



J A C Q U E S
L A F A R G U E

UN GRAIN DE FOLIE DANS VOTRE ASSIETTE

PRINTEMPS - ÉTÉ





HISTORIQUE

Jacques Lafargue est le traiteur de Lyon, Toques Blanches Lyonnaises, connu et reconnu pour l'originalité de sa cuisine. C'est un esprit libre, inventif et créatif qui aime bien faire voyager ses clients de délices en délices en mettant à contribution, si vous le désirez, des recettes venues des quatre coins du monde. Mais, attention ! Il sait aussi être un traiteur dans la plus pure tradition de la gastronomie lyonnaise et française, en vous proposant les grands classiques de notre patrimoine culinaire qu'il maîtrise à la perfection.

Pour chacune de ses recettes, Jacques Lafargue exige des ingrédients de qualité et de toute première fraîcheur. C'est pour vous la garantie de déguster des mets qui expriment toute la quintessence de leurs goûts.



10 ANS

au service
des Lyonnais



100

Mariages
à l'année



1000

Évènements
d'entreprise
à l'année

**“ La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture
pour créer le bonheur ”**

Théodore Zeldin

NOS VALEURS

L'équipe de Jacques Lafargue Traiteur a pris conscience des impacts sociaux et environnementaux de son activité. Nous avons donc décidé d'adopter de meilleures pratiques.



PROTÉGER LA NATURE

Papier recyclé,
Collecte sélective des
déchets, Covoiturage
de nos équipes.



TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

Traçabilité de nos
achats et produits
transformés.



PRODUCTEURS LOCAUX

Référencement de
producteurs locaux en
tant que fournisseurs.

LA RÉGION DU GOÛT



3000
PRODUITS

700
PRODUCTEURS

Les produits «**La région du goût**» vous offrent la garantie d'un circuit d'approvisionnement plus court géographiquement.

Vous pouvez, ainsi, soutenir les agriculteurs et les produits agricoles de votre région, à travers un acte d'achat durable et citoyen.

SOMMAIRE

À CHAQUE ÉVÈNEMENT, SES MENUS GOURMANDS !

COCKTAILS DÉJEUNATOIRES P5

COCKTAILS APÉRITIFS P9

BUFFETS CHAUDS ET FROIDS P13

TRAITEUR EN PLEIN AIR P20

PLATEAUX-REPAS P23

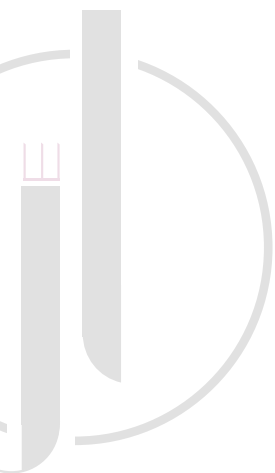
COOKING BATTLES P26

MARIAGES P28

SALLES P31

ACTUALITÉS P33

CONTACTP38





COCKTAILS DÉJEUNATOIRES

COCKTAIL DU TERROIR

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

14, 16 OU 20 PIÈCES / PERS.

Optez pour ce cocktail déjeunatoire classique pour passer un moment décontracté avec vos invités autour de produits simples et savoureux

PIÈCES FROIDES PRISES À LA MAIN (10)

- Moricette fourrée aux délices du temps
- Tartare de canard aux abricots secs éclats de pistache
- Cheese-cake au saumon
- Cannelloni à la crème de cèleri
- Gaspacho de melon
- Bavarois de petits pois
- Burger de foie gras et sa gelée à l'hibiscus
- Tartare de dorade au citron vert sur sa tarte ébène
- Antipasto salade en Brochettes (salami, jambon de Parme, mozzarella, olives, poivrons marinés et salade verte)
- Farandole de légumes en folie, sauce curry et ciboulette

PIÈCES CHAUDES PRISES À LA MAIN (4)

- Assortiment de gougères (pesto, tomate, poivron, emmental)
- Mini soufflé au bleu d'Auvergne

- Cake moelleux au saumon et petits légumes
- Mini brioche aux champignons sauvages

CASSOLETTE SERVIE CHAUDE (1)

- Croustillant de volaille panée au spéculos sur un écrasé de patate douce

FROMAGE (2)

- Bâtonnets de comté, abricot moelleux
- Cervelle de canut sur tranche de pain aux céréales

PIÈCES SUCRÉES (3)

- Macaron à la crème d'yuzu et thé macha
- Mini sablé à la framboise
- Feuillantine chocolat noisette

PRIX / pers*

14 pièces **17,50€HT**

16 pièces **29,50€HT**

20 pièces **24,00€HT**

*Tous nos tarifs s'entendent hors : livraison, service, boissons et mobilier

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

14, 16 OU 20 PIÈCES / PERS.



Vous souhaitez proposer un déjeuner complet et une grande diversité de produits à vos convives afin que chacun puisse se régaler ? Ne cherchez plus, c'est cette formule qu'il vous faut !

PIÈCES FROIDES PRISES À LA MAIN (10)

- Sablé de tomate, gelée de carotte au gingembre et légumes de saison
- Sablé à l'anis, mousse de foie gras et gelée de framboise aux figues
- Rouget grillé et confit d'oignons rouges
- Mini financier au jambon fumé
- Mini lunch citron, mortadelle de Bologne et pommes fruits
- Bulle de caviar d'Auvergne et échalotes confites
- Crème d'asperges et gambas épicées
- Mini briochette à la rosette de Lyon
- Timbaline du maraîcher, quinoa façon biryani aux raisins secs, aneth et cacahuètes
- Rillettes de canard et pâté au piment d'Espelette accompagné de leurs tranches de pain grillé

PIÈCES CHAUDES PRISES À LA MAIN (4)

- Pizza du boulanger
- Bouchée au cheddar, jambon, moutarde et bière

- Cake moelleux aux noix, comté fruité, jambon de Bayonne
- Mini brochette de poulet au satay

CASSOLETTE SERVIE CHAUDE (1)

- Effiloché de cabillaud sur un duo de rizotto à la crème et parmesan

FROMAGE (2)

- Plateau de 3 fromages saveurs de nos alpages (Tomme de Savoie, comté et reblochon)

PIÈCES SUCRÉES (3)

- Tartelette à la praline
- Paris-Brest revisité
- Entremets exotiques fruits de la passion

RIX / pers*

14 pièces **21,70€HT**

16 pièces **23,20€HT**

20 pièces **28,00€HT**

*Tous nos tarifs s'entendent hors : livraison, service, boissons et mobilier

COCKTAIL ORIGINAL

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

14, 16 OU 20 PIÈCES / PERS.



