



*traiteur*  
**LEA PASSION**

*Carte Professionnelle*

## CARTE AUTOMNE HIVER

**Réchauffez vos papilles avec Léa Passion** : une carte automne-hiver riche en saveurs, où l'authenticité des produits de saison se marie à la créativité pour des instants gourmands inoubliables.

*Léa Passion traiteur*



## NOUS SOMMES LE TRAITEUR DE RÉFÉRENCE

**Léa Passion, c'est bien plus qu'un service traiteur** : c'est un partenaire culinaire de confiance, engagé à sublimer vos événements avec des créations sur-mesure et une expérience authentique.

*Chaque client bénéficie d'une interlocutrice dédiée, accompagnée de son chef associé*

pour assurer une écoute attentive et une exécution parfaite.

Nous avons l'honneur de collaborer avec des clients qui partagent notre exigence de qualité et notre passion pour les saveurs.

ILS NOUS FONT CONFIANCE :





*Lea Passion traiteur*

## LES PAUSES CAFÉS & GOURMANDISES

**INCLUS : VAISSELLE BIODÉGRADABLE :**

Tasse, gobelet, serviette, rince doigts, sucre,  
touillette en bois et dosette de lait  
formule individuelle sur demande

*\*minimum de commande : 10 personnes*

EN SAVOIR PLUS →





## FORMULE GOURMANDE



3 mignardises

*Chacune de nos  
formules  
inclut les éléments  
suivants :*

## FORMULE PETIT-DÉJEUNER



3 mini viennoiseries

1 Brochette De Fruits Frais

Jus de fruits artisanaux  
Bissardon / Evian

Café et Thé

## FORMULE DÉTENTE



3 petits fours sucrés

TOUTES NOS  
FORMULES À

**11.20€**

HT/PERSONNE



## Les Macarons

**30.00€**  
HT/PERSONNE

### 10 VARIÉTÉS :

Chocolat, citron, pistache, caramel beurre salé, menthe glaciale, praline rose grenadine, rose litchi, chocolat noisette...



## Brochettes de fruits frais

**35.00€**  
HT/PERSONNE

Avec pot de sauce chocolat et noisette



## Les mini viennoiseries

**30.00€**  
HT/PERSONNE

### 6 VARIÉTÉS :

(Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins, chausson aux pommes, donut's chocolat, beignet nature)



## Petits fours

**30.00€**  
HT/PERSONNE

### 6 VARIÉTÉS :

(Moelleux, fondant, mirliton, cookie, meringue, florentin, chouquette, crêpes, madeleine)



# LES COFFRETS REPAS

## *inclus*

1 gobelet biodégradable, 1 jeu de couverts biodégradable, 1 serviette, sel/poivre, 1 petit pain fournil, une buchette du fournil (avec fromage sec), surprise mentholée

## *Options*

Petit pain fournil sans gluten : 2.00 € HT (compris dans le plateau sans gluten)

Verre en verre à usage unique : 2.00 € HT

Couvert bambou à usage unique : 2.50 € HT (compris dans le plateau gourmand)

(1) Nos plats sont micro-ondables sans le couvercle PLA.  
Pour une livraison chaude nous consulter . Toutes les commandes doivent être transmises au plus tard la veille avant 17 h



**LES COFFRETS REPAS**

**COMPOS'EAT**

**20.10 €**  
HT/PERSONNE

*Minimum de 3 personnes*

Salade de penne au curry volaille

Salade d'endive pomme granny dés de comté

Salade lentilles aux tomates confites

Hors d'œuvre surprise

---

Emincé de poulet sauce forestier et duo de carottes

Pêche du jour, mousseline citron et riz basmati

Jambon braisé moutarde à l'ancienne et son écrasé

de pomme de terres

Envie du chef

---

Ile flottante vanille caramel

Fondant griotte pistache

Mousse chocolat lactée

Fromage blanc "fermier" à la crème



**LES COFFRETS REPAS**

**DECEMBRE 2024**

**23.20 €**  
HT/PERSONNE

*Minimum 3 personnes*

Salade de petite ravioles, volaille écrevisse, mandarine et sa vinaigrette légère au balsamique

