÈCES (1H30)

GRANDE ENTRÉE, PLAT, PLATEAU DU BERGER
ET BUFFET DES DOUCEURS

ORGANISATION

Départ et retour laboratoire, 2h00 de trajet
maximum (aller/retour).

Personnel sur place, 2h00 avant l'arrivée des invités
pour l'installation, puis départ 8h00
après au plus tard.

(Ex : cocktail 18h00, arrivée 16h00, départ 2h00)

Le service : 1 personne de service pour 25 convives
dont 1 maître d'hôtel et
un chef cuisinier pour 90 convives.

(Heure supplémentaire 50.00 € TTC de l'heure
(par serveur ou cuisinier)

Au départ de nos équipes, du matériel pourra vous
être laissé sur place et le retour devra être effectué
par vos soins le lundi matin.

(Ex : nappes, verres, thermos...)

LE PAIN

Une boule de pain individuelle aux
céréales puis du pain de campagne tranché
et pour le fromage du pain aux noix tranché.

SENSATION

COCKTAIL 12 PIÈCES DONT 1 ANIMATION (2H00)

PETITE ENTRÉE, PLAT, PLATEAU DU BERGER
ET BUFFET DES DOUCEURS

BOISSONS

Les boissons servies à volonté pendant la durée
de votre cocktail : Eaux plates et pétillantes,
cocktail de jus de fruits Maison et coca
+ 2 Cocktails alcoolisés.

Les Eaux plates et pétillantes en bouteille en
verre à volonté

pendant la durée de votre repas.

Le café et thé (service au buffet).

Les boissons softs pour votre fin de soirée :
eaux plates

(1 bouteille pour 10 personnes), eaux pétillantes,
jus de fruits et cocas (1 bouteille de chaque pour
20 personnes) et verres jetables

Le service de vos boissons
(sans droit de bouchon).

TENTATION

COCKTAIL 15 PIÈCES DONT 2 ANIMATIONS (2H30)

PLAT, PLATEAU DU BERGER
ET BUFFET DES DOUCEURS

MATERIELS

Le nappage blanc de vos buffets,
ainsi qu'une retombée de couleur au choix
(Buffet vin d'honneur et dessert uniquement), la
décoration, les serviettes cocktails et vasque inox,
la glace pour les rafraîchissements et
la présentation des boissons.

Le nappage en coton blanc épais des tables et
des serviettes pour votre repas.

La vaisselle : Vin d'honneur :

3 verres Napoli par personne

Repas : 3 verres Élégance

Assiettes Élégance en porcelaine blanche
(une pour chaque plat)

Couverts Solstice

Étuve électrique (Moyen de chauffe)

2 scintillants pour le buffet des desserts

ATTENTION

une majoration par personne

sera facturée en fonction du nombre des convives :

+ 2.00 € de 75 à 99 adultes, + 4.00 € de 50 à 74 adultes et à définir de 10 à 49 adultes .



(NOUS VOUS RÉALISONS L'ENSEMBLE DES PIÈCES)

COCKTAIL DES MARIÉS

PAS DE CHOIX À DÉFINIR

COLLECTION FRAICHEUR

Dôme poivron, crème bulgare sur son pain d'olive noire

Club épinard, ricotta et son saumon fumé

Bagnat de volaille à la provençale

Financier tomate pesto et sa bille mozzarella

Savarin d'asperges mousseline citron et écrevisse rôtie

Pince moi de grison, œuf brouillé aux fines herbes

Macarons tapenade olive verte

Tortilla de caviar d'aubergine, tomate confite et rouget grillé

Cubik de boeuf à l'italienne sur son sablé parmesan

Pipette acidulé mangue et sa gambas ananas

COLLECTION CONTENANT

Pana cotta de chèvre aux tomates confites

Pousse pousse périgourdin à la mangue épicé

Shaffing Dish :

Tajine de poulet aux olives, citron confit et ses petits légumes

(Animation chaude servi en cassolettes à vos convives)

COLLECTION CHALEUREUSE

Crevette japonaise aux riz soufflé façon tempura

Burger végétarien cheddar-confit d'oignon

Croustillant psychédélique de saumon basilic

Cannelé courgette chèvre

Tartelette poivron chorizo

INVITÉS AU VIN D'HONNEUR UNIQUEMENT

Passion (9 pièces) : 21.90 € par pers

Sensation (12 pièces) : 26.90 € par pers

Tentation (15 pièces) : 31.90 € par pers



SHOW COOCKING

(1 PIÈCE/PERS/ANIMATION, À DÉFINIR)

1 ANIMATION SUPPLÉMENTAIRE (1 PIÈCE) : + 3.00 €/ PERS (HORS SUPPLÉMENT)
SANS ANIMATION, REMPLACÉ PAR 1 PIÈCE COCKTAIL (1 PIÈCE) : - 1.00 €/ PERS



Smoothies de légumes de saison
en tube à essai



Sushi et Maki du chef



Découpe de saumon en tartare à
l'italienne et exotique



Plancha terre et mer
pour une cuisson au naturel
Gambas et son raisin noir
Volaille façon basquaise
+ 0.50 €/pers



Sucette de foie gras à la Barbe à Papa
+ 1.00 €/pers



Mini burgers cuisinés devant vos yeux
(à définir bœuf, volaille ou végétarien)
et à garnir selon vos goûts
(sauce, fromage, condiments...)
+ 1.00 €/pers



Wok de légumes
(à définir bœuf, volaille ou écrevisses)
cuisinés sur place avec assortiments de
sauces du chef
+ 1.00 €/pers



Découpe de Jambon Pata Negra
à déguster nature /ou avec son pain frotté
(Tomate, ail et huile d'olive et ses tapenades assorties)
(minimum 130 personnes)
+ 1.50€/pers

Our Drink

SERVI À VOLONTÉ PENDANT
LA DURÉE DE
VOTRE FORMULE

2 COCKTAILS ALCOOLISÉS (À DÉFINIR)

Red Punch

Rhum, jus de fruits, sirop
grenadine
et épices douces
pour voyager...

