Maison
Charrié
Lyon
Patisserie Traiteur
Du
Salé
au
Sucré

La Maison Charrié conçoit vos événements professionnels ou privés : réception, réunion, séminaire, vin d'honneur à la carte, mariage, baptême/communion, pot de thèse, inauguration, coffret repas...

Nous mettons tout notre savoir - faire à votre service.

Nos Cocktails Apéritifs, Déjeunatoires & Dinatoires

A déguster debout, servis sur plateaux ou buffets, selon les goûts :
canapés, verrines, pains surprises, brochettes, macarons, petits fours,...

Du Salé au Sucré

Maison Charrier
Lyon
Pâtisserie Traiteur

Les Canapés

Les Prestiges

Saumon fumé sur blinis et fromage blanc à l'aneth
Crevettes safranées et tomates marinées sur pain de mie blanc
Jambon de pays et confiture de melon
Mousse de foie gras de canard, noisettes grillées sur blinis
Purée d'artichauts marinés et fêta sur purée de tomate
Crème de potiron et bressaola
Lard grillé et mousse de pruneaux
Crevette marinée et sa crème citron
Rouget sur coulis de tomate

Les Gourmets

Chèvre et épices sur pain de mie à la tomate
Raiforts oeufs truite sur blinis
Chorizo fromage au curry sur pain de mie au curry
Tartinables de sardine sur pain nordique
Chiffonades de jambon séché beurre aux pruneaux sur pain de mie aux noix
Fromagères au basilic, chiffonades de saumon sur pain de mie au seigle
Mini sandwichs fromages à la truite fumée
Tomates marinées fromages de brebis

Du Salé au Sucré

Les Brochettes

Dinde aux épices / fromage de chèvre et ciboulette
Poulet à la provençale et abricot
Coppa / mozzarella au pesto
Poulet tandoori et tomate aux herbes aromatiques
Pastrami de bœuf et polenta à l'abricot
Bressaola et papaye
Ballotins de chèvre fourrés à la tapenade
Ballotins de chèvre fourrés miel et baies roses
Ballotins de fromage de vache fourrés au saumon et aneth
Ballotins de fromage de vache au curry

Les Verrines

Tartare de saumon et crème de tzatziki
Mousse de miel / mousse de chèvre ciboulette et crumble
Tartare de St. Jacques et crème au citron
Mousse de foie gras de canard et compotée de pommes
Tartare de thon et crème à la tomate
Mousse de pesto, coulis de tomate, mozzarella et tomates séchées
Mousse de saumon, mousse de citron, tartare de saumon fumé et ciboulette

Maison Charrié Lyon
Pâtisserie Traiteur

Du Salé au Sucré

Les Pains Surprises & Sandwichs

Pain complet garni de 50 sandwichs variés

(saumon fumé, purée d'artichaut et de tomate, mousse de canard au porto, jambon blanc et sauce mayonnaise, fromage ail et fines herbes)

Pain nordique carré composé de 48 sandwichs variés

(crème de légumes grillés, pastrami et moutarde à l'ancienne, poulet mayonnaise et parmesan, saumon fumé/fromage et ciboulette)

Palette de 24 clubs sandwichs

(saumon fumé sur pain de mie nature, thon et caviar d'aubergine sur pain de mie au son, poulet et tomates confites sur pain de mie au blé malté)

Navettes garnies

(rillettes de thon aux 3 poivres et pavot, tomates /artichauts et sésame, fromage ail et fines herbes)

Les Petits Fours

Mini cannelé bordelais

Moelleux chocolat

Rocher coco

Mini madeleine nature ou chocolat

Tuile aux framboises

Sablé nature

Plateau gourmand composé de 64 petits fours

(moelleux poire/chocolat et noix de pécan caramélisées, financier cerise amarena, moelleux orange, duo pomme et noix de pécan, pyramide coco, moelleux ananas et framboise, moelleux abricot et noisette, tandem pêche et noisette hachée, pyramide framboise pistache)

Maison Charrier Lyon Pâtisserie Traiteur

Du Salé au Sucré

Les Gâteaux de Soirée

Tartelette mousse framboise
Financier chocolat/ pistache
Tartelette citron
Mini éclair café ou chocolat
Flan caramel et pomme
Tartelette aux framboises fraîches
Mini opéra
Tartelette chocolat croquantine
Assortiments de mini macarons

Découvrez l'Orient avec nos cocktails entièrement libanais...