Salade de fèves, artichauts et tomate confite

Pain du pêcheur aux herbes, crumble d'amandes et sa mousseline citron

Pâté en croûte festif et son acidulé betterave

Panaché de pois gourmands, châtaignes, oignons frit et son œuf mollet

---

Filet de loup de mer, vierge de légumes et son risotto aux copeaux de parmesan

Filet de dinde, royale foie gras et ses légumes glacés

Médaille de volaille jus au cidre et son écrasé de pommes vapeurs

Pluma de porc graine de moutarde, poêlée festive aux champignons

Sole tropicale à la vanille et sa purée de patate douce

---

Camembert et sa confiture

Fromage blanc fermier au coulis fruits rouges

Chèvre fermier aux confits de cerises noires

Trilogie du berger et ses fruits frais

Beaufort et ses pâtes de fruits

---

Salade fruits exotiques aux épices douces

Quatuor de mignardises

Mini bûche de Noël chocolat pistache griotte

Tarte ardéchoise façon Mont Blanc

Mini bûche roulée framboise vanille



**PLATEAU REPAS**

JANVIER

**23.20 €**  
HT/PERSONNE

Cup cake potimarron et son émulsion à l'orange

Salade Landaise

(canard, haricots verts, tomate confite, amande grillée  
& multi feuille)

Salade d'avocat surimi et sa sauce cocktail

Panaché de légumes vapeurs & son aïoli

Egrené de semoule aux petits légumes

Pavé de saumon, crème au citron

& son riz basmati aux petits légumes

Suprême de volaille aux herbes folles, velouté des sous-bois &  
flan de céleri aux graines de moutarde

Pétale de veau confit au poivre & ses mini farfalles au parmesan

Pavé de colin en croûte de patate douce & son wok de légumes

Filet mignon de porc aux deux moutardes

& son moelleux de polenta

St Nectaire & sa pâte de fruits

Fromage blanc fermier à la confiture de lait

Duo du berger et raisins frais

Tomme de Savoie confiture de cerise noire

Comté et sa pâte de fruits

Galette des rois frangipane

(1 fève & 1 couronne tous les 10 plateaux)

Carpaccio d'ananas à la menthe

Evocation chocolat cappuccino

Fondant poire au pain d'épices

Gâteau Tosca aux amandes grillées « le vrai »



**PLATEAU REPAS**

VÉGÉTARIEN OU  
VÉGÉTALIEN OU VÉGAN

**25.30 €**  
HT/PERSONNE

Déclinaison de bouchées végétariennes ou  
100 % légumes crus

Risotto quinoa et son curry légumes  
ou 100 % légumes cuits

Duo du berger ou 100 % fruits secs  
Quatuor de mignardises ou 100 % Fruits frais



**PLATEAU REPAS**

SANS GLUTEN NILACTOSE

**28.50 €**  
HT/PERSONNE

Fondant d'épinard au lait de coco et son saumon fumé  
Salade thaï aux légumes croquants et son écrevisse rôtie

Mignon de porc sauce miel, écrasé de patate douce  
Dos de cabillaud aux agrumes, écrasé de patate douce

Assortiment de fruits secs moelleux et confits  
ou Tableau de fruits frais

Fondant pommes coco aux éclats de noisettes  
Soufflé chocolat, cœur coulant



**PLATEAU REPAS**

VIVALDI

**27.40 €**  
HT/PERSONNE

Déclinaison de carottes multicolore et son acidulé betterave

Pressé de bœuf aux petits légumes, sauce ravigote  
Pêche du jour aux légumes verts, velouté cresson

Sélection de notre fromager

Club matcha framboise



**PLATEAU REPAS**

CHOPIN

**31.40 €**  
HT/PERSONNE

Duo saumon fumé, gravelax crème bulgare  
et ses toast et sa verdurette

Filet de bœuf basse température, jus truffé  
et sa poêlée de légumes festifs  
Filet de bar émulsion vanille  
et sa poêlée de légumes festifs

