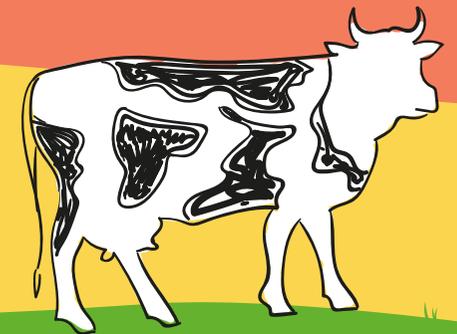




Le buffet
DES PRODUCTEURS

“ Apportez une touche d’**authenticité**
à vos événements ”



Manger sain

Consommer local

Soutenir les petits producteurs



« Des crevettes pêchées au Groenland,
décortiquées en Thaïlande,
emballées au Maroc,
revendues en France...

*Des pommes que l'on fait venir de Chine ou
d'Afrique du Sud pour gagner quelques centimes de
marge alors que la France en produit d'excellentes..
Chacun prend conscience de l'aberration que
constitue ce type de circuits.*

*C'est dans cette dynamique que le projet de la Rue
des Producteurs est né et, avec lui, ses valeurs phare :
**manger sain, consommer local, soutenir
les petits producteurs.** »*

En organisant un
Buffet des Producteurs, vous :

- **garantissez** à vos convives des produits
frais, savoureux et de qualité
- **soutenez** les petits producteurs et artisans
de votre région et connaissez l'origine de
vos produits
- **consommez** des produits de saison.





Nos 3 offres sucré-salé

Le Buffet *“apéritif simple”*6 pièces - 6,50€/pers.

Le Buffet *“apéritif complet”*9 pièces - 9,75€/pers.

Le *“Grand Buffet”*13 pièces - 14,50€/pers.



Notre offre 100% sucrée

Le Buffet *“tout sucré”*6 pièces - 6,50€/pers.

*Besoin d'une
offre spécifique ?
(quantités personnalisées,
offre végétarienne...)
Contactez-nous
(coordonnées à la dernière
page) ; nous vous ferons une
proposition adaptée à vos
attentes.*



Nos offres complémentaires

Les petits + (installation, service, vaisselle...)
Un large choix de boissons

Le Buffet “apéritif simple”

6
pièces

6,60€
ht/pers

Côté salé

1 préparation gourmande salée (à choisir à la carte)
ex : mini tourte champignons-persillade, cake salé aux légumes ...

ET

3 plaisirs salés (à choisir à la carte)
ex : planche de saucisson, bouchons de chèvre apéritifs, pot de poivronnade et son pain tranché ...

* * *

Côté sucré

1 préparation gourmande sucrée (à choisir à la carte)
ex : tartes aux fruits découpées, mini moelleux ...

ET

1 plaisir sucré (à choisir à la carte)
ex : madeleines artisanales, assortiment de friandises (pralines, meringues, pâtes de fruits, petits pots de caramel) ...



* Recettes variant avec les saisons
* Pièces entières ou découpées, selon demande



Le Buffet “apéritif complet”

9
pièces

9,75€
ht/pers

Côté salé

2 préparations gourmandes salées (à choisir à la carte) *ex : tarte salée aux légumes, madeleines au fromage, ...*

ET

4 plaisirs salés (à choisir à la carte)
ex : planche de pâté en croûte apéritif, bouchons de vache apéritifs, plateau de crudités et son caviar d'aubergines (équivalent 2 pièces) ...

* * *

Côté sucré

1 préparation gourmande sucrée (à choisir à la carte)
ex : assortiment de Mini brownies et brookies, verrines de compotée de pommes...

ET

2 plaisirs sucrés (à choisir à la carte)
ex : biscuits à la cuillère, fruits frais entiers...