Vous êtes certain de faire des heureux avec cette formule particulièrement convoitée pour ses différentes variétés

PIÈCES FROIDES PRISES À LA MAIN (10)

- Marbré de saumon façon carmina
- Panacotta au fromage de chèvre et tomate
- Lingot brioche foie gras et mangue
- Feuille de parmesan à la crème de thon et perles de vinaigre
- Amuse-bouche de chèvre et carottes acidulées
- Sablé au cumin, gelée de petits pois au carvis et pointe de fromage frais
- Assortiment de petites salades :
 - Boulghour, petits pois, radis, feta, persil, menthe
 - Choux-fleur, houmous cranberries
- Mini lunch, jambon de Parme, roquette et copeaux de parmesan
- Brochette de club façon pique-nique, curry, concombres - poivrons, avocats - thon, salade frisée et fromage

PIÈCES CHAUDES PRISES À LA MAIN (4)

- Tarte au Saint-Nectaire tomate et fleur de thym

- Crevettes en chemise de pommes de terre
- Crochini à la caprese, jambon et mozzarella
- Feuilleté aux escargots à la crème d'ail et fines herbes

CASSOLETTE SERVIE CHAUDE (1)

- Fondant de veau aux cèpes, tagliatelles parfumées au citron

FROMAGE (2)

- Fourme d'Ambert sur pic noir et pruneaux d'Agen
- Cervelle de canut sur tranche de pain aux céréales

PIÈCES SUCRÉES (3)

- Macaron framboise et vanille
- Mini-tarte citron meringuée
- Entremets caramel beurre salé

PRIX / pers*

14 pièces **22,40€HT**

16 pièces **24,00€HT**

20 pièces **29,00€HT**

*Tous nos tarifs s'entendent hors : livraison, service, boissons et mobilier



COCKTAILS APÉRITIFS

COCKTAIL FRAÎCHEUR

COCKTAIL APÉRITIF 5, 8 PIÈCES / PERSONNE



Cocktail simple et gourmand pour bien commencer la soirée

PIÈCES FROIDES PRISES À LA MAIN

- Moricette fourrée aux délices du temps
- Tartare de canard aux abricots secs, éclats de pistache
- Cheese-cake au saumon
- Cannelloni à la crème de cèleri
- Gaspacho de melon
- Bavarois de petits pois
- Burger de foie gras et sa gelée à l'hibiscus
- Tartare de dorade au citron vert sur sa tarte ébène

PRIX / pers*

5 pièces **8,00€HT**

8 pièces **12,00€HT**

*Tous nos tarifs s'entendent hors :
livraison, service, boissons et mobilier

COCKTAIL SURPRISE

COCKTAIL APÉRITIF 5, 8 PIÈCES / PERSONNE



Cette formule composée de petites pièces individuelles, faciles à déguster, fera sensation lors de vos évènements

PIÈCES FROIDES PRISES À LA MAIN

- Sablé de tomate, gelée de carotte au gingembre et légumes de saison
- Sablé à l'anis, mousse de foie gras et gelée de framboises aux figues
- Rouget grillé et confit d'oignons rouges
- Mini-financier au jambon fumé
- Mini-lunch citron, jambon de Savoie et pommes fruits
- Bulle de caviar d'Auvergne et échalotes confites
- Crème d'asperges et gambas épicées
- Mini briochette à la Rosette de Lyon

PRIX / pers*

5 pièces **8,50€HT**

8 pièces **13,00€HT**

*Tous nos tarifs s'entendent hors :
livraison, service, boissons et mobilier

COCKTAIL TOUT EN FINESSE

COCKTAIL APÉRITIF 5, 8 PIÈCES / PERSONNE



Tradition et originalité sont réunies dans cette formule composée exclusivement de produits d'épicerie fine

PIÈCES FROIDES PRISES À LA MAIN

- Marbré de saumon façon carmina
- Panacotta au fromage de chèvre et tomate
- Cornet de foie gras et chutney de figues
- Feuille de parmesan à la crème de thon et perles de vinaigre
- Amuse-bouche de chèvre et carottes acidulées
- Sablé au cumin, gelée de petits pois au carvi et pointe de fromage frais
- Pince de magret de canard fumé et pruneaux confits
- Cannelés courgettes, chorizo

PRIX / pers*

5 pièces **9,50€HT**

8 pièces **14,50€HT**

*Tous nos tarifs s'entendent hors :
livraison, service, boissons et mobilier



BUFFETS FROIDS ET CHAUDS



BUFFET DE SAISON

BUFFET CHAUD



ENTRÉE : 1 ENTRÉE PAR TRANCHE DE 10 PERSONNES

- Gaspacho de tomates servi froid
- Salade de courgettes au romarin
- Melon de Cavaillon et jambon cru
- Salade de carottes au cumin et gingembre confit
- Quiche aux poireaux
- Salade de maïs et poivrons rouges

PLAT : 1 PLAT PAR TRANCHE DE 30 PERSONNES

- Fricassée de volaille à l'orientale
- Travers de porc façon barbecue
- Mousseline de poisson - sauce à la ciboulette
- Lasagnes de poisson

- Carotte à la crème de ciboulette
- Pommes de terre à la lyonnaise

DESSERT : 1 DESSERT PAR TRANCHE DE 10 PERSONNES

- Tartelette au chocolat
- Crumble de fruits d'été
- Baba au rhum
- Salade de fruits frais

PRIX **16,90 € HT/pers***

*Tous nos tarifs s'entendent hors : livraison, service, boissons et mobilier

BUFFET MILLE SAVEURS

BUFFET CHAUD



ENTRÉE : 1 ENTRÉE PAR TRANCHE DE 10 PERSONNES

- Salade Crétoise
- Rémoulade de cèleri et saumon fumé
- Plateau de charcuterie et ses condiments
- Salade Lyonnaise
- Houmous et pain pita
- Fondant de courgettes au thym et parmesan

