

eat
cetera
TRAITEUR



Carte des Fêtes

Commande retrait boutique et livraison

Carte valable du 16 au 24 Décembre 2022

Bien plus qu'une histoire de goûts

JOYEUSES FÊTES

La fin de l'année approche, c'est le moment idéal pour se retrouver et partager de bons moments autour d'un délicieux repas !

Cette année nous vous proposons une carte remplie de mets prestigieux, faits maison. Pour émerveiller vos papilles, nous avons sélectionnés des produits frais et locaux, que nous travaillons avec soin afin de créer vos repas d'exception. Plateaux festifs, menus de fête, bûches artisanales, vous avez le choix !

Au travers de cette carte, toute l'équipe Eatcetera vous souhaite de passer de très belles fêtes de fin d'année, dans la joie, la bonne humeur et le plaisir culinaire.

Prenez soin de vous et à très bientôt pour vos commandes !



SOMMAIRE

L'APÉRITIF P.2

Apéritif froid | Apéritif chaud | Plateaux sucrés

LA CARTE DE NOËL P.4

Entrées | Plats & Accompagnements | Fromage | Desserts

LES ACCESSOIRES & BOISSONS P.5

Vaisselle | Verrerie | Boissons

COMMANDER P.6

PRODUITS APÉRITIFS

Disponibles du 16 au 24 Décembre 2022

PLATEAUX APÉRITIFS FROIDS

Plateau SAVEUR

Assortiment de 12 pièces froides	18.00€
Assortiment de 24 pièces froides	34.00€
Queue d'écrevisse, crème noire au wasabi Cecina, mousse de comté et cornbread Houmous de piquillos, muesli croquant Chou noire à la truffe Pressé de canard rôti au miel et coing, poivre de sichuan Craquant de cervelle des canuts à l'huile de noisette	

Plateau DÉLICE

Assortiment de 18 sandwichs cocktail (45g)	43.00€
Club sandwich au tourteau et citron confit Pita de légumes aux épices d'Orient Pain polaire jambon truffé	

PLATEAUX APÉRITIFS CHAUDS

PLATEAU BURGER

Burgers au Beaufort et steak Charolais maison (50g)	
Plateau de 12 pièces	30.00€
Plateau de 20 pièces	48.00€

PLATEAU ETOILE

Gougères aux Morilles et Vin Jaune	
Plateau de 12 pièces	22.00€
Plateau de 24 pièces	38.00€

PLATEAU MAGIE

Cromesquis de Cabillaud au curry rouge	
Plateau de 12 pièces	22.00€
Plateau de 24 pièces	38.00€

PLATEAUX TERRE OU MER

Plateau de Jambon artisanal truffé, beurre demi-sel (300g)	39.00€
Plateau de Saumon Bømlø en gravlax, blinis et crème acidulée (350g)	39.00€

PLATEAUX SUCRÉS

Les Réductions

Plateau de 18 réductions sucrées	26.50€
Chou châtaigne mandarine Croquant choco amande Bouchée fruits exotiques et noix de coco	
Plateau de 20 macarons artisanaux	29.00€
Plateau de 24 cannelés à la Vanille Bio de Madagascar	33.00€

Pièces livrées froides, à réchauffer par vos soins au four ou micro-ondes



Pâté Croûte à partager

Suggestions de présentation - Visuels non contractuels



CARTE DE NOËL

Disponible uniquement le 24 Décembre 2022



ENTRÉES

Ceviche de Black Tiger à la mangue et citron vert, crémeux de patate douce et noix de cajou torréfiées	12.00€
Lingot de Truite fumée des Dombes aux herbettes et calamansi	12.00€
Velouté de potimarron des Monts, éclats de châtaignes, huile de truffe blanche	9.50€

À partager (pour 12 personnes) :

Pâté croûte au foie-gras et trompettes de la mort, gel de fruits rouges aux épices	10.50€
--	--------

Tarif par personne - 1 pâté croûte = 12 personnes

PLATS

Dos de Saumon mi-cuit en croûte d'amande, sauce Yuzu, mousseline de panais	19.00€
Saint-Jacques snackées, risotto Carnaroli safrané	24.00€
Suprême de Pintade aux châtaignes, navets glacés	21.50€
Pièce de Veau basse température aux Morilles, gratin Dauphinois	23.00€

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin Dauphinois	3.50€
Mousseline de panais	3.50€
Navets glacés	3.50€
Risotto Carnaroli safrané	3.50€