Blue Champenoise

Curaçao,
jus de citron et vin
pétillant
subtil et raffiné...

Cuban Mule

Rhum, sucre de
canne, citron vert,
menthe, Ginger alé
comme à Cuba...

Kir Minute Vin Sec

Avec ses pipettes de
crèmes de
cassis, pêche et
châtaigne

Kir Minute Pétillant

Avec ses pipettes
de crèmes de cassis,
pêche et châtaigne

2 COCKTAILS DE JUS DE FRUITS

En plus des Eaux Plates, Pétillantes et du Coca-Cola
Cocktail réalisé selon notre recette à base de vrais fruits

RED MIX

Cranberry, fraise,
framboise et épices

EXO MIX

Banane, mangue, ananas,
fruits de la passion,
Goyave et épices

PACK CÉRÉMONIE LAÏQUE (EN SUPPLÉMENT)

DANS LE CAS D'UNE CÉRÉMONIE LAÏQUE AU DOMAINE

OU

D'UNE ARRIVÉE SUPÉRIEURE À 1H00 AVANT LE DÉBUT DU VIN D'HONNEUR :

Installation d'une table nappée avec :

Citronnade en bonbonnière
Eau plate en verre
Limonade en verre
Pipette de sirops
Gobelet cartonné bio
Paille comestible/bio

+ 1h00 d'installation par nos équipes

3,00 €/pers min de 150 adultes

3,50 €/pers min de 100 adultes

4,00 €/pers min 75 adultes

4,50 €/pers min 50 adultes

1,00 €/enfant

Moins de 50 adultes : nous consulter



NOS ENTRÉES FROIDES

- Trilogie de déstructuré aux trois melon, chips de grison sur son biscuit madeleine à la roquette
- Médaille de cabillaud aux thé matcha, tartare d'herbes et son acidulé citron
- Déclinaison de tomate aux pistou, burratina et son acidulé tomate jaune
- Cubik de foie gras de canard laqué blanc, coeur d'oignon confit et biscuit cassis

supp sensation supp passion

3.00€ 6.00€



Une entrée unique à définir

NOS ENTRÉES CHAUDES

- Petites raviole et sa caponata sicilienne
- Filet de sandre eu four sur son lit de légumes printanier et son émulsion champagne

supp sensation supp passion

2.50€ 5.00€



PLATS CHAUDS EN SERVICE BISTRONOMIQUE

UN PLAT UNIQUE À DÉFINIR AVEC SON FÉCULENT

- Ballotine de volaille, cœur de caviar de tomate confite et olive noire à la crème de basilic et sa *poêlée de ratatouille*
- Filet de dorade grillé sur peau, lait de coco citron vert et ses *légumes vert*
- Pluma de cochon, basse température, snacké sur place, jus au thym et son *gâteau de champignons*
- Emincé végé en trompe l'œil crémeux de vin jaune aux morilles et son *fondant de courgette*
- Cuissot de veau au cognac, flambée en salle, sauce fine champagne et sa *purée de carotte, petit pois*

PLATS CHAUDS EN SERVICE BISTRONOMIQUE AVEC SUPPLEMENT

LE MONTANT SERA DÉFINI EN FONCTION DU PRIX DU MARCHÉ 2 MOIS AVANT LE JOUR J (MERCİ DE VOTRE COMPRHENSION)
UN PLAT UNIQUE À DÉFINIR AVEC SON FÉCULENT

- Sur demande : Magret de canard, souris d'agneau, viande à la broche, brasero ...
- Filet de saint pierre à l'unilatéral, vierge de légumes d'été et son *tian de légumes du soleil* + 4.00 €
- Mignon de veau basse température, jus délicat au jurançon et ses légumes gourmand aux girolles + 6.00 €

SERVICE DE LA SAUCE À PART

UNE SAUCIÈRE PAR TABLE

SÉLECTIONNER

VOTRE WOOD BOX DE FÉCULENT

- Gratin dauphinois
- Polenta crémeuse
- Pommes grenailles fondantes et ail confit
- Risotto aux champignons
- Ecrasé de patate douce



Un plateau au choix servi par table

PLATEAU DU BERGER

Une verrine de fromage blanc à la crème « Ferme Brun » par personne.

Trio de fromages secs :

Tomme de Savoie / Brie de Meaux / Fourme d'Ambert / Fruits secs



PLATEAU DU MAÎTRE AFFINEUR +2.00€/PERS

Une verrine de fromage blanc au coulis de fruits de saison

« Ferme Brun » par personne. Assortiments de fromages secs :

Comté 12 mois et pâte de fruits / Chèvre fermier et cerises noires

Saint Marcellin et figues séchées / Roquefort et poires confites



DOUCEUR SUCRÉE

en remplacement du fromage (+ 0,00 €) ou en supplément en pré dessert (+ 2,50€)

Trio de fruits enrobés de chocolat

(Fraise chocolat blanc, ananas chocolat noir et physalis chocolat au lait ou selon la saison)



Trois douceurs au choix

Les Entre-chocs (1 parfum à définir)

Royal Chocolat / Croquant Caramel / Trois Chocolats

Les Entre-fruits (1 parfum à définir)

Pomme-Spéculos / Framboisier / Bavarois Citron-Mangue / Bavarois passion-framboise

Les Tartes Gourmandes (1 parfum à définir)

