



LE MOULIN  
TRAITEUR

# *Saveurs estivales à partager*



*Des bouchées ensoleillées,  
pour des moments qui comptent.*

*Un esprit libre et gourmand,  
du premier verre au dernier sourire.*

# Nos cocktails

De 20 à 2 000 convives, nos prestations s'adaptent à vos événements.  
Service dès 40 personnes (2 personnes minimum).

## COCKTAIL APÉRITIF

9 pièces par personne  
6 salées & 3 sucrées

16€40

## COCKTAIL DÉJEUNATOIRE OU DINATOIRE

15 pièces par personne  
11 salées & 4 sucrées

25€30



Une offre pensée pour tous les régimes  
alimentaire (végétarien, vegan ou flexitarien),  
sans compromis sur le goût.,



*Partageons*  
ensemble  
votre projet

*Sélectionnons*  
les produits qui  
vous correspondent

*Personnalisons*  
votre événement  
à votre image

*Livrons*  
aux adresses  
de votre choix

Commande jusqu'à 72h avant la prestation (10 jours pour une prestation avec service). Nos tarifs s'entendent par personne, hors taxe, hors livraison. L'installation avec nappage (intissé noir) est incluse.

# Sélection de nos pièces cocktail

---



## **Pièces à picorer**

Brochette poulet laqué, cébette et sésame  
Brochette tomate cerise pesto mozza olive  
Mini rouleau de printemps  
Planche de fromages

## **Mini formats gourmands**

Bun César  
Bun Banh mi  
Wrap pesto vert, mozza, tomate confite  
Wrap façon bagnat



## **Fraîcheur & verrines**

Oeuf mimosa l'olivade  
Blini sarrasin truite  
Blini sarrasin crème wasabi au petits pois  
Mini tatin d'oignons  
Pannacotta fenouil, coulis de tomate et  
pousse de petits pois  
Verrine de taboulé libanais

## **Bouchées salées & recettes du moment**

Gougère basilic  
Madeleine salée d'été  
Mini rouleau de printemps  
Mini tatin d'oignons  
Muffin chorizo, courgette et feta  
Quiche lorraine  
Tarte chèvre tomate courgette  
Tarte poivrons-feta

## **Douceurs sucrées**

Brochette de fruits frais - Mini Cookie Trio choco - Mini clafoutis abricot -  
Mini cheesecake citron et confit de fraise - Chou sucré - Tartelette - Financier  
amandes

*Pièces disponibles dès juin.*

*La sélection peut être ajustée selon les meilleurs produits de nos partenaires.*



## *Atelier bar à crêpes*

Topings maison gourmands  
et de saison au choix

# *Nos ateliers culinaires*

---

Envie d'apporter du rythme,  
de la convivialité et un vrai  
moment de partage à votre  
événement ?

Laissez-vous tenter par nos  
incontournables...

Zéro contrainte, 100% plaisir !

Tarif sur demande : inclus la gestion  
complète, un chef, le matériel, la  
décoration du stand et le service durant  
toute l'animation. Commande jusqu'à 2  
semaines avant la prestation.



## *Atelier barbecue*

des grillades aux accompagnements et desserts :  
on s'occupe de tout.

# Notre offre plateaux-repas

Plateaux classique et signature disponibles en zéro déchet sur demande.  
Les autres contenants sont recyclés et recyclables.

## PLATEAU ESSENTIEL

*simple, rapide,  
gustatif*

**une salade composée,  
+ une quiche faite  
maison,  
+ un fromage,  
+ un dessert gourmand.**

4 menus / mois, à déguster  
froids.

*Variante dès 4 personnes :*  
saladier + plateau de  
fromage.

20€80  
avec  
fromage

18€80  
sans  
fromage

## PLATEAU CLASSIQUE

*comme au  
restaurant*

**une entrée fraîcheur,  
+ un plat cuisiné,  
+ un fromage,**

**+ un dessert gourmand.**

4 menus / mois, livrés  
froids.  
A déguster chaud ou froid.

27€40  
avec  
fromage

25€40  
sans  
fromage

## PLATEAU SIGNATURE

*une délicieuse  
parenthèse*

**une entrée traiteur,  
+ un plat création,  
+ un fromage et son  
confit d'oignons,  
+ un dessert pâtissier.**

4 menus / mois, livrés  
froids.  
A déguster chaud ou froid.

34€  
avec  
fromage

32€  
sans  
fromage

Commande jusqu'à 11h la veille ----- Commande au plus tard 48h (jour ouvré) avant 11h -----

Commandez sur [lemoulin.fr/traiteur](http://lemoulin.fr/traiteur) (gamme essentielle) ou contactez-nous pour les gammes classique et signature. Boissons et planches salées et sucrées en supplément, sur demande. Livraison de plateaux repas dès 120€ HT (hors frais de livraison, à partir de 15€). Tarifs par personne, HT. Kit couvert inclus.