Assiette du maître affineur  
Shortbread choco noisette caramel coulant  
Avec couverts bambou à usage unique

# COFFRET SNACKING

LA FORMULE À  
**22.60€**  
HT/PERSONNE

*Minimum de 6 personnes*

## LES VIANDES

Club viande de grison, roquette et chèvre  
Wraps de volaille à l'oriental  
Baguettine du boucher

## LES POISSONS

Club suédois avocat saumon  
Wraps d'artichaud, effeuillé cabillaud  
Baguettine du pêcheur aux aromates

## LES FROMAGES

Buchette du fromager et sa douceur  
Wrap de beaufort truffé aux noix  
Baguettine de cantal au confit d'oignons

## BODEGA DE SALADE AU CHOIX ENTRE :

Salade de penne au curry volaille  
Taboulé de lentille aux tomates confites  
Salade du mois

## DESSERTS (AU CHOIX ENTRE 3 PETITS OU 1 GRAND) :

Ile flottante vanille caramel  
Fondant griotte pistache  
Mousse chocolat lactée



## *inclus*

- 3 petits ou 1 grand sandwich
- 1 bodega de salade
- 3 petits ou 1 grand dessert
  
- 1 petite bouteille d'eau 50 cl
- 1 mini boule de pain

**1 SACHET DE COUVERT EN BAMBOU,  
1 SERVIETTE, 1 VERRE À PIED, 1 SURPRISE MENTHOLÉE**

LES PLANCHES DU CHEF

# LE COIN DE L'APÉRO

*Minimum de 10 personnes*



## PLATEAU DE MINI SANDWICHS

45 pièces – Sélection du moment  
(15 viandes, 15 poissons et 15 fromages)

56.50€  
HT



## PLATEAU DE CHARCUTERIES

Assortiments de charcuteries de pays  
(40 gr/p) et pain tranché

51.50€  
HT



## PLATEAU DU MARAÎCHER

Panaché De Légumes à croquer  
et leur crème des canuts (40 gr/p)

41.00€  
HT



## PLATEAU DU FROMAGER

Sélection de fromages secs régionaux  
à picorer (40 gr/p) et pain tranché

51.50€  
HT

# LES BUFFETS FROIDS

*inclus*

1 gobelet biodégradable, 1 jeu de couverts biodégradable, 1 serviette, sel/poivre, 1 petit pain fournil, une buchette du fournil (avec fromage sec), surprise mentholée

*tarification :*

**FORFAIT INSTALLATION (AVEC NAPPAGE EN NON TISSÉ) NOUS CONSULTER  
TOUTES COMMANDES DOIVENT ÊTRES PASSÉES AU PLUS TARD 72 H AVANT LA RÉCEPTION.**

EN SAVOIR PLUS →





**BUFFET**  
**DU JOUR** **20.10 €**  
HT/PERSONNE  
*Minimum de 10 personnes*

Crudités de Saison (3 variétés)  
 Salade Traiteur (1 variété)  
 Quiche, Cake, Pizza, Tarte (2 variétés)  
 Viande (1 variété)  
 Poisson (1 variété)  
 Fromage  
 Dessert



**BUFFET**  
**ORIGAN** **23.10 €**  
HT/PERSONNE  
*Minimum 10 personnes*

Salade de penne au curry volaille  
 Salade d'endives pomme granny dés de comté  
 Moelleux épinard au saumon fumé  
 Salade de lentilles aux tomates séchées  
 Tarte aux poireaux et chèvre  
 Haricots verts échalottes et œufs pochés

---

Emincé de volaille forestier  
 Dos cabillaud sauce aux agrumes

---

Fromage blanc (ferme brun) à la crème  
 et ses fromages secs

---

3 mignardises



**POSSIBILITÉ DE VOUS LIVRER AUSSI EN PLAT CHAUD**

**+3.80 €**

- Avec viande et poisson du jour avec ses féculents ou légumes



**POSSIBILITÉ DE VOUS LIVRER AUSSI EN PLAT CHAUD**

**+5.40 €**

- Emincé de volaille forestier duo de carottes
- Dos de cabillaud sauce agrumes riz basmati