Praline Rose / Citron Meringuée / Hérisson Chocolat / Fruits Frais de Saison

Les Crocs en Cœur (1/ pers)

Pièce montée de choux en forme de cœur. (D'autres formes sur devis)

Wedding Cake nu : (2 parfums à définir) + 2.00 €/pers

Saveurs fruits rouges / Citron / Vanille / Exotique / Chocolat

Décoration à définir : Fruits frais / fleurs fraîches / décor chocolat

Wedding cake Lea passion Pâtisserie française revisitée façon « Américaine »

(50 pers min) + 4.00 €/pers

Entremets (1 parfum à définir)

Royal Chocolat / Croquant Caramel / Trois Chocolats

Le Cheesecake et son coulis fruits rouges (à part)

Bavarois Citron-Mangue / Bavarois Passion-Framboise

Pâte à sucre

Décoration (à définir) : Couleur du ruban et des fleurs fraîches

Macarons (2/ pers) Pièce montée en forme de cône

Mignardises (2/ pers) Modèle réduit de nos collections du moment (8 variétés minimum)

Verrines (1/ pers) Déclinaison tendance et légère, la totale fraîcheur

Mini crêpe party

« Comme les dimanches après-midi » sucre, chantilly, confiture, Nutella et miel + 1.50 €/pers

Fontaine à chocolat à piquer ou à tremper :

fruits frais coupés, financier, meringue, guimauve, ... + 2.50 €/pers

Smoothie de fruits frais en tube à essai

« Surprenez vos amis tout en gardant une note de fraîcheur » + 3.00 €/pers

Stand de glace et ses 4 parfums

« Composez vos envies pour votre plus grand plaisir »

1 boule servie en pot ou en cône avec coulis, chantilly et fantaisie

(Uniquement si congélateur sur place) + 3.50 €/pers

Choix supplémentaire : + 2,00 € par douceur (hors supplément)

Nous consulter : un dessert servi à l'assiette, autres animations...

Toutes nos formules sont modulables, soumettez-nous vos idées, nous vous indiquerons le prix.

Nos douceurs





REPAS TOUT EN COCKTAIL (DEBOUT) OU EN REPAS ASSIS

COUP DE Foudre

77.40€
AU LIEU DE
79.40

Cocktail des Mariés 15 pièces dont 2 animations (2h30),
buffet de plat chaud, Plateau du Berger et Buffet des Douceurs

ORGANISATION

Départ et retour laboratoire, 2h00 de trajet maximum (aller/retour).
Personnel sur place, 2h00 avant l'arrivée des invités pour l'installation, puis départ 8h00 après au plus tard.
(Ex : cocktail 18h00, arrivée 16h00, départ 2h00)
Le service : 1 personne de service pour 25 convives dont 1 maître d'hôtel et un chef cuisinier pour 150 convives.
(Heure supplémentaire 50.00 € TTC de l'heure (par serveur ou cuisinier)
Au départ de nos équipes, du matériel pourra vous être laissé sur place et le retour devra être effectué par vos soins le lundi matin.
(Ex : nappes, verres, thermos...)

BOISSONS

Les boissons servies à volonté pendant la durée de votre cocktail : Eaux plates et pétillantes, cocktail de jus de fruits Maison et coca + 2 Cocktails alcoolisés.
Les Eaux plates et pétillantes en bouteille en verre à volonté pendant la durée de votre repas.
Le café et thé (service au buffet).
Les boissons softs pour votre fin de soirée : eaux plates (1 bouteille pour 10 personnes), eaux pétillantes, jus de fruits et cocas (1 bouteille de chaque pour 20 personnes) et verres jetables
Le service de vos boissons (sans droit de bouchon).

MATERIELS

Le nappage blanc de vos buffets, ainsi qu'une retombée de couleur au choix (Buffet vin d'honneur et desserts uniquement), la décoration, les serviettes cocktailset vasque inox, la glace pour le rafraîchissement et la présentation des boissons.
Le nappage en coton blanc épais des tables et des serviettes pour votre repas.
La vaisselle : Vin d'honneur : 3 verres Napoli par personne
Repas : 3 verres Elégance
Assiettes Elégance en porcelaine blanche (une pour chaque plat) Couverts Solstice
Étuve électrique (Moyen de chauffe)
2 scintillants pour le buffet des desserts

LE PAIN

Une boule de pain individuelle aux céréales, pain de campagne tranché et pour le fromage du pain aux noix tranché.

ATTENTION

une majoration par personne sera facturée en fonction du nombre des convives :
+ 2.00 € de 75 à 99 adultes, + 4.00 € de 50 à 74 adultes et à définir de 10 à 49 adultes .

PLATS CHAUDS EN BUFFET

SEULEMENT POUR COUP DE FOUFRE

- Fricassée de volaille et son crémeux de vin jaune aux morilles
- Pavé de merlu grillé sur peau et son émulsion aux agrumes

ACCOMPAGNEMENT

- Accompagnés de pommes grenailles fondantes et sa poêlée de ratatouille





REPAS TOUT EN COCKTAIL (DEBOUT) OU EN REPAS ASSIS

LE TOUR DU MONDE

Cocktail 18 pièces dont 3 animations (3h00),
Brasero, plateaux du berger et le buffet des douceurs

97.90 €
AU LIEU DE
99.90 €

ORGANISATION

Départ et retour laboratoire, 2h00 de trajet maximum (aller/retour).

Personnel sur place, 2h00 avant l'arrivée des invités pour l'installation, puis départ 8h00 après au plus tard.

(Ex : cocktail 18h00, arrivée 16h00, départ 2h00)

Le service : 1 personne de service pour 25 convives dont 1 maître d'hôtel et un chef cuisinier pour 90 convives.