# Nos formats de plateaux-repas

s'adaptent au niveau de prestation souhaité pour vos convives.

- Sur tous nos plateaux repas -  
contenants recyclés et recyclables



- Kit couverts bambou, serviette, sel et poivre (compris dans le tarif)
- Couverts métal (sur demande)
- Packaging recyclable et recyclé

- Sur nos plateaux classiques et signatures -  
contenants zéro déchet sur demande



- Couverts métal et serviette (compris dans le tarif)
- Bocaux en verre
- Reprise le jour même (ou lendemain)
- Prix de la livraison retour à prévoir

# Nos plateaux-repas Essentiels - Printemps-Été

Des plateaux-repas frais, faits maison, préparés à Lyon avec soin et engagement.

Commande jusqu'à la veille à 11h00



Salade de saison  
Pâtes, tomate, courgette et olives noires  
Sauce tamari-levure de bière  
Graines de tournesol toastées  
-  
Quiche poivron-fêta AOP  
-  
Tomme au thym  
-  
Cake citron <sup>(1)</sup>



Salade de saison  
Mescluns et riz de Camargue, tomate et courgette  
Sauce soja- gingembre  
Graines de courge toastées  
-  
Quiche chèvre tomate courgette  
-  
Meule altermonts  
-  
Tarte amandine aux fruits rouges



Salade de saison  
Boulgour et carotte, concombre, olives noires et coriandre  
Sauce balsamique citronnée  
Graines de courge toastées  
-  
Quiche Lorraine  
-  
Rigotte mi-sèche  
-  
Tigrés aux pépites de chocolat



Entrée  
Mesclun, pois chiches, concombre et olives noires  
Sauce balsamique citronnée  
Graines de courge toastées  
-  
Plat  
Riz de Camargue et carottes  
Petit pois, radis et coriandre  
Sauce soja- gingembre  
Graines de tournesol toastées  
-  
Houmous et gaufrettes de pois chiches  
-  
Salade de fruits frais

Allergènes communiqués au moment de la commande

# Nos plateaux-repas Classiques - Printemps-Été

Des plateaux-repas frais, faits maison, préparés à Lyon avec soin et engagement.

Commande à 11h00 au plus tard 2 jours ouvrés avant

Formule  
Végé.



Salade de saison  
Mesclun, tomate et pois chiches  
Sauce balsamique citronnée  
Graines de tournesol toastées  
-  
Crumble aux légumes d'été  
-  
Meule Altermonts  
-  
Tigré aux pépites de chocolat  
et fraises

Formule  
Carnée



Salade de saison  
Mesclun, petits pois et radis  
Sauce soja-gingembre  
Graines de sésames toastées  
-  
Taboulé libanais aux herbes  
fraîches & keftas porc et veau  
Sauce citronnée à la menthe  
-  
Tomme au thym  
-  
Clafoutis aux abricots

Formule  
Poisson



Salade de saison  
Carotte, raisin sultanine et  
coriandre  
Sauce tamari-levure de bière  
Graines de sésames toastées  
-  
Salade de pépinette Alpina aux  
petits légumes, effiloché de  
haddock  
Sauce basilic  
-  
Rigotte mi-sèche  
-  
Pannacotta et coulis de fraises

Formule  
Vegan



Salade de saison  
Mesclun, tomate, concombre et  
radis  
Sauce balsamique citronnée  
Graines de tournesol toastées  
-  
Piperade et carottes rôties, riz de  
Camargue  
Sauce tomate Espelette  
-  
Houmous et gaufrettes de pois  
chiches  
-  
Salade de fruits frais

Allergènes communiqués au moment de la commande

# Nos plateaux-repas Signatures - Printemps-Été

Des plateaux-repas frais, faits maison, préparés à Lyon avec soin et engagement.

Commande à 11h00 au plus tard 2 jours ouvrés avant

Formule  
Végé.