ASSORTIMENTS DE MEZZES FROIDS :
Taboulé, hommos, moutabbal, moussaka, feuilles de vignes, moujadara

ASSORTIMENTS DE MEZZES CHAUDS :
Beignets d'épinard, fromage et viande, kebbé boulette, fêta à la feuille de brique, falafel

ASSORTIMENTS DE PÂTISSERIES :
Baklava, flan à la fleur d'oranger, crèpe au fromage de brousse et noix

Du Salé au Sucré

Nos gâteaux d'événements / Pièces montées

Alliance de savoir-faire et de produits d'une qualité exceptionnelle,
nos entremets et pièces montées combleront tous les gourmands...

Les Entremets

Fraisier
Génoise vanille, mousseline et fraises du Périgord

Royal
Mousse chocolat noir, craquant feuillantine praliné

Framboisier
Génoise amande, crème légère vanille, brisures de pistache et framboises fraîches

Divin
Mousse mangue, mousse passion, gelée de framboise et biscuit coco

Opéra
Crème au beurre café, ganache chocolat noir et biscuit amande imbibé café

Mac - framboise
Crème légère vanille, biscuit macaron et framboises fraîches

Envie d'un parfum ou d'un décor particulier ?
N'hésitez pas à nous en parler et nous ferons ensemble de ce dessert un moment unique.

Innovation : à l'aide de notre imprimante alimentaire nous reproduisons votre photo sur votre gâteau et bien sûr tout se mange!

Les Pieces Montées

La pièce montée est un symbole fort pour vos réceptions : elle illustre la notion de partage, d'abondance et surtout de bonheur !
C'est pourquoi elle reste un élément incontournable des cérémonies.
Nous les proposons en choux, en macarons, en entremets ou en bonbons...
Nous pouvons aussi les concevoir avec des décors personnalisés.
Tradition ou innovation, venez nous soumettre vos projets, nous vous proposerons une solution.

Maison Charrié Lyon
Pâtisserie Traiteur

Les Animations Salées et Sucrées

Surprenez vos invités en créant des animations culinaires salées, sucrées...

Stand plancha : assortiment de viandes marinées (bœuf, caille ou chapon)
Stand de cuisson de beignets : samossas poulet/gingembre, samossas crevettes/ crabe et fines herbes
Stand mini-crèpes (confiture maison, sauce chocolat, crème de marrons, sucre glace et citron)
Stand fontaine de chocolat (fruits frais et bonbons...)
Stand barbe à papa (sucre coloré)

Du sur mesure & Service à la carte

Une formule sur mesure vous sera proposée en fonction de chaque type d'événementiel, interne ou externe (salon, séminaire, événements de relations publiques, lancement de produits, lancement presse, inauguration, anniversaire, etc.). Nous proposons des services traiteur pour vous assister dans l'organisation de vos événements :

- Equipe de serveurs ou cuisiniers
- Mise à disposition de vaisselle et de matériel de réception
- Décoration de buffet, décoration éphémère des lieux...
- Possibilité de privatiser sur réservation la salle de la Maison Charrié avec une formule repas ou cocktail sur mesure

Nos Petits Déjeuners Maison

Pour vos réunions, vos événements clients ou rencontres presse...
Assortiments de mini viennoiseries, jus d'orange, corbeille de fruits, boissons chaudes selon vos envies...

Nos Coffrets Repas

Nous vous proposons une gamme de coffrets repas s'adaptant au mieux à vos besoins, vos envies, votre budget... Nos menus sont élaborés avec les produits de saison. Pour plus de détails contactez-nous et demandez-nous un devis personnalisé gratuit.

Un pas en avant pour l'environnement !

Innovation majeure, nos coffrets repas adoptent une démarche d'éco-conception de leurs emballages : boîte et set de plateau en carton issu de forêts éco-gérées, étui à couverts et serviette en papier recyclé et recyclable, couverts en bambou réutilisables, assiettes palmier et gobelet biodégradable... ***100% écologique*** *!*
La Maison Charrié réaffirme ainsi son fort engagement pour l'environnement!

Maison Charrié Lyon
Patisserie Traiteur

4, Place Raspail - 69007 - Lyon
Informations, devis gratuits et commandes au 04.37.66.43.46
ou par mail : contact@ maison-charrie.com