(Heure supplémentaire 50.00 € TTC de l'heure (par serveur ou cuisinier))

Au départ de nos équipes, du matériel pourra vous être laissé sur place et le retour devra être effectué par vos soins le lundi matin.

(Ex : nappes, verres, thermos...)

LE PAIN

Une boule de pain individuelle aux céréales, pain de campagne tranché et pour le fromage du pain aux noix tranché.

BOISSONS

Les boissons servies à volonté pendant la durée de votre cocktail : Eaux plates et pétillantes, cocktail de jus de fruits Maison et coca + 2 Cocktails alcoolisés.

Les Eaux plates et pétillantes en bouteille en verre à volonté

pendant la durée de votre repas.

Le café et thé (service au buffet).

Les boissons softs pour votre fin de soirée : eaux plates

(1 bouteille pour 10 personnes), eaux pétillantes, jus de fruits et cocas (1 bouteille de chaque pour 20 personnes) et verres jetables

Le service de vos boissons (sans droit de bouchon).

MATERIELS

Le nappage blanc de vos buffets, ainsi qu'une retombée de couleur au choix (Buffet vin d'honneur et desserts uniquement), la décoration, les serviettes cocktailset vasque inox, la glace pour le rafraîchissement et la présentation des boissons.

Le nappage en coton blanc épais des tables et des serviettes pour votre repas.

La vaisselle : Vin d'honneur :

3 verres Napoli par personne

Repas : 3 verres Elégance

Assiettes Elégance en porcelaine blanche (une pour chaque plat) Couverts Solstice

Étuve électrique (Moyen de chauffe)

2 scintillants pour le buffet des desserts

ATTENTION

une majoration par personne

sera facturée en fonction du nombre des convives :

+ 2.00 € de 75 à 99 adultes, + 4.00 € de 50 à 74 adultes et à définir de 10 à 49 adultes .

BRASERO DES 4 HEMISPHERES

3 CHOIX À SELECTIONNER + 1 BENTO DE FECULENT A CHOISIR + 1 EPIS DE MAIS GRILLE OU SON MESCLUN DE MULTIFEUILLE

- Magret de canard mariné aux miel, sésame et sauce soja
- Suprême de volaille sauce chimichurri
- Côte de bœuf aux gros sel, thym et romarin et sa sauce béarnaise
- Pluma de cochon façon USA à la sauce barbecue
- Banderille de gambas à l'australienne marinade des indigènes
- Papillote de dorade au lait de coco, gingembre et citron vert
- Brochette de légumes du soleil à l'huile d'olive ail et basilic

Sur demande nous pouvons vous proposer d'autre produit selon vos goûts ou vos envies
n'hésitez pas à nous en faire part



Cocktail des Voyageurs

Froid

Chaud

Chafing Dish

Contenant

Animation

L'AMÉRIQUE

Bagel chicken cacahuète, miel moutardé

Lingot d'épinard, tapenade d'artichaut crumble

Burger végétarien cheddar confit d'oignon

Mini hot dog cuisinés devant vos yeux et à garnir selon vos goûts (sauce, fromage, condiments, ...)

LES ILES

Pipette acidulé mangue et sa gambas ananas

Ceviche de cabillaud coco citron vert

Cigare de poulet aux curry

L'EUROPE

Pince moi de grison, œuf brouillé aux fines herbes

Financier tomate pesto et sa bille mozzarella

Croustillant psychédélique de saumon basilic

Smoothie de légumes en tube à essai

L'ASIE

Anneau d'asperges, crémeux yuzu et cabilalud

Nem de volaille aux légumes

Crevette japonaise aux riz soufflé façon tempura

Sushi et Maki du chef

L'ORIENT

Dôme de poivrons crémeux sur son pain d'olive noire

Galette de caviar d'aubegrine et tomate confite

Tajine de poulet aux olives citron confit et ses petits légumes



*Invités au Vin d'Honneur
Uniquement*

(hors supplément éventuel)

37,90 € par pers

L'univers des petits

DE 0 À 2 ANS, GESTION PAR LES PARENTS / 16 ANS ET PLUS, MENU ADULTE

ATTENTION NE PEUT ÊTRE VENDU SANS REPAS ADULTE



MENU DES GONES À 18.60€

Place assise au repas / Nappage, Vaisselle, Eau comprise

« de 3 à 9 ans »

Vin d'honneur : 4 Pièces de votre cocktail + Soft

Repas : Cheese burger maison, patatoes sauce ketchup

Dessert : Douceur surprise

+ Dessert des adultes

MENU DES BIG GONES À 25.50€

« de 10 à 15 ans »

Menu des Gones en double portion

• GARDEN KIDS À 15.90€

« de 3 à 9 ans »

(Sans place assise au repas / Sac pique-nique)

Vin d'honneur : 4 Pièces de votre cocktail + Soft

Repas : « Cheeseburger Maison » chaud

Patatoes sauce ketchup

1 Bouteille d'eau 50 Cl

Dessert : Douceur surprise + Dessert des adultes

Options :

MACHINE À BARBE À PAPA

« Fête Foraine »

Avec sucre parfumé + 100 bâtons

2,40 € / bâton (Minimum 100)

MINI BARBE À PAPA

Avec sucre parfumé + 10 bâtons

3,00 € / bâton (Minimum 10)

Impossible en extérieur si moins de 20° C

MINI CRÊPE PARTY

« Comme les dimanches après-midi »

Servie avec sucre, chantilly, confiture, Nutella et miel :

+ 3,00 € / pers (Minimum 20 pers)

LA CAVE A VINS

SERVI À VOLONTÉ PENDANT VOTRE REPAS À TABLE JUSQU'AU FROMAGE

À VOLONTÉ/PERS

NOUS VOUS AVONS SÉLECTIONNÉ UN FORFAIT PETITS PRODUCTEURS...