**BUFFET**

**CURCUMA**

**29.50 €**  
HT/PERSONNE

*Minimum de 15 personnes*

Salade aux légumes thaï légumes croquants, écrevisse rôtie  
Déclinaison carottes multicolores, acidulé betterave  
Risotto quinoa et son curry légumes  
Stick au beaufort et chiffonnade de viande de grison  
Salade mexicaine haricots rouges  
Julienne d'artichaud effeuillé cabillaud à la ciboulette

---

Pressé de boeuf aux petits légumes, sauce ravigote  
Eglefin mousseline cresson

---

Fromage blanc (ferme brun) au coulis de fruits rouges et assortiments  
de fromages secs régionaux

---

4 Mignardises



**BUFFET**

**CARDAMONE**

**35.90 €**  
HT/PERSONNE

*Minimum 20 personnes*

Foie gras chutney mangue toast brioché  
Salade de ravioles orange et pointe d'asperges  
et vinaigrette aux noix  
Salade nordique (mesclun, saumon fumé, crouton, pommes  
vertes, sauce bulgare)  
Duo charcuterie jambon pata negra et jambon truffé  
Poêlée légumes festifs  
Salade niçoise

---

Filet de bœuf façon Rossini, jus truffé  
Filet de bar, émulsion vanille

---

Fromage blanc (ferme brun) crème et coulis de fruits rouges  
et plateau de fromages secs grand affinage

---

5 Mignardises

 **POSSIBILITÉ DE VOUS LIVRER AUSSI EN PLAT CHAUD**  
**+6.20 €**

- Pressé de boeuf jus corsé, polenta crémeuse
- Pavé d'églefin, velouté cresson et ses légumes oubliés

 **POSSIBILITÉ DE VOUS LIVRER AUSSI EN PLAT CHAUD**  
**+7.20 €**

- Pluma de porc, vernaison de groseilles et sa polenta crémeuse
- Filet de bar crémeux au porto blanc et sa poêlée festive

# LES FORMULES COCKTAILS

## INCLUS :

Serviettes cocktails, cuillères biodégradable. Nos pièces sont dressées en caissette individuelle

### Tarification forfait installation

(avec nappage en non tissé), Nous consulter  
Toutes commandes doivent être passées au  
plus tard 72 H avant la réception.