PLAT : 1 PLAT PAR TRANCHE DE 30 PERSONNES

- Risotto aux cèpes et pointes d'asperges
- Cuisses de canard, sauce au romarin et mandarine
- Suprême de volaille à la crème
- Gratin de fruits de mer à la Dieppoise
- Flan de courgettes
- Rattes sautées

PLATEAU DE FROMAGES DE LA RÉGION

DESSERT : 1 DESSERT PAR TRANCHE DE 10 PERSONNES

- Tartelette aux noix et caramel
- Tartare de fruits rouges au basilic
- Duo de citrons jaunes et verts aux éclats de meringue
- Entremets aux fruits de la passion et mangue

PRIX **21,90 € HT/pers***

*Tous nos tarifs s'entendent hors : livraison, service, boissons et mobilier

BUFFET TRADITION

BUFFET CHAUD



ENTRÉE : 1 ENTRÉE PAR TRANCHE DE 10 PERSONNES

- Velouté d'asperges et ses toastinettes à la tapenade de poivrons
- Carpaccio de tomates jaunes au parmesan et basilic
- Salade de quinoa et crevettes aux agrumes
- Saumon mariné façon gravlax, sauce à la moutarde douce, miel et aneth
- Salade haricots verts et magret de canard fumé
- Terrine de volaille, salade de champignons sauvages

PLAT : 1 PLAT PAR TRANCHE DE 30 PERSONNES

- Sauté de veau à la sauge
- Bœuf bourguignon au poivre vert
- Parmentier de canard, jus perlé aux herbes
- Dos de saumon et rouget, sauce à l'aneth

- Ratatouille parfumée à la menthe
- Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

PLATEAU DE FROMAGES DE LA RÉGION

DESSERT : 1 DESSERT PAR TRANCHE DE 10 PERSONNES

- Tartelette meringuée au yusu
- Pavlova aux fruits rouges
- Macaron chocolat praliné
- Crème brûlée à la vanille de Madagascar
- Salade de fruits frais

PRIX **24,90 € HT/pers***

*Tous nos tarifs s'entendent hors : livraison, service, boissons et mobilier

BUFFET FROID



ENTRÉE : 1 ENTRÉE PAR TRANCHE DE 10 PERSONNES

- Taboulé libanais aux herbes fraîches
- Salade de lentilles vertes aux échalotes confites
- Cocktail de pastèque et billes de melon à la menthe et dés de feta
- Terrine de campagne
- Salade de tomates et oignons rouges
- Piémontaise de pommes de terre au curry
- Rillettes de thon et fromage frais

PLAT : 1 PLAT PAR TRANCHE DE 30 PERSONNES

- Pilons de volaille rôtie aux herbes de Provence
- Rôti de porc / dinde, sauce béarnaise
- Filet d'églefin, vinaigrette de tomate à l'estragon
- Carottes et cèleri rémoulade

DESSERT : 1 DESSERT PAR TRANCHE DE 10 PERSONNES

- Crème caramel au beurre salé
- Salade de fruits de saison
- Crumble de fruits rouges
- Tarte aux fraises

PRIX **14,90 € HT/pers***

*Tous nos tarifs s'entendent hors : livraison, service, boissons et mobilier

BUFFET DE NOS RÉGIONS

BUFFET FROID



ENTRÉE : 1 ENTRÉE PAR TRANCHE DE 10 PERSONNES

- Salade ardéchoise, ravioles, noix et dés de Comté
- Salade de pois chiches à la coriandre et ail frit
- Salade de concombres à la grecque
- Terrine de légumes, coulis de poivrons
- Salade de riz et tomates séchées
- Salade fraîcheur, maïs, tomates, cœurs de palmiers, betteraves rouges, endives, Comté et noix

PLAT : 1 PLAT PAR TRANCHE DE 30 PERSONNES

- Planche de viandes froides : échine de porc, rôti de dinde, quasi de veau et ses condiments
- Filet de dorade, sauce vierge
- Rôti de bœuf, sauce tartare
- Salade de pommes de terre et fenouil en vinaigrette à l'orange et ciboulette

PLATEAU DE FROMAGES DE LA RÉGION

DESSERT : 1 DESSERT PAR TRANCHE DE 10 PERSONNES

- Éclair crème au rhum et caramel
- Verrine «liégeois»
- Entremet nougat mandarine
- Paris-Brest
- Carpaccio d'ananas et sirop à la cardamome
- Salade de fruits frais

PRIX **19,90 € HT/pers***

*Tous nos tarifs s'entendent hors : livraison, service, boissons et mobilier

BUFFET NOTES EXOTIQUES

BUFFET FROID

ENTRÉE : 1 ENTRÉE PAR TRANCHE DE 10 PERSONNES

- Terrine de canard au poivre vert
- Salade de mâche et iceberg, filet de volaille et tomates séchées, copeaux de parmesan
- Salade de champignons, petits lardons, gingembre et pousses de soja
- Salade de haricots rouges, maïs et crevettes chips de maïs
- Salade de pâtes à l'italienne
- Salade de quinoa aux aromates

PLAT : 1 PLAT PAR TRANCHE DE 30 PERSONNES

- Brochette de volaille et crevettes sauce satay
- Rôti de veau à la crème de thon et feuilles de basilic
- Dos de cabillaud en chaud-froid à l'aneth
- Crevettes cocktail, sauce mayonnaise

- Salade de boulghour, poivrons, maïs, vinaigrette à l'huile d'olive

PLATEAU DE FROMAGES DE LA RÉGION

DESSERT : 1 DESSERT PAR TRANCHE DE 10 PERSONNES

- Macaron thé matcha et framboises
- Choux passion, mousse mangue ananas
- Opéra
- Feuillantine amandes et chocolat