FROMAGE

Plateau de fromages entiers, sélection Collège Culinaire de France (500g)	37.00€
---	--------

Saint-Nectaire fermier, Gouda, Chevrion du Pilat, Bleu d'Auvergne

DESSERTS

LES BÛCHES - créations maison

L'Exotique

Biscuit coco, mousse fruits exotiques, gelée d'ananas, nappage passion

La Tout Choc'

Biscuit joconde, mousse Jivara, crémeux chocolat noir Valrhona



Bûche pour 6 / 8 personnes	32.00€
----------------------------------	--------

LE BABA DE NOËL - à partager

Baba au Rhum de Noël, aux fruits confits et mascarpone	30.00€
--	--------

Tarif par baba - 1 baba = 6 personnes



LA SALADE DE FRUITS

Salade d'ananas et mangue à la vanille Bio de Madagascar	4.50€
--	-------

Tarif par personne

ACCESSOIRES



VAISSELLE

Kit vaisselle éco-responsable recyclable, pour 10 personnes 12.00€
10 assiettes + 10 fourchettes + 10 couteaux + 10 cuillères + 10 serviettes

VERRERIE

Kit verrerie éco-responsable recyclable
10 verres à eau / softs 6.90€
10 verres à vin 6.90€
10 flûtes 7.90€

Notre engagement :

Les accessoires de vaisselle et de verrerie sont 100% recyclables et/ou compostables.
Sur demande, nous vous proposons une vaisselle et verrerie consignées, n'hésitez pas à nous contacter pour un devis sur-mesure !



BOISSONS

SANS ALCOOL

Eau plate Thonon, 75cl (bouteille verre) 2.90€
Eau gazeuse Vals, 75cl (bouteille verre) 2.90€
Jus de fruit artisanal Ateliers PATRICK FONT, 1L (bouteille verre) 6.10€
Parfum : Pomme, Pêche de Vigne, Abricot Bergeron, Poire Williams, Raisin blanc
Soda Coca-Cola classique, 1.25L (bouteille PET) 4.50€

AVEC ALCOOL

Bière artisanale La Canute lyonnaise, 75cl (bouteille verre) 7.50€
Parfum : Bière de Noël «Les Lumières», Blonde «La Confluence», Rousse «X-Rousse»
Vin Blanc Chardonnay, Domaine Belle-Mare, Languedoc 75cl 15.00€
Vin Rouge Magie d'une Terre, Côte du Rhône, 75cl 15.00€
Champagne brut «Sélection» de Marc Chauvet, 75cl 29.00€
Récoltant manipulant depuis 1529. Cuvée millésimée aux bulles fines et élégantes, structurée, avec une belle longueur.
Crémant rosé **BIO** du Beaujolais, Jean-Paul Brun, 75cl 16.80€

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



POUR PASSER COMMANDE

Vos commandes sont disponibles à emporter à la boutique ou en livraison du 16 au 24 Décembre 2022.

PASSER COMMANDE :

Depuis notre site internet : www.eatcetera.co

Par email : info@eatcetera.co

Par téléphone : 09 87 78 90 13 / 06 99 97 21 78

En boutique : 161 Route de Vourles, 69230 Saint-Genis-Laval



DÉLAIS DE COMMANDE :

- Pour la carte de Noël : commande au plus tard le **20 Décembre à midi**
- Pour les autres produits : commande au plus tard **5 jours ouvrés** avant retrait / livraison

Pour une meilleure fluidité lors du retrait de votre commande, nous vous demandons le règlement de votre commande dans sa totalité à la réservation.

RETRAIT DE COMMANDE :

- Pour la carte de Noël : le Samedi 24 Décembre, de 09h00 à 14h00
- Pour les autres produits : du 16 au 23 Décembre, du lundi au vendredi, de 16h00 à 18h00



LIVRAISON DE COMMANDE :

La livraison de votre commande est possible **dès 300€ TTC** d'achat.

La livraison sur Saint-Genis-Laval, Brignais, Pierre-Bénite, Irigny, Vourles et Charly sera facturée **30€ TTC**

La livraison sur Lyon et proches agglomérations sera facturée **50€ TTC**

Pas de livraison le Samedi 24 Décembre

Carte valable du 16 au 24 Décembre 2022 (hors carte de Noël, disponible le 24 uniquement)

Tarifs indicatifs TTC en euro, valables à emporter, sous réserve d'erreur d'impression

Ne pas jeter sur la voie publique

Traiteur EATCETERA | Société Savant Goût SARL | RCS Lyon 840 602 528 00019