## COCKTAIL

Apéritif: 12.10 €  
HT/PERSONNE

## CLASSIQUE

Office de repas: 19.80 €  
HT/PERSONNE

*\*minimum de commande: 10 personnes*

### Bouchées Froides

Déclinaisons de mini cakes

Pizzas du chef

Quiches carrées

Assortiments de mini wraps

Petits bouchons du chef

Panaché de club sandwich

Petit Saint Honoré surprise

---

### Bouchées Sucrées

Financier pommes fondantes à la cannelle

Sacher chocolat praliné à l'ancienne

Salpicon ananas, crémeux tiramisu vanille



## COCKTAIL

Apéritif: 14.85 €  
HT/PERSONNE

## PAPRIKA

Office de repas: 24.30 €  
HT/PERSONNE

*\*minimum de commande: 10 personnes*

### Bouchées Froides

Savarin potimarron écume beaufort aux noix

Financier des sous bois confit d'oignon, magret de canard fumé

Cupcake épinard au saumon fumé

Club carotte écrasé panais aux noisettes

Bouchon volaille éclat de châtaigne

Wrap d'artichaud effeuillé cabillaud

Finger de pastrami cheddar crème cheese moutarde

### Cuillère chinoise

Petits légumes thaï au piment doux, écrevisse rôtie

### La fromagerie

Fromages secs à picorer et pain tranché

### Mignardises

Variation green à la griotte

Le noisette

Fondant granola myrtille

Tartelette namelaka figue framboise

Opéra marron cassis au pain d'épices

Cheesecake aux saveurs d'orient

Cupcake tiramisu chocolat café



# COCKTAIL

APÉRITIF : 17.05 €  
HT/PERSONNE

OFFICE DE REPAS : 27.90 €  
HT/PERSONNE

## TANDOORI

*\*minimum de commande : 10 personnes*

### **Bouchées Froides**

Savarin potimarron écume beaufort aux noix  
Financier des sous bois confit d'oignon, magret de canard fumé  
Cupcake épinard au saumon fumé  
Club carotte écrasé panais aux noisettes  
Bouchon volaille éclat de châtaigne  
Wrap d'artichaud effeuillé cabillaud  
Finger de pastrami cheddar crème cheese moutarde

### **Cuillère chinoise**

Petits légumes thaï au piment doux, écrevisse rôtie

### **La fromagerie**

Fromages secs à picorer et pain tranché

### **Mignardises**

Variation green à la griotte  
Le noisette  
Fondant granola myrtille  
Tartelette namelaka figue framboise  
Opéra marron cassis au pain d'épices  
Cheesecake aux saveurs d'orient  
Cupcake tiramisu chocolat café



Prix par personnes

## SUBLIMER UN COCKTAIL AVEC UNE ANIMATION CULINAIRE

Préparation des mets par un de nos chefs devant vos convives pour un minimum de **30 convives** Service inclus

# Chef Cuisinier



### FOIE GRAS

**FIGUES & COGNAC**  
(1 KG DE CHAQUE)  
ET LA SÉLECTION DE NOS  
DIFFÉRENTS PAINS PAR  
NOTRE BOULANGER

17.70 €

### PATA NEGRA

**PAIN FROTTÉ**  
**TOMATE AIL ET HUILE**  
**D'OLIVE**

19.00 €

### PLANCHA

**TERRE ET MER POUR UNE**  
**CUISSON AU NATUREL**  
  
(3 PIÈCES)

19.00 €

### WOK DE LÉGUMES

**GAMBAS, OIGNONS, BLANC DE**  
**POIREAU, POIVRON ROUGE, POIVRON**  
**JAUNE, CITRON CONFIT AU SEL,**  
**CITRON VERT, HUILE D'OLIVE, FLEUR**  
**DE SEL, PIMENT D'ESPELETTE**

15.70 €

### SUSHI ET MAKI

**SAUMON, AVOCAT,**  
**OMELETTE, CONCOMBRE,**  
**SÉSAME, WASABI, SAUCE**  
**SUCRÉE & SALÉE..**

13.50 €

### SAUMON

**SAUMON À L'ANETH**  
**SAUMON NORVÉGIEN FUMÉ**  
**TARTARE DE SAUMON**  
ACCOMPAGNÉ DE SES AROMATES :  
TAMARA, CRÈME FOUETTÉE  
CIBOULETTE & SES BLINIS

17.70 €

### MINI BURGER

**GARNIR SELON VOS GOÛTS**  
  
SAUCE BARBECUE,  
KETCHUP, CHEDDAR,  
OIGNONS FRITS

17.70 €

*D'autres animations sur demande...*

**Service :** Un cuisinier pour un forfait sur place pour de 4 h (installation comprise). Au-delà, toute heure sera facturée 45.00 € HT/h

# COCKTAIL

XXL APÉRITIF : 21.70 €  
HT/PERSONNE  
OFFICE DE REPAS 35.50 €  
HT/PERSONNE

LES PIÈCES SONT EN DOUBLE OU TRIPLE"