PRIX **24,90 € HT/pers***

*Tous nos tarifs s'entendent hors : livraison, service, boissons et mobilier



TRAITEUR EN PLEIN AIR

DES BARBECUES



LE PLAISIR DE MANGER SAIN ET AUTHENTIQUE

BUFFET D'ENTRÉES

Groupe de 20 à 50 personnes : 3 choix de desserts maximum

Groupe de + 50 personnes : 5 choix de desserts maximum

- Salade de haricots verts, échalotes et gésiers de canard confit
- Salade de tomates, fromage de chèvre et basilic
- Salade crétoise (tomates, concombres, poivrons, féta, olives noires)
- Salade de pommes de terre et cervelas
- Salade de lentilles et magret de canard fumé
- Coleslaw asiatique aux crevettes
- Salade de pâtes à l'italienne (pâtes, copeaux de jambon cru et parmesan)
- Salade de farfalles, poulet grillé à l'estragon
- Salade de boulghour, dés d'ananas et crevettes
- Véritable taboulé Libanais à la menthe
- Tarte au Cantal et jambon d'Auvergne
- Tarte à la fourme d'Ambert
- Jambon cru et billes de melon
- Plateau de charcuterie
- Terrine de poisson et sa sauce au citron doux

BARBECUE ET PLANCHA

Groupe de 20 à 50 personnes : 3 choix de dessert maximum

Groupe de + 50 personnes : 4 choix de dessert maximum

- Déclinaison de viandes grillées (merguez-chipolatas aux herbes)
- Brochette de porc au gingembre et citrons confits
- Côte de veau grillée au thym et ail doux
- Filet de poisson grillé, salsa d'amande
- Bœuf mariné au colombo
- Brochette de poulet parfumé à la citronnelle
- Canard mariné aux épices et piment doux
- 2 Gambas juste grillées en brochette (+ 2€ HT / pers.)
- Côte de bœuf et herbes du maquis (+ 4€ HT / pers.)
- Brochettes d'agneau parfumées aux épices de l'Atlas (+ 2€ HT / pers.)

Accompagnés de leurs garnitures

Pommes de terre cuites à la braise et tomates provençales

Et de leurs sauces

Mayonnaise / Ketchup / Béarnaise / Roquefort / Poivre / Tartare

PLATEAU DE FROMAGES

- Brie, St-Marcellin, Comté, Bleu d'Auvergne
- Sélection de pains

BUFFET DE DESSERTS

Groupe de 20 à 50 personnes : 2 choix de dessert maximum

Groupe de + 50 personnes : 3 choix de dessert maximum

- Tarte aux fruits
- Mousse au chocolat et zestes d'orange
- Tiramisu traditionnel
- Crumble de pommes
- Panacotta aux fruits rouges
- Crème caramel

BOISSONS EN SUPPLÉMENT

PRIX / pers*

Un groupe de 20 à 50 personnes

25,50€HT

Pour un groupe de + 50 personnes

29,50€HT

Chaque réception est encadrée par un ou plusieurs cuisiniers. Nous prévoyons 1 cuisinier et 1 serveur par tranche de 40 convives. Vacation comprise durant 5 Heures / cuisinier, trajet inclus, puis 35.00€ HT l'heure supplémentaire. Possibilité d'un cuisinier supplémentaire, sur demande. Vacation minimum de 4h à 140.00€ HT, puis 35.00€ HT l'heure supplémentaire

DES PIQUE-NIQUES ET PLANCHES



**LA JOIE DU PARTAGE
SIMPLE ET CONVIVAL**



PLAT À PARTAGER

Groupe à partir de 20 personnes

- Paëlla poulet, gambas, calamars, moules
- Couscous volaille, agneau
- Moussaka à la Grecque
- Riz cantonais aux crevettes et poulet
- Choucroute garnie

PLATEAU DE FROMAGES

- Brie, St-Marcellin, Comté, Bleu d'Auvergne
- Sélection de pains
ou
- Faisselle de fromage blanc à la crème

Chaque réception est encadrée par un ou plusieurs cuisiniers. Nous prévoyons 1 cuisinier et 1 serveur par tranche de 40 convives. Vacation comprise durant 5 Heures / cuisinier, trajet inclus, puis 35.00€ HT l'heure supplémentaire.
Possibilité d'un cuisinier supplémentaire, sur demande. Vacation minimum de 4h à 140.00€ HT, puis 35.00€ HT l'heure supplémentaire

BUFFET DE DESSERTS

Groupe de 20 à 50 personnes : 2 choix de dessert maximum

Groupe de + 50 personnes : 3 choix de dessert maximum

- Tartes aux fruits
- Mousse au chocolat
- Tiramisu traditionnel
- Crumble de pommes
- Panacotta aux fruits rouges
- Crème caramel

BOISSONS EN SUPPLÉMENT

PRIX / pers*

un groupe de 20 à 50 personnes

24,50€HT

Pour un groupe de + 50 personnes

28,20€HT



PLATEAUX-REPAS

DES PLATEAUX-REPAS

LE DÉJEUNER DÉLICIEUSEMENT ÉQUILIBRÉ

Vous disposez de peu de temps pour déjeuner ? Les plateaux-repas livrés par Jacques Lafargue Traiteur sont la solution idéale ! Ils s'avèrent très pratiques pour prendre un repas rapide et néanmoins équilibré et savoureux.



*Tous nos tarifs s'entendent hors : livraison, service, boissons et mobilier

ILS CHANGENT TOUTES LES SEMAINES

Menu Retour du Marché

- Salade grecque
- Sauté de volaille aux olives, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive & tomates rôties
- Buchette de chèvre frais, ail & basilic
- Charlotte aux fruits rouges
- Petit pain

PRIX **17,50 € HT***

Menu Marin

- Rillettes de colin & thon, crème à l'aneth et roquette
- Unilatéral de saumon au balsamique
- Quinoa aux petits légumes de saison
- 1/2 St-Marcellin et fruits secs
- Tarte citron
- Petit pain

PRIX **19,80 € HT***

Menu Affaire

- Aspic de la mer, revisité par nos Chefs et sa roquette
- Brochette de bœuf au poivre, salade de pommes de terre aux oignons rouges
- Crème de Roquefort, noix & poire, avec ses toasts grillés
- Tartelette aux fruits de saison
- Petit pain

PRIX **18,50 € HT***

Menu Végétarien

- Dés de fromage de brebis, salade verte, carottes râpées, tomates cerises, radis, copeaux de parmesan, concombres, vinaigrette au vinaigre balsamique et huile d'olive vierge
- Crumble de légumes du soleil aux noix
- Brochette de légumes au basilic & tapenade d'artichaut
- Trilogie de fromages secs et fruits secs
- Tartelette aux fruits de saison
- Petit pain

PRIX **16,00 € HT***

**LIVRAISON SUR RHÔNE-ALPES LE LENDEMAIN AVANT 12H
POUR TOUTES COMMANDES PASSÉES AVANT 17H**

DES BENTO

DES BENTO BOX POUR EMPORTER VOS REPAS

Essayez nos bento box, des boîtes repas séduisantes et pratiques à la mode japonaise pour emporter vos repas partout.