Léa Côte du Rhône rouge Vieille Vignes et Viognier blanc - 75 cl

4.90€

aux grandes saveurs...

Classique Côte du Rhône rouge et blanc - 75 cl

6.90€

Epicurien Crozes Hermitage rouge et blanc - 75 cl

10.90€

Prestige St Joseph rouge et blanc - 75 cl

15.90€

Trésor Côte Rôtie rouge et Condrieu blanc - 75 cl

28.90€

Grande carte à prix caviste sur demande

DOMAINE
E.GUIGAL



Nos Petits Plus

LES CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS - BOUTEILLE

Première bulle « Sieur d'Arques Brut » - 75 cl	15,50 €
Perle rosé « Domaine Albert » - 75 cl	16,00 €
Champagne « Veuve Pelletier » - 75 cl	24,00 €
Champagne « Gosset Brut Excellence » - 75 cl	36,00 €
Champagne « Gosset Grande Réserve » - 75 cl	48,00 €
Champagne « Gosset Grand rosé » - 75 cl	60,00 €

BIÈRE PRESSION NINKASI

- Mise à disposition d'une tireuse (sous réserve de disponibilité) avec verre à bière en plastique :
 - Fût 10 Litres « NINKASI » : environ 40 bières
 - Blonde : 65,00 €/fût + Location machine : 30,00€
 - Fût 30 Litres « NINKASI » : environ 120 bières
 - Blonde : 150,00 €/fût + Location machine : OFFERTE
 - Reprise des invendus
 - Location de verre à bière Ninkasi en verre : 0,30 €/Verre
- A disposition du samedi au lundi matin / fût et matériel consigné
(Un chèque de 800,00 € de caution vous sera demandé)

LES SOFTS DE VOTRE REPAS

Pour le repas, en complément des eaux sur table :

Cocktail de Jus de Fruits + Coca sur table : + 4,00 €/pers

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

CANDY BAR

Min 50 g/pers, mélange gourmand selon arrivage,
8 variétés différentes minimum de toutes formes et couleurs : 25,00 €/kg

LOCATION CONTENANTS

Matériels à restituer et toute casse sera facturée

Grande bonbonnière 15,00 €/pièce

Moyenne bonbonnière 10,00 €/pièce

Petite bonbonnière 5,00 €/pièce

LE TROU NORMAND

Entre l'entrée et le plat ou ... :

Pomme/Calvados, Poire/Eau de vie, Cassis/Marc, Citron/Vodka, Melon/Porto,
Ananas/Soho : + 5,00 €/pers

PAUSE « PETITS CREUX »

- Plateau de charcuteries (10 personnes) : 40g/pers. et son pain de campagne 48,00 € /plateau
- Plateau de fromages (10 personnes) : 40g/pers. et son pain aux céréales : 48,00 €/plateau
- Plateau de mignardises (60 pièces) : 101,00 €/plateau
- Plateau de quiches (72 parts cocktail) : 60,00 €/plateau
- Plateau de pizzas (96 parts cocktail) : 60,00 €/plateau
- Corbeille de fruits frais entiers (≈ 30 personnes) : 60,00 €/corbeille
- Pyramide de fruits coupés (≈ 30 personnes) : 72,00 €/pyramide
- Gratinée à l'oignon (mini. 20 personnes) : Croûtons, fromages et vaisselles jetables : 4,20 €/pers
- Animation salée et sucrée (Cf. vin d'honneur et dessert)



Nos Services Plus



PACK FERMETURE

Afin de savourer un excellent café ou
de s'infuser au thé **Nunshen**

La tranquillité du service jusqu'au bout de la nuit

Pack contenant une machine à capsule Nespresso
+ capsules et ses thés Nunshen, servis au buffet.

Tasse à café et cuillère en dur

+ 2h de fermeture par 2 serveurs

4,00 €/pers min de 90 adultes au repas

4,70 €/pers min 70 adultes au repas

5,50 € /pers min 50 adultes au repas

Moins de 50 adultes au repas : nous consulter

SERVICE

Fermeture 2 personnes de service jusqu'à votre départ : 100,00 €/h

Rafrâichissement de vos boissons et transport à la salle le Jour J : 100,00 €/100 pers

Reprise du vide de vos bouteilles 50,00 €/100 pers

Glaçons pour vos verres 25,00 €/glacière

MATÉRIELS

Sur table :

Seau à champagne inox par table + glace : 9,00 €/seau

Ice bag transparent par table + glace : 5.00 €/pièce

Pot lyonnais (50 Cl) (Minimum 4 pots par table avec 2 rouges et 2 blancs) 1,50 €/pot

Nappage supplémentaire (Dj, urne, livre d'or, candy bar, etc..) :

Nappe tissu coton épais blanc 20,00 €/nappe

Nappage intissé blanc (1.80 m Largeur) 5,00 €/ m linéaire

Mobilier (Transport à votre charge ou devis sur demande)

Table pliante buffet (L : 1.80 / 0.70) : 10.00 €/ table

Mange debout + housse (diam. 0.81 x h. 1.10 / blanche ou noir, à définir) : 30.00 €/ table

PRESTATAIRES

Plateau Repas Prestataire :

Composition du moment avec entrée, plat chaud, fromage et dessert : 21,00 €/pers
(servi à leur convenance)

Repas des mariés

Même menu que les mariés avec boisson soft : 50,00 €/pers
(servi en même temps que les invités)