*Minimum de 10 personnes*

## Bouchées froides

Wrap d'artichaut éffeuillé cabillaud

Finger de pastrami cheddar crème cheese moutarde

Club carotte écrasé panais au aux noisettes

Médaille sole, mousseline d'endive pipette homardine

Buns volaille aux éclats de châtaigne

Baguettine de cantal au confit d'oignons

Stick beaufort chiffonnade de viande de grison

Moelleux épinard au saumon fumé

## Mini salade en verrine bio

Salpicon crevette à l'italienne

4 mignardises

## Chaud en Bento Box

- Emincé de volaille forestier duo de carottes
  - Dos de cabillaud sauce agrumes riz basmati
- + 5,70 € HT \*
- Pressé de boeuf jus corsé, polenta crémeuse
  - Pavé d'églefin, velouté cresson et ses légumes oubliés
- + 6,90 € HT \*
- Mignon de porc vernaison de groseille, pommes grenailles
  - Filet émulsion vanille poêlée légumes festifs
- + 8,10 € HT \*

\* à déguster dans l'heure qui suit la livraison



# SAVEUR DU MONDE

NOS PIÈCES SONT DRESSÉES EN CAISSETTE INDIVIDUELLE

APÉRITIF : 15.50 €  
HT/PERSONNE

OFFICE DE REPAS 25.36 €  
HT/PERSONNE

## Orient

Dôme de carottes et panais au cumin  
Club financier artichaut, volaille et crème légère au curry  
Loubia marocain au veau

## Amérique

Lingot de potimarron, écume de noisette  
Wraps de cabillaud, épinard et graine de fenouil  
Croque "big mountain" cheese pastrami  
Mini burger végé cuisinés devant vos yeux et à garnir selon vos goûts (sauce, fromage, condiments, ...)



## Asie

Mini rouleau de printemps aux légumes  
Boulette végé façon thaï  
Crevette panko  
Sushi et Maki du chef

## Europe

Pince moi de grison et sa mousse beaufort truffé  
Opéra de foie gras framboise acidulé  
Muffins chèvre piment d'Espelette  
Fondue de fourme d'Ambert et ses pic de saucisson fermier

## Les îles

Médailon de sole mousseline d'endives et sa pipette à la vanille  
Spoon de salpicon de crevettes à la tahitienne  
Burger du pêcheur à l'aigre douce



NOUS VOUS PROPOSONS DU SERVICES

HÔTESSES  
SERVEURS  
CHEF(FE)S  
MAÎTRE D'HÔTEL

*N'hésitez pas à nous envoyer votre demande.*

Nous serons ravie de vous établir un devis personnalisé pour  
une organisation sur mesure.

# LA CARTE DU SOMMELIER



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

TVA à 20.00 %

# Carte du **Sommelier**

## *Les Softs :*

Évian (50cl) : 2.00 € HT

Évian (1.5L) : 2.50 € HT

Badoit (50cl) : 2.00 € HT

Badoit (1L) : 2.50 € HT

Jus de fruits Bissardon(1l) :

(pomme, orange, poire, raisin, pêche, abricot,  
pamplemousse, tomate, ananas) : 6.50 € HT

Sprite, Coca Cola ou Coca Cola Zéro (1.5L) : 5.00€ HT

## *Les Crèmes :*

Cassis, pêche ou châtaigne (70cl) : 12.00 € HT

## *Les Vins Blancs*

Viognier : 9.00 € HT

Côte du Rhône « E. Guigal » : 15.00 € HT

Crozes Hermitage « E. Guigal » : 20.00 € HT

Saint Joseph « E. Guigal » : 25.00 € HT

Condrieu « E. Guigal » : 56.00 HT

## *Les Vins Rosés :*

Les Haytières : 9.00 € HT

Côte du Rhône « E. Guigal » : 15.00 € HT

## *Les Vins Rouges :*

Côte du Rhône « Vieille Vigne » : 9.00 € HT

Beaujolais Nouveau : 15.00€ HT

Côte du Rhône « E. Guigal » : 15.00 € HT

Crozes Hermitage « E. Guigal » : 20.00 € HT

Saint Joseph « E. Guigal » : 25.00 € HT

Côte Rôtie « E. Guigal » : 56.00 € HT



## *Les Pétillants & Champagnes :*

Bouteille de Cidre : 7.00 € HT

(Doux ou brut)