Tomate mozzarella  
Pesto au basilic et noisette  
-  
Risotto de millet, petits pois et  
herbes fraîches  
-  
Rigotte mi-sèche  
et son confit d'échalote  
-  
Salade de fruits rouges  
Nage verveine et citron & mini  
savarin

Formule  
Carnée

Focaccia moelleuse, olivade et  
tomates confites et roquette  
-  
Ecrasé de pomme de terre et  
effiloché de poulet aux herbes  
Réduction de balsamique  
-  
Tomme au thym  
et son confit d'échalote  
-  
Cheesecake citronné et confit de  
fraise

Formule  
Poisson

Focaccia moelleuse, olivade et  
tomates confites et roquette  
-  
Ecrasé de pomme de terre et truite  
cuite à l'unilatérale  
Sauce basilic  
-  
Tomme au thym  
et son confit d'échalote  
-  
Cheesecake citronné et confit de  
fraise

Formule  
Vegan



Tartare de tomates au basilic  
-  
Risotto de millet, petits pois à la  
menthe et sauce basilic  
-  
Houmous et gaufrettes de pois  
chiches  
-  
Salade de fruits rouges  
Nage verveine et citron & mini  
savarin

Allergènes communiqués au moment de la commande

# Nos formules nomades - Printemps-Été

Pour vos voyages d'affaires, vos dernières lignes droites, vos déplacements professionnels ou vos picnic d'été, on s'occupe de tout !

Conditionnement en sac individuel pour s'adapter à toutes les situations.

## Formule Végé



Wrap façon rouleau de printemps  
Wrap tofu grillé, carottes, chou rouge, mesclun, oignons frits, menthe  
Sauce cacahuète  
-  
Cake citron  
-  
Jus de pomme

## Formule Poulet

Sandwich  
Baguette sésame, poulet mariné au citron, Comté et mesclun  
mayonnaise à l'ancienne  
-  
Cake citron  
-  
Jus de pomme

Sandwich frais + dessert gourmand  
+ une boisson

13€90  
HT

Allergènes communiqués au moment de la commande





# Nos formules petit-déjeuner

## FORMULE ACCUEIL PETIT-DÉJEUNER

6€10

Café bio torréfaction Dagobert, thé noir & fruits rouges bio Soïo (20cl/p)

Brioches maison chocolat et praline (2 pièces/p)

## FORMULE COLLATION

6€10

Café bio torréfaction Dagobert, thé noir & fruits rouges bio Soïo (20cl/p)

Madeleine vanille de Madagascar, sablé citron pavot (2 pièces/p)

## FORMULE COMPLÈTE

9€40

Café bio torréfaction Dagobert, thé noir & fruits rouges bio Soïo (20cl/p)

Jus de fruits bio de la Ferme de Margerie (26) (12cl/p)

Eau plate filtrée (10cl/p)

Brioches maison chocolat & praline (2 pièces/p)

Bouchées sablés chocolat noisette & cookie chocolat caramel

Brochette de fruits frais de saison (1 pièce/p)

Petits déjeuners et collations dès 60 personnes. Commande 48h ouvrées à l'avance.  
Tarifs par personne, HT (hors livraison). Installation incluse (nappage noir).  
Boissons et pièces sucrées en supplément, sur demande.



# Notre sélection de boissons

## BOISSONS SOFTS

Eau minérale Evian ou Thonon - Eau plate en carafe - Eau gazeuse Badoit  
Jus de fruits bios de la Ferme Margerie (Drôme)  
Limonade artisanale bio - La Campagnette (Nantua)  
Thé glacé & citronnade maison  
Mocktails Nessence - Smoothie de saison

## CARTE DES VINS

s'accorde naturellement a tous vos évènements,  
du déjeuner professionnel à l'apéritif d'équipe  
Vin rouge - Chiroubles "Michel Guigner"  
Vin rouge - Saint Amour "Michel Guigner"  
Vin rouge - Côte du Rhône "Oé" bio  
Vin blanc - Macon Village "Michel Guigner", Chardonnay  
Vin blanc - Viognier Amphore 'Chai Saint Olive"  
Vin blanc - Viognier 480 'Chai Saint Olive"  
Vin rosé - Rosé de Gamay "Chai Saint Olive"  
Champagne Reserve brut " Bernard Robert"  
Vin pétillant - Brut du Bugey "Domaine Trichon" bio

## CARTE DES BIÈRES

Bière en bouteille ou en fût, pour s'adapter à vos événements.  
Sélectionnées chez deux brasseurs locaux engagés :  
Brasserie Dulion et Les Bières du Temps.

## BAR À COCKTAILS

Ajoutez un bar à cocktails ou mocktails pour dynamiser vos événements. Sur demande (prévoir 2 semaines)

## BOISSONS CHAUDES

Café de torréfaction locale bio - Sélection Dagobert  
Chocolat chaud "fair trade" bio  
Thé noir & fruits rouges bio - artisan sourceur ardéchois Soïo

*Ensemble, faisons de chaque événement  
une réussite, où se conjuguent exigence,  
convivialité et engagement.*

Contactez Julie et Valentin  
pro@lemoulin.fr - 04 51 55 48 00



Le Moulin, entreprise à mission, entreprise d'insertion et plus encore