After Day

Tarif valable uniquement si signature mariage la veille

BUFFET DU LENDEMAIN

(Commande pour un minimum de 15 personnes)

LIVRAISON EN JETABLE LE JOUR DU MARIAGE

COMPRIS LA VAISSELLE JETABLE BIO (1 GRANDE ET 1 PETITE ASSIETTE, UN SACHET DE COUVERTS AVEC SERVIETTE JETABLE)

SEL/POIVRE, UN

VERRE À PIED, UN GOBELET ET COUVERTS DE SERVICE

Assortiment du Charcutier (3 variétés)

Avalanche de Crudités de Saison (3 variétés)

Salade Traiteur (2 variétés)

Duo de Viandes Froides

Sauces et Condiments

Plateau du Fromager

Tarte aux Fruits de Saison

Fruits Frais

24,90 € remisé à 15,90 €

Non compris le service, le pain, les boissons, le nappage des tables/buffets et l'installation

BRUNCH DU LENDEMAIN

(Commande pour un minimum de 20 personnes)

PERSONNEL DE SERVICE OBLIGATOIRE EN SUPPLÉMENT

SELON VOS BESOINS QUE NOUS DÉFINIRONS ENSEMBLE

LIVRAISON LIVRÉ LE JOUR DU BRUNCH

COMPRIS LE PAIN, LA VAISSELLE JETABLE BIO (1 GRANDE ET 1 PETITE ASSIETTE, UN SACHET DE COUVERTS AVEC SERVIETTE) SEL/POIVRE, UN VERRE À PIED, UN GOBELET, COUVERTS DE SERVICE, L'INSTALLATION, LE NAPPAGE DU BUFFET EN INTISSÉ BLANC

ET LES BOISSONS SOFTS FROIDES ET CHAUDES

Mini Viennoiserie (1/pers.), Pain frais, beurre, confiture etc...

Pain tranché et pain de mie + toasteur, Brioche à trancher

PANCAKES cuit minute et sirop d'érables

Œufs brouillés et bacon grillé

Charcuteries tranchées (3 variétés)

Pizza du chef

Légumes crus à croquer

Fromages découpés (3 variétés)

Saladier de fromage blanc

Salade de fruits

Madeleine nature et chocolat, Cake sucré

Café, thé, chocolat (1 thermos pour 8)

1 Evian pour 4, 1 Badoit pour 6, 1 jus pour 10, 1 Coca pour 20

34,90 € remisé à 29,90 €

Non Compris boissons alcoolisées, nappage et installation des tables de repas



NOUS RÉALISONS POUR VOS LENDEMAINS : BURGER PARTY, BARBECUE, VIANDE À LA BROCHE, PAËLLA, CRÊPES PARTY, MÂCHON, ... :

NOUS CONSULTER

Options du lendemain

LES BOISSONS CHAUDES

Percolateur 100 tasses à café + café : 80.00 €/percolateur (si livraison le jour du mariage ou le lendemain)

Thermos de café, thé ou chocolat (1 L pour 10 personnes) : 15.00 €/thermos (Uniquement si livré le lendemain)

PACK SOFT, EN PLASTIQUE

1 Evian/4 personnes, 1 Badoit/6, 1 Jus de fruits/10, 1 Coca/20 : 1.50 €/pers

VAISSELLE EN DUR

2 assiettes, 3 couverts et 2 verres à pied : 2.50 €/pers

1 tasse et 1 cuillère : 0.60 €/pers

NAPPAGE DE VOS TABLES/BUFFETS

Nappe tissu coton épais blanc : 20.00 €/nappe

Nappage intissé blanc (1.80 m Largeur) : 5.00 €/m linéaire

PRESTATION AVEC SERVICE

Vacation de 6h00 minimum (trajet installation et rangement compris)

- Maitre d'hôtel ou chef de cuisine : 40,00 €/heure
- Serveur ou cuisinier : 40,00 €/heure





VOTRE DÉGUSTATION

De 2 à 6 personnes maximum
1er rendez-vous réalisé
Être prévenu 8 jours avant la date
souhaitée



COMPOSITION

Assortiment de pièces cocktails salées
de la carte en cours
Plat au choix dans la carte 2024
(2 plats maximum obligatoires)
2 féculents à choisir
Assortiment de pièces
sucrées du moment



SUR PLACE

30.00€/ pers hors supplément
Avec présentation à
l'assiette type Mariage

Dégustation Offerte

60,00 €

VOUS DÉDUIT DE VOTRE FACTURE FINALE SI
SIGNATURE AVEC **LEA PASSION**

Des lieux magiques - Lea Passion est passe par là ...

DOMAINES

- « Domaine de la Ruisselière » à LACENAS
- « Domaine du Passeloup » à LIERGUES
- « Domaine des Alizés » à SAINT GEORGES DE RENEINS
- « Domaine du Loup » au CROIX RÉGIS LES HAIES
- « La ferme de Tremblay » à SAINT TRIVIER DE COURTES
- « Domaine de Bennevent » à DÉNICÉ
- « Le Prieuré » à TALUYERS
- « Domaine des Camiers » à VERANNE-MACLAS
- « Domaine des Plagnes » à SAINT HILAIRE DE BRENS
- « Domaine Albert » à POMMIER
- « La Palmeraie de La Tour » à LA TOUR DE SALVAGNY
- « Monastère St Antoine » à CHAPONOST
- « L'Orangerie de Grange Merlin » à SAINT PAUL EN JAREZ
- « Salle du Breuil » à SALLES ARBUISSONNAS EN BEAUJOLAIS
- « Domaine des Oliviers » au BOIS D'OINGT
- « Caveau de Villié Morgon » à VILLIE-MORGON
- " Domaine de l'île Barbe " à LYON 69009