BENTO

Retour du marché

Piémontaise de sardine revisitée, suprême de poulet sauce poivre vert, vinaigrette de légumes du potager, assortiment de 3 fromages, panacotta fruits rouges, pain inclus

PRIX **19,50 € HT***

**LIVRAISON SUR RHÔNE-ALPES LE LENDEMAIN AVANT 12H
POUR TOUTES COMMANDES PASSÉES AVANT 17H**



ÉVÈNEMENTS EN ENTREPRISE

Créez une vraie brigade de cuisine

COOKING BATTLE BY JACQUES LAFARGUE TRAITEUR

Offrez à vos collaborateurs une autre façon de se connaître, ou créer et de renforcer l'esprit d'équipe et d'entreprise.

LES 4 INGRÉDIENTS DE LA RÉUSSITE :

- Un panier surprise
- Des recettes simples
- Des produits frais
- Une thématique définie (sablé, bûche de Noël...)



PRIX **55,00 € HT/pers***

*Compétition culinaire / Apéritif + Repas



DES MARIAGES

DES MARIAGES SUR MESURE



VOTRE CONTACT

Anabelle MARTIN

04 78 56 58 26

Chef de projets Mariages
et Particuliers

Jacques Lafargue Traiteur organise une centaine de mariages par an. Il est important de nous contacter au moins 1 an à l'avance, voire parfois 1 an et demi (en fonction du mois du mariage).

Nous travaillons principalement dans la région Auvergne-Rhône-Alpes, Isère, Drôme, dans plus de 40 châteaux et Domaines (Château de Janzé, Domaine de Bellevue, Domaine de la Ruisselière, Château de Chessy, Château du Sou).

Nos formules menus Haut de Gamme sont modulables et nous pouvons nous adapter facilement. Nous faisons du sur-mesure pour chacun de nos clients.

Télécharger notre brochure sur notre site internet

LE PROCESS :

→ 1-Premier contact :

Lors du premier rendez-vous : il est important que nous puissions comprendre ce que les futurs mariés attendent de la prestation traiteur et, également, avoir une idée générale de leur état d'esprit et déroulement (nombre d'invités, cérémonies...). Nous leur expliquons ensuite notre fonctionnement et abordons les points importants. Bien sûr, nous les conseillons sur ce qui est le mieux adapté pour eux en fonction de ce qu'ils imaginent.

→ 2-La dégustation :

Prévoir 3 h. Les futurs mariés définissent en amont des plats à déguster qu'ils pourront découvrir le jour de la dégustation.

La dégustation est dans les conditions réelles du mariage (vaisselle, quantité et présentation).

→ 3-Devis et validation :

Après la dégustation, nous enverrons un devis. Nous serons toujours à l'écoute de nos clients pendant leur année de préparation.

VOS ÉVÈNEMENTS EN FAMILLE



VOTRE CONTACT

Anabelle MARTIN

04 78 56 58 26

Chef de projets Mariages
et Particuliers

Nous nous occupons également des événements type anniversaire, baptême, communion, repas de famille...

En fonction du budget du client, nous conseillons et élaborons un devis sur mesure.

Nous réalisons : cocktail déjeunatoire/dîatoire avec service, buffet froid ou chaud avec ou sans service, repas assis avec service, brunch, viandes à la broche, paëlla. Plats en récupération au laboratoire ou en livraison.

Jacques Lafargue Traiteur se déplace dans toute la région Auvergne-Rhône-Alpes.