Crémant brut Première Bulle : 14,00 € HT

Crémant Perle rosé : 13.00 € HT

Champagne Veuve Pelletier : 22.00 € HT

Champagne Gosset Extra Brut : 33.00 € HT

Champagne Gosset Grande Réserve : 43.00 € HT

Champagne Gosset Grand Rosé : 53.00 € HT

## *Bière pression :*

(reprise des invendus non consommés)

Modèle de fût avec tireuse :

Fût de 10 litres : 115,00 € HT\* (fût supplémentaire :  
60,00 € HT)

Fût de 30 litres : 195,00 € HT\*

(fût supplémentaire : 140,00 € HT)

\*(y compris la location de la machine)

# LE MATERIEL

## Consommable :

Kit Serviettes x 50 : 7.00 € HT  
Étuis comprenant couverts & serviettes  
« bambou prestige » : 2.50 € HT  
Flûte à Champagne x 10 : 8.00 € HT  
Paquet de 50 gobelets : 10.00 € HT  
Glaçons de 5 kg : 8.00 € HT  
Sacs Poubelle (les 5) : 5.00 € HT

## Location de table :

(0.80 cm) : 15.00 € HT  
(1.70/0.70) : 15.00 € HT  
(2.20/0.80/0.95H) : 20.00 € HT

## Location de Mange Debout

(house blanche ou noire) : 30.00 € HT



## Location d'une machine Nespresso

Simple et 100 capsules : 150.00 € HT  
(Touillettes, sucre, gobelets)  
Un chèque de caution de 400.00 € vous sera demandé  
Boites de 50 capsules supplémentaires : 55.00 € HT

Double et 150 capsules : 375.00 € HT  
(Touillettes, sucre, gobelets)  
Un chèque de caution de 600.00 € vous sera demandé  
Boites de 50 capsules supplémentaires : 55.00 € HT

## Sachets De Thé Nespresso

« NUNSHEN » : 20 sachets : 50 € HT

### LES GRANDS CRUS :

**VALLEE DU NIL Thé Vert** (suave et fleuri qui intrigue vos sens)  
**SENCHA LEMON Thé Vert** (désaltérant aux zestes de citron)  
**TOUAREG Thé Vert** (à la menthe, rafraichissant et revitalisant)  
**EARL GREY Thé Noir** (délicatement parfumé à la bergamote)  
**HAWAII COCKTAIL** (infusion fruits tropicaux, suave et dépaysante)  
**VERVEINE** (infusion aux arômes rafraichissants d'agrumes)  
JASMIN thé bleu vert

Thermos de Café 10 pers « classique » et accessoires : 20.00 € HT  
Thermos de thé 10 pers « classique » et accessoires : 20.00 € HT  
Dosettes de lait concentré, 5 pièces : 2.00 € HT

# Notre équipe

Nadia SAVOYE - Directrice & Responsable Commerciale  
Emma ISOTTON - Commerciale

[contact@leapassion-traiteur.com](mailto:contact@leapassion-traiteur.com)

04 72 19 76 38

## LES CONDITIONS

Toutes les commandes doivent être transmises au plus tard la veille avant 17 h ou le jour même avant 9 h 30 pour les plateaux de dernière minute

Livraison du Lundi au Vendredi à partir de 7h00, tarif de livraison nous consulter

Minimum de commande en livraison 50.00 € HT

Frais de livraison : nous consulter

## TOUS NOS PRIX SONT INDIQUÉS EN HT

TVA applicable sur les alcools : 20.00 %

TVA applicable sur les softs, service avec matériel : 10.00 %

TVA applicable sans service (livraison, vaisselle, installation, matériel) : 10.00 %

Photos non-contractuelles

La présence fortuite d'allergènes majeurs (contamination involontaire par contact avec d'autres produits) n'est pas impossible

**PAE du Clapeloup de Sainte Consorce 69280 MARCY L'ETOILE**

**Tél : 04.72.19.76.38**

**[contact@leapassion-traiteur.com](mailto:contact@leapassion-traiteur.com) - [www.leapassion-traiteur.com](http://www.leapassion-traiteur.com)**