DOMAINES RÉFÉRENCÉS

- Domaine de la Genetière à SAINT LAURENT D'OINGT
- Domaine du Clos des Liesses à ALIX
- Domaine de Tourieux à SAVIGNY
- Château de Chessy à CHESSY LES MINES
- Domaine de Vavril à BEAUJEU
- Ferme du montin à VÉZERONCE-CURTIN
- Château de Laforest à THIZY-LES-BOURGS

DOMAINES PARTENAIRES

- Château de Montplaisant à MONTAGNAT
- Château de Blaceret Roy à ST ETIENNE DES OULLIERES
- Château de Courbeville à CHESSY LES MINES
- Château du Sou à LACENAS
- Domaine de la Cour Dorée à CHARNAY
- Les Voutes de la Folies à SALLES ARBUISSONNAS EN BEAUJOLAIS
- Domaine du Vernay à MAZILLE
- La Ferme des Dames à ST BAUDILLE DE LA TOUR
- Le Moulin d'Artus à BEAUBERY
- Domaine de Montfriol à CHAMBOST-ALLIERES
- Domaine de la Croix Rochefort à SAINT-DIDIER-SUR-BEAUJEU
- Domaine Des Sources à DENICE
- Château De Talancé à DENICE
- Château de Charfetain à BRULLIOLES

CHÂTEAUX

- « Château de Luponnas » à LUPONNAS
- « Château du Vergers » à LANTIGNIÉ
- « Château de Pramenoux » à LAMURE SUR AZERGUES
- « Château de Montchat » à LYON 3ÈME
- « Château de Saint Bernard » à TRÉVOUX
- « Château de Varrenes » à QUINCIE en BEAUJOLAIS
- « Château de Pluvy » à POMEYS
- « Château de Montolivet » à PASSINS
- « Château de Janze » à MARCILLY
- « Château de Chavagneux » à GENOUILLEUX
- « Château de Bellevue » à VILLIE-MORGON
- « Château de Chasselas » à CHASSELAS
- « Château de Pruzilly » à PRUZILLY
- « Château de Sermezy » à CHARENTAY
- « Château des Broyers » à LA CHAPELLE DE GUINCHAY
- « Château des Ravatys » à SAINT LAGER
- « Domaine des Vignes d'Hôtes » à BAGNOLS
- « La Liberté » à MONTAGNAT

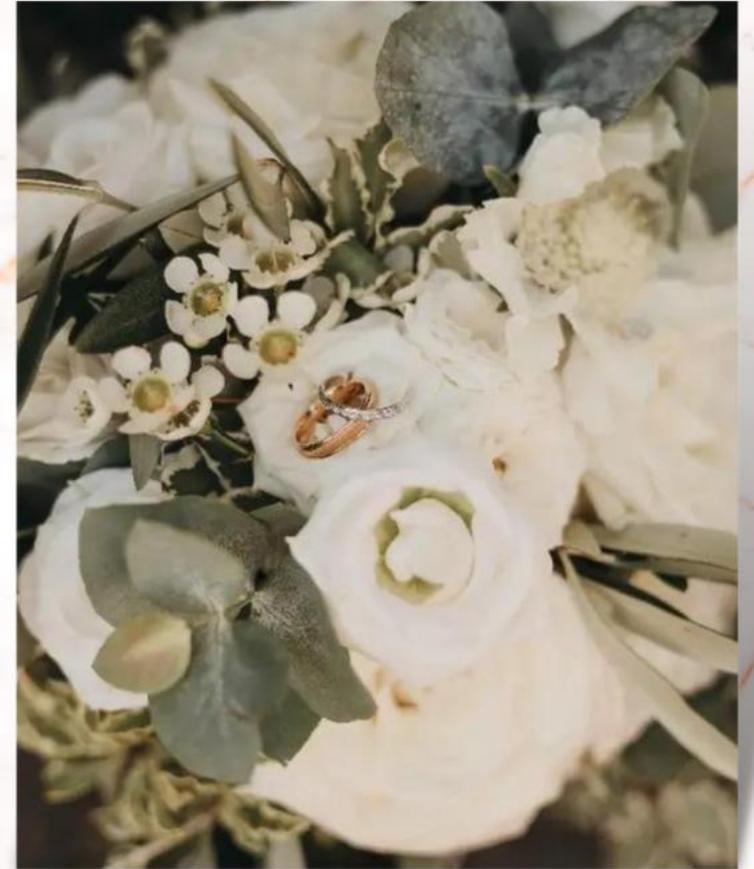
Nos retours clients

CÉLINE N.
MARIÉ(E) LE 28 MAI 2022

Commentaire récupéré sur "mariage.net" plus de 150 avis similaires

Excellent traiteur

" Nous avons fait appel à Léa Passion Traiteur pour notre mariage après avoir fait plusieurs dégustations chez différents prestataires. Léa Passion nous a proposé un long cocktail faisant office d'entrée puis un plat (cuissot de veau flambé) fromage et dessert avec des prestations de qualité : animations burger, et gambas, présentation moderne des pièces cocktail (pousse pousse, pipettes....) avec des produits excellents. Ils ont l'habitude de réaliser des mariage et tout est préparé minutieusement en amont. L'équipe le jour J a été parfaite, discrète mais efficace, avec un respect des horaires et des prestations choisies. Nous n'avons eu que des retours positifs de nos invités qui ont tout trouvé très bon et très beau. Un grand merci "



Déroulement

BONNE LECTURE

PREMIERE ÉTAPE

Feuilletez la plaquette
Trouvez parmi nos 3 formules
celles qui vous correspondent

DEUXIÈME ÉTAPE

Prenez rdv
On s'occupe de vos
incompréhensions

TROISIÈME ÉTAPE

Décision ou Dégustation ou
peut-être les deux

contactez notre équipe

Président Directeur Général LEA PASSION

MR YOHANN GUIGAL

Directrice Générale LEA PASSION

MME NADIA SAVOYE

Commerciale

MME EMMA ISOTTON

PAE CLAPE LOUP - 69280 SAINTE CONSORCE

tel : 0472197638 touche 2

contact@leapassion-traiteur.com

www.leapassion-traiteur.com

Tous nos prix sont indiqués en TTC
photo non-contractuelles



Conditions de vente aux particuliers 2024 - Traiteur

Article 1 : Application des conditions générales de vente

Les présentes conditions générales de vente sont adressées ou remises à chaque client. Toute commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions.