PROFESSIONNEL



RÉACTIF



À L'ÉCOUTE



SUR-MESURE

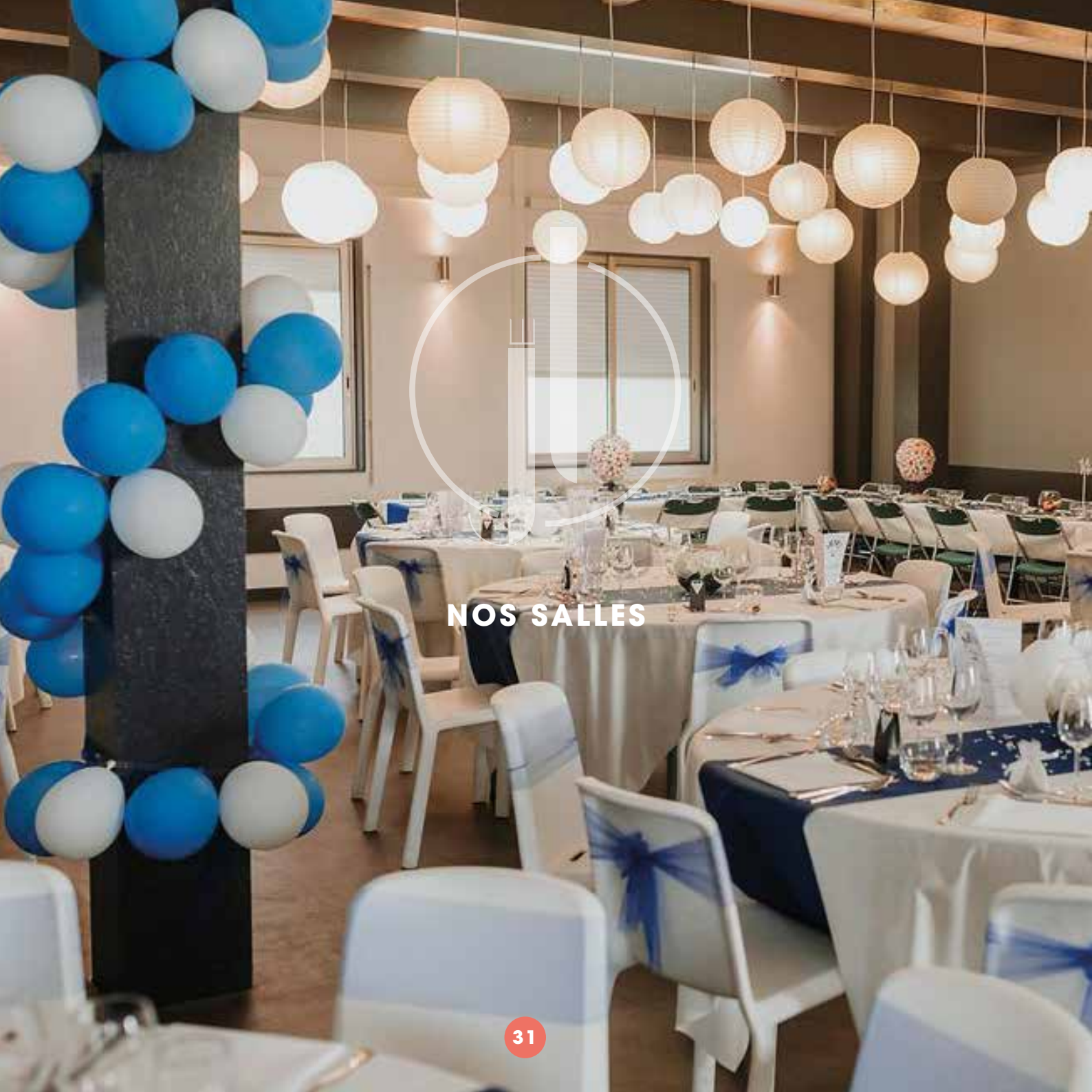


**HAUT
DE GAMME**



**TOQUE
BLANCHE**





NOS SALLES

NOS SALLES

Vous souhaitez organiser une journée séminaire ? Nous vous proposons 2 salles de réception à Chaponost et des formules adaptées à vos besoins.

Spacieuses, modernes et proches de Lyon

Une grande salle :
« Les Aqueducs » (280 personnes)



Une salle plus intimiste :
« L'Orme » (60 personnes)



Différentes configurations possibles : En U, en classe, en théâtre.

Matériel disponible :
Rétroprojecteur et vidéoprojecteur, Matériel de sonorisation, Mange-debout, Tables rectangulaires, Tables rondes, chaises. Accès à la terrasse
Parking

ACCUEIL CAFÉ

- Café-Accueil 2 pièces/personne
- Croissant
- Pain au chocolat
- Pain aux raisins
- Eaux et Jus de fruits Bissardon
- Café et thé Asie et Infusion

DÉJEUNER / BUFFET AVEC SERVICE

Entrée AU BUFFET - 3 au choix

- Cassolette de ravioles de Royan et brunoise de légumes aux champignons sauvages
- Tartare de saumon aux agrumes, vitelottes croquantes
- Salade de roquette et caramel de vinaigre balsamique

Nos plats chauds AU BUFFET - 2 au choix

- Suprême de volaille fermière rôtie, sauce à la crème
- Dos de cabillaud, sauce vierge
- Fondant de veau, sauce aux morilles

Accompagnements

- Gratin dauphinois
- Millefeuille de légumes

Nos fromages AU BUFFET

- Sélection de 3 fromages secs de la région
- Sélection de pains

Nos desserts AU BUFFET

- Assortiment de crèmes brûlées : Vanille Bourbon / Café arabica / Praline de Saint-Genis
- Verrine de fruits frais de saison
- Croquant aux 3 chocolats

- Eaux plates et pétillantes
- Café / Thé / Infusions

PRIX SPÉCIAL ENTREPRISE

À PARTIR DE
30,00 € HT/pers



NOS ACTUS



PORTRAIT DE CHEF

Élevée dans une famille de producteurs-éleveurs dans le Beaujolais et dans les jupes d'une grand-mère reine des fourneaux, c'est très tôt que Léa a décidé de sa vocation.

Cette guitariste à ses temps perdus a fait son apprentissage en Pâtisserie chez JACQUES LAFARGUE.

Son amour des bons produits et sa technique rejoignant notre philosophie, c'est tout naturellement que cette artiste a rejoint notre brigade.

Léa nous concocte des desserts généreux et créatifs, peu sucrés, aux saveurs à la fois croustillantes et moelleuses...

Sphère mangue ananas et cœur passion

- Ingrédients pour 12 coques :
- Chocolat au lait pour mouler la coque
 - Mousse passion et mangue
 - 500 gr crème fraîche liquide
 - 400 gr purée mangue fruits de la passion
 - 125 gr sucre
 - 5 feuilles de gélatine
 - 500 gr d'ananas
 - 500 gr de mangues coupées en dés

NOS ACTUS



LES YACHTS DE LYON

Nous avons été choisis pour l'originalité de nos menus, notre savoir-faire, la réactivité de notre service commercial, ainsi que le fait que nous soyons Toques Blanches : un gage de qualité pour nos clients.



CE QUE NOUS AVONS SERVI

MENU PRESTIGE

Entrée

- Confiturier de saumon, Caviar d'Auvergne et gambas marinées à l'huile de noisette, salade roquette

ou

- Duo de foie gras pané au spéculos et crème brûlée

Plat chaud

- Suprême de pintade Label Rouge, sauce morilles

ou

- Filet de rouget et crevettes, sauce crémeuse à l'aneth

ou

- Paleron de veau cuit de 7 heures, sauce à la sauge

Fromages

- Assiette de tomme de Savoie et comté affiné 18 mois, salade de mâche et noix

ou

- Faisselle de fromage blanc à la crème ou coulis

Dessert

- Dôme chocolat blanc, saveur passion

ou

- Fantaisie de citrons verts et jaunes aux éclats de meringue

Café/thé/infusions

NOS ACTUS



LE VOULEZ-VOUS

Une cuisine soignée avec 3 menus, une adaptation de nos équipes de service par rapport à la configuration de la salle, une réactivité et une rapidité du service à toute épreuve : 300 couverts servis en 1 heure et 20 minutes.