Menu (exemple)

Un mini muffin
(ex : chèvre-olive, champignons) *

Une part de tarte gourmande aux légumes *

Pâté en croûte apéritif tranché *

Saucisson tranché *

Bouchon de vache au cumin

Poivronnade et son pain tranché

Un Mini brookie

Une madeleine artisanale

Fruits frais de saison

* Recettes variant avec les saisons

* Pièces entières ou découpées, selon demande



Le "Grand Buffet" (côté salé)

13
pièces

14,50€
ht/pers

Côté salé

3 préparations gourmandes salées (à choisir à la carte)

ex : mini muffins salés, tarte salée aux légumes...

ET

Plateau de crudités (accompagnements : caviar d'aubergine et tartinade carottes/lentilles)

ET

Plateau de charcuterie

ET

Plateau de fromages

(nos plateaux étant composés d'une diversité de produits, chacun compte pour 2 pièces facturables par personne)

* * *

Côté sucré (page suivante)



Menu (exemple pièces salées)

Crudités découpées et leur caviar d'aubergine *
Morceaux de fromages variés *
Charcuterie variée *
Une mini tourte champignon-persillade
Une madeleine au fromage
Une tranche de cake aux légumes * *

* Recettes variant avec les saisons
* Pièces entières ou découpées, selon demande



Le “Grand Buffet” (...suite)

Côté salé (page précédente)

* * *

Côté sucré

2 préparations gourmandes sucrées (à choisir à la carte) *ex : mini cakes sucrés, tartes aux fruits découpées, assortiment de douceurs ...*

ET

2 plaisirs sucrés (à choisir à la carte)

ex : assortiment de biscuits secs (sablés, cookies aux pépites de chocolat, croquants aux amandes), fruits frais entiers de saison



Menu (exemple pièces sucrées)

Un mini cake sucré
(Ex : framboise-chocolat blanc, noix de pécan) *
Une part de tarte gourmande aux fruits * *
Cookies aux pépites de chocolat
Friandises



* Recettes variant avec les saisons *
* Pièces entières ou découpées, selon demande



Le Buffet “tout sucré”

6
pièces

6,50€
ht/pers

Pour une pause douceur...

3 préparations gourmandes sucrées (à choisir à la carte)

ex : cakes aux fruits tranché, maxi cookies, mini fondants, verrines de compotée de pommes...

ET

3 plaisirs sucrés (à choisir à la carte)

ex : madeleines artisanales, assortiment de biscuits secs, assortiment de friandises, fruits frais de saison entiers...



Menu (exemple)

Une tranche de cake aux fruits * *
Un maxi cookie au choix
(ex : café-chocolat blanc, pralines) *

Une madeleine artisanale
Fruits frais de saison
Un Mini moelleux
(ex : citron-amandes, crème de marron, chocolat...) *

Friandises

* Recettes variant avec les saisons
* Pièces entières ou découpées, selon demande



Nos offres complémentaires

Les p'tits +

Installation

20 € HT

Débarrassage

20 € HT

Livraison

Tarif à convenir en fonction de la distance

Service

23€ HT /h/serveur

Vaisselle

Vaisselle recyclable ou solide

Tarif à voir ensemble

Un large choix de boissons

Non alcoolisées

- Jus de fruits artisanal,
- Soda artisanal BIO (Limonade, Cola)
- Thé glacé artisanal BIO
- Jus de pommes pétillant

...

Alcoolisées

- Vin rouge, blanc et rosé
- Pétillant
- Cidre
- Bière

...

Tarifs communiqués dans notre carte



Notre offre vous intéresse ?

N'hésitez pas à nous contacter :

09 86 58 53 11

buffet@ruedesproducteurs.fr

Nous répondrons à toutes vos questions
et vous ferons parvenir notre carte détaillée ou un devis si vous le souhaitez.



Vous pouvez aussi nous retrouver dans nos magasins
« La Rue des Producteurs » :

- 33 avenue Berthelot 69007 Lyon France
- 108 Cours Gambetta 69007 Lyon, France

Site
[https://rue-
desproducteurs.fr/](https://rue-desproducteurs.fr/)

Facebook
[@ruedes
producteurs](https://www.facebook.com/ruedesproducteurs)