Article 2 : Confirmation de commande

Afin de nous permettre de considérer votre manifestation comme réservée, à la date que vous souhaitez et de porter tout l'intérêt et les soins nécessaires à la bonne exécution de votre réception, il nous serait agréable pour la réservation, de recevoir un chèque de 10 % du montant global. Puis 40 % deux mois avant votre prestation et le solde 48H AVANT la prestation (mise en banque le mardi après la réception), ainsi qu'un chèque de caution de 500.00 € pour le matériel à nous restituer le lundi matin dans nos locaux (conservé pendant un mois puis détruit après retour de nos fournisseurs). Le nombre de personnes définitives devra nous être communiqué 12 jours avant, passé ce délai, il ne pourra plus être diminué mais seulement augmenté (environ : 5 personnes de plus).

Article 3 : Conditions de paiement

Tout défaut de paiement total ou partiel de nos marchandises à l'échéance fixée (Sauf report accepté par écrit par LEA PASSION) entraînera une pénalité de retard. Calculée à 1.5 fois le taux légal à compter de la date d'exigibilité et sur la totalité des sommes restant dues ainsi que les frais d'intervention contentieuse à titre de clause pénale d'une indemnité égale à : 5 % des sommes dues au-delà de 30 jours, 10 % au-delà de 60 jours et 25 % et au-delà de 90 jours, ainsi que les frais judiciaires éventuels et intérêts légaux. En cas d'impayé total ou partiel de nos factures, l'intégralité de l'en-cours deviendra automatiquement exigible.

Article 4 : Choix des Menus Adultes et Enfants

Attention, dans un souci de bonne organisation, le menu choisi devra être validé avec votre interlocuteur au plus tard 3 mois avant le jour de la prestation. Cette date ne pourra en aucun cas être définit par le client sans l'accord préalable de LEA PASSION.

Article 5 : Nappage

Pour information, nous ne prenons pas en charge les tables pour le DJ, l'urne, les cadeaux ou autres tables, nous pouvons cependant, sur consultation, vous proposer un forfait pour celles-ci, un plan de la salle et de la table vous sera demandé, plan comprenant également le nombre de table et leurs dimensions. Toute constatation sur place de nappe non prévue pour le repas pourra être facturée. La capacité maximum de la table doit être optimisée en nombre de personne, en cas de non-respect un surcoût nappage pourra être appliqué.

En cas de dégradation, le nappage vous sera facturé (interdiction : scintillant, attention au bougie (sur support, ...))

Article 6 : Réclamations / Annulation

Toute réclamation devra, (pour être prise en compte) être faite au moment de la

réception au responsable LEA PASSION.

En cas d'annulation, tous les acomptes versés seront perdus et ne pourront être réclamés sous forme d'avoir. Si moins de deux mois avant la date prévue le solde sera dû, sauf cas de force majeure et en accord avec LEA PASSION.

NB : en cas d'annulation ou report suite à une interdiction gouvernementale liée au COVID 19, LEA PASSION s'engage à reporter la prestation à une date ultérieure avec applications des tarifs en vigueur ou à transformer les acomptes en avoir d'une durée valable de 18 mois.

Article 7 : Dispositions diverses (avec votre accord)

Nous nous réservons le droit, en cas de rupture de stock, de remplacer certains produits composant les menus par des articles de valeur similaire.

Article 8 : Informatique et libertés

Conformément à la loi informatique et libertés (loi n°78-17 du 6 janvier 1978), les clients personnes physiques disposent d'un droit d'accès et de rectification des données les concernant qui figurent dans les fichiers LEA PASSION et dont ce dernier est seul destinataire.

Aucun droit à l'image ne pourra être réclamé quant aux photographies prises par LEA PASSION.

Article 9 : Litiges

Les présentes conditions générales ainsi que tous les documents ou actes qui en découlent sont soumis à la loi française. Tout litige ou toute contestation auquel pourrait donner lieu les présentes conditions générales, tant par leur validité, leur interprétation ou leur exécution, sera porté devant le Tribunal de Commerce dans le ressort duquel est situé LEA PASSION, même en cas de pluralité de défenseurs ou d'appel de garantie.

Article 10 : Marchandises

La Société Léa Passion décline toute responsabilité concernant les produits apportés par le client et confectionner par un autre prestataire sur le lieu de la prestation mais aussi sur tous les produits restant après la prestation si le client désire les conserver.

Article 11 : Remise ou offre commerciale (au-delà de 150 personnes)

Toute remise ou offre commerciale faite par Léa Passion traiteur sera revue ou annulée si le nombre de convives ne correspond plus au nombre de base.

« TVA 10% Attention cette TVA peut être revue à la hausse par décision du gouvernement »

Date :

Nom du marié :

Nom de la mariée :

Date de la prestation :

Mention « lu et approuvé »

Signature du client :

Date :

Signature Léa Passion

Cachet de l'entreprise