CE QUE NOUS AVONS SERVI

MENU PLAISIR

Apéritif

Kir framboise et 3 canapés

Entrée

- Duo gourmand au foie gras
- Kubic au goût de spéculos et sa crème brûlée

Plat chaud

- Fondant de veau rôti, sauce truffe et cèpes
- Écrasé de pommes de terre, fondue de poireaux et champignons sauvages

Fromages

Demi-chèvre frais et cervelle de canut, pain aux céréales, verdurette

Assiette gourmande

Verrine croquante de citrons jaunes et verts aux éclats de meringue

Café

OFFRE GROUPE

KIR FRAMBOISE ET CANAPÉS
VIN ROUGE ¼ BOUT ET CAFÉ OFFERTS

NOS ACTUS



CENTRE DES CONGRÈS

Un nouveau lieu de séminaires et de congrès basé à Château-Neuf-sur-Isère pouvant accueillir jusqu'à 2500 personnes. Nous avons été choisis pour assurer des prestations haut de gamme pour VIP et artistes, tels que : Amir, Slimane, Liane Foly, Michèle Bernier, Christèle Chollet, Pascal Obispo, Michel Jonasz.

PALAIS
DES
CONGRÈS
SUD RHÔNE-ALPES

CE QUE NOUS AVONS SERVI

COCKTAIL DÎNATOIRE

- Assortiment de navettes fourrées aux délices du temps
- Mikado de légumes à la Niçoise
- Cake aux olives et romarin
- Pain-surprise campagnard
- Mini lunch au jambon cru de Savoie
- Bulle de Piémontaise au cervelas et curry
- Velouté de champignons et sa quenelle de fromage frais de Liergues
- Floralie de charcuteries de la région
- Assortiment de fromages secs avec pics + pain
- Fondant au chocolat
- Brochette de fruits frais de saison



LE MAG

PERSONNALITÉ **DU MOIS**

ANABELLE : AU SERVICE DE LA RÉUSSITE DE VOS ÉVÈNEMENTS



Diplômée d'un Master en Hôtellerie et Tourisme International au sein de l'Institut Vatel, je me suis spécialisée dans l'événementiel. J'ai travaillé plusieurs années dans l'hôtellerie haut de gamme en France et à l'étranger. Dans ces maisons d'excellence, j'ai aimé construire avec mes équipes des prestations singulières rendant le séjour de chaque client unique.

En 2017, j'ai rejoint Jacques Lafargue Traiteur en tant que commerciale pour les mariages. Aujourd'hui, je suis responsable commerciale pour les particuliers et les entreprises. Entourée de cinq professionnels, je vous accompagne dans la réussite de votre évènement.

Lors de la préparation, je suis attentive à l'image que vous souhaitez donner à travers ce moment. J'ajuste chaque proposition en prenant en compte non seulement vos envies, mais aussi vos contraintes et celles du lieu de votre réception. Dans un souci de fluidité et d'élégance, je veille à la précision de l'organisation pour que vos invités gardent un souvenir impérissable de votre évènement.

AISSATA : ARCHITECTE D'ÉQUIPE



Mon histoire avec la restauration a commencé un peu par hasard. Titulaire d'un BTS Tourisme au Sénégal, je suis venue en France pour passer un Master en Communication d'Entreprise. Afin de financer mes études, j'ai travaillé dans

l'hôtellerie au sein du groupe Accor. J'ai eu la chance de rencontrer un responsable petit-déjeuner qui m'a transmis sa passion du métier. Le virus attrapé et mon Master en poche, j'ai continué dans ce secteur où j'ai évolué sur différents postes.

Après avoir travaillé comme maître d'hôtel en tant qu'extra, Nicolas m'a proposé de rejoindre Jacques Lafargue Traiteur. Depuis septembre 2019, je suis responsable de la restauration. Mon rôle consiste à construire les équipes de chaque évènement. Je mets au service de nos clients des professionnels enthousiastes qui ont à cœur de transformer chaque prestation en une expérience culinaire pétillante.

GEORGES : CONCEPTEUR DE SAVEURS

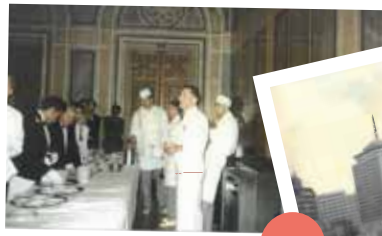


J'ai toujours rêvé de vivre en France et d'évoluer dans de grandes maisons de la gastronomie. Je me suis d'abord formé au métier de cuisinier dans mon pays natal, la Grèce. J'ai ensuite travaillé dans différents hôtels jusqu'au jour où j'ai décidé de faire

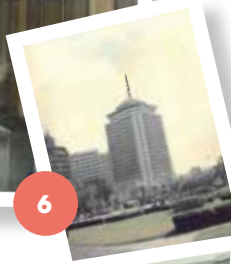
le grand saut. Voilà comment, il y a 10 ans, je suis arrivé à Lyon pour me perfectionner au sein de l'Institut Paul Bocuse. À l'issue de ma formation, j'ai travaillé dans des restaurants. Mais j'ai rapidement souhaité cuisiner pour un traiteur. Ce type de cuisine est un challenge quotidien et passionnant.

Aujourd'hui, chez Jacques Lafargue Traiteur, j'occupe le poste de Chef de cuisine. Créatif par nature, je veux surprendre en permanence dans mes recettes. J'aime innover. Avec ma brigade, j'ai envie de relever tous les défis les plus fous lancés par nos clients. Je veux que tous ensemble nous inventions des plats joyeux, colorés aux saveurs inattendues.

FLASH BACK



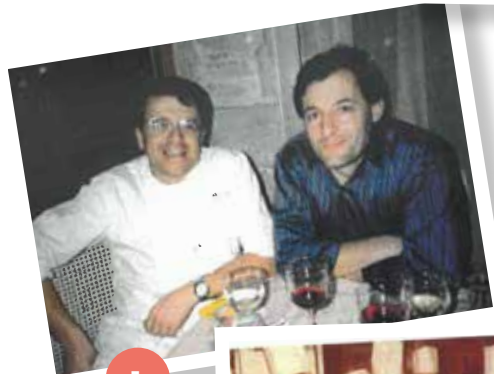
6



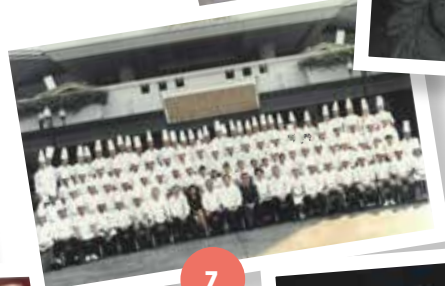
12



13



1



7



14



2



8



FRANZ K

Diese Philosophie auch der Philosoph Kochers: Die Kunst zu sein. Denn wer hoch beachtet als Basis die die Selbstbestimmung Mächtige (das ist oft) - und nicht das Liebesten entäußernde Such beeren im Winter, Januar, Wien des Jäh und Pappo flambé. Heute kommen vi jeden Tag das treue K - wie schade, daß Kollegen das mal machen: wenn das sichig neue Rezept kann es gar nicht geben: Hier handelt es sich nicht um Kochkunst, sondern es handelt sich um Koch-Kunstgewerbe.

FRANZ KELLER, 29. KOCH; GEB. IN FREIBURG/BRSGL.; FRAU BRIGITTE; 2 TÖCHTER, EIN SOHN; KATRIN S, CELIN J. FRANZ 1/2; GELERNT IN FREIBURG BEI HANS BECK. 09.1.1949 IN BRANK.

KELLER'S TON DER KLEINE I LADEN FÜR G EINFACHES ES DAS DENN M KELLER TI

3



11



9



21



4



5



10



15

40



LÉGENDE

- 1** - Rencontre avec mon mentor BERNARD LANTELME, le premier chef qui m'a appris les rudiments de la grande cuisine telle qu'elle était définie par PAUL BOCUSE
- 2** - Photo de brigade chez FRANZ KELLER, grand chef en Allemagne où j'ai passé 3 ans
- 3** - FRANZ KELLER, chef étoilé allemand
- 4** - Retour à Lyon à la Tour Rose de PHILIPPE CHAVENT en compagnie d'ALAIN LE COSSEC
- 5** - Travail en brigade chez JEAN POITOU à la Mère VITTET
- 6** - Découverte de l'Asie après avoir passé 3 ans à Londres chez PETER KROMBERG, chef étoilé, mon nouvel hôtel le DUSIT THANI, grand palace où j'ai passé 9 années
- 7** - Photo de groupe, brigade de cuisine, mon premier poste de chef de cuisine
- 8** - Moments de plaisir en compagnie de LINDA HARDI, Miss France 1992
- 9, 10 et 11** - Élection de Miss Univers. Gâteau servi à cette occasion
- 12** - Jacques Lafargue promu directeur de la restauration
- 13** - En compagnie de jeunes Thaïlandaises en costume traditionnel
- 14** - Cuisinier particulier faisant partie du service protocolaire de sa majesté La Reine de Thaïlande Queen SIREKIT, voyage officiel en Autriche
- 15** - Table officielle au Château de Schönbrunn à Vienne
- 16, 17, 18 et 19** - Voyage officiel au Japon, en visite chez l'empereur et l'impératrice du Japon. Ici, en compagnie du chef de cuisine du Palace Hôtel de Tokyo, en plein travail dans les cuisines
- 20** - Direction l'INDONÉSIE, nouvelle promotion au poste de directeur général
- 21** - Photo de l'hôtel DUSIT BALIKPAPAN
- 22** - Jacques Lafargue en compagnie de l'équipe des chefs de service de l'hôtel
- 23** - Retour à Lyon en 2003, reprise du restaurant La Bourse
- 24** - Photo du restaurant LA BOURSE
- 25** - CUISINE AU WOK
- 26** - Remise de la Médaille du Tourisme par EMMANUEL HAMELIN, député de la circonscription
- 27** - Jacques Lafargue, restaurant La Brasserie de La Bourse
- 28 et 29** - Démarrage du service traiteur
- 30 et 31** - Premier Mariage en tant que traiteur le 15 juillet 2006 pour Mélanie et Pierre-Yves - 450 personnes invitées à cet événement : un vrai challenge

VOUS AVEZ
UN ÉVÈNEMENT
À VENIR?

CONTACTEZ-NOUS!

contact@jacques-lafargue-traiteur.com



Mathilde LOFFI
04 78 56 58 26
Commerciale
Entreprises



MAUD CHAVANET
04 78 56 58 26
Commerciale
Entreprises



Éric MAGNY
04 78 56 58 26
Commercial
Entreprises



Anabelle L'HER-MARTIN
04 78 56 58 26
Responsable
Commerciale



Isabelle VILLARD
04 78 56 58 26
Chef de projets Mariages
et Particuliers



Aïssata DEME
04 78 56 58 26
Responsable
Restauration



Charline CUAZ
04 78 56 58 26
Assistante commerciale

ILS ONT DÉCIDÉ DE NOUS FAIRE CONFIANCE

et + de 300 clients en 1 an ! On ajoute bientôt votre logo ?



TÉMOIGNAGE CLIENT

Madame Aurélie Bourjault, Société Integra Life
« Je fais appel à la société Jacques Lafargue Traiteur pour toutes nos prestations depuis plusieurs années. Nous sommes très satisfaits, le suivi commercial est très bon, ils nous proposent des buffets à thème, par exemple, pour notre événement annuel du 4 Juillet, buffet sur le thème des États-Unis. Service discret et efficace. Les plats sont raffinés et généreux. Je recommande Jacques Lafargue Traiteur. »



TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL

7, route des Troques 69630 Chaponost
Tél : 04 78 56 58 26
contact@jacques-lafargue-traiteur.com
www.jacques-lafargue-traiteur.com

Suivez-nous sur   

@JacquesLafargueTraiteur

