

Carte Traiteur

Hiver 2018-2019

Prix valables jusqu'au 1^{er} mars 2019



Petit-déjeuner – Coffrets Repas – Plateaux Repas – Buffets



Côté Petit Déjeuner



Des produits artisanaux et délicieux
pour bien démarrer la journée

FORMULE PETIT DEJEUNER CLASSIQUE

Café pur arabica ou Thé noir Breakfast Richard
Jus d'orange
3 mini-viennoiseries artisanales /pers

6,20 € ht/pers

6,82 € ttc

A LA CARTE

Café (*thermos 1 L*)

11,90 € ht 13,09 € ttc

Thé (*thermos 1 L*)

11,90 € ht 13,09 € ttc

thé noir Breakfast ou Earl grey ou thé vert Menthe ou Sencha

Jus de fruits artisanal Alain Milliat 1 L

5,90 € ht 6,49 € ttc

Orange, Pamplemousse, Poire, Pommes ...

Evian ou Badoit 1 L

2,50 € ht 2.75€ ttc

Box 18 viennoiseries & co

14,90 € ht 16.39 € ttc

croissant, pain au chocolat, pain au raisin, chouquette, mini brioches chocolat, praline...

Plateau 12 fromages blanc-coulis

26,90 € ht 29,59 € ttc

compotée de fruits rouges, compotée d'abricots ou miel-muesli

Plateau 12 salades de fruits frais

29,90 € ht 32,89€ ttc

10 dosettes de lait

4,00 € ht 2.75€ ttc

Et aussi fromages blanc-muesli, muffins ..., nous consulter



Formule Petit déjeuner classique livrée avec gobelets jetables, agitateurs, serviettes & sucre - Commande pour 6 pers minimum, à passer au plus tard la veille avant 15h par téléphone au 0612336037 ou avant 12h par mail à commandes@baya-restauration.com

Côté Lunch Box




Des formules à petit prix
pour vos réunions, formations ...



Coffret Repas

13,90 € ht

salade carottes-chou blanc-pommes granny-amandes grillées 15.29 € ttc
+ jambon cru , antipastis, mozzarella, penne rigate, jeunes pousses ou chèvre,
haricots verts, noix, butternut, taboulé d'automne-hiver, jeunes pousses
+ muffin chocolat ou fromage blanc-coulis




Formule livrée en box individuelle avec pain individuel, couverts & serviette -
Commande à passer au plus tard la veille avant 15 h au 0612336037 ou
avant 12h par mail à commandes@baya-restauration.com



Formule plancha chaude

14,90 € ht

salade haricots verts-chèvre-noix 16.39 € ttc
+ Poulet ou Saumon au basilic, penne rigate & légumes du soleil
ou plancha du jour
+ muffin chocolat ou crumble pommes caramélisées



Formule livrée chaude en caisse de maintien en température pendant 2H
Formule livrée avec pain individuel, couverts & serviette - livraison en box
individuelle : + 1 € - Commande à passer au plus tard la veille avant 15h
par téléphone 0612336037 ou avant 12h par mail à commandes@baya-restauration.com

Côté Plateaux Repas



Des plateaux repas créatifs et savoureux, avec des produits frais et de saison



Plateau Basilic

15,90 € ht

Salade tomates, parmesan, œuf, croustons

17,49 € ttc

Poulet ou Saumon grillé au basilic, penne rigate & légumes du soleil

Pâtisserie gourmande ou Salade de fruits frais



Plateau Aneth

17,90 € ht

Salade aux ravioles croustillantes & aux noix

19,69 € ttc

Mignon de porc ou Cabillaud à l'aneth, riz basmati & légumes verts croquants

Pâtisserie gourmande ou Salade de fruits frais



Plateau Ciboulette

19,90 € ht

Salade & bruschetta aux légumes de saison

21,89€ ttc

Chiffonnade de Bœuf à la ciboulette, pommes de terre & jeunes pousses

Pâtisserie gourmande ou Salade de fruits frais



Plateau Veggie

14,90 € ht

16,39 € ttc

Salade aux carottes, chou blanc, pommes granny, amandes grillées

chèvre, butternut, haricots verts, noix, taboulé d'automne-hiver, jeunes pousses

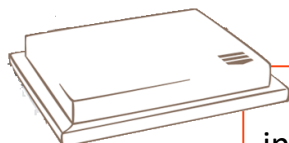
Pâtisserie gourmande ou Salade de fruits frais



Plateau du Moment

à partir de **15,90 € ht**

selon l'humeur et le marché du chef, nous consulter



Formule livrée en plateau BOKRAFT individuel avec petit pain individuel, couverts & serviette - Commande à passer au plus tard la veille avant 15h par téléphone 0612336037 ou avant 12h par mail à commandes@baya-restauration.com

Côté Buffets



Des plateaux à partager
pour des buffets pratiques & conviviaux



Petits sandwiches (12)

poulet-tomates confites-roquette, jambon cru-légumes grillés,
chèvre-miel-noix ...

28,90 € ht

31,79 € ttc



Navettes gourmandes (30)

carpaccio de boeuf-pesto, saumon fumé-crème ciboulette,
chutney d'ananas-amandes grillées, ...

34,90 € ht

38,39 € ttc



Petites salades (12)

haricots verts-tomates confites-œuf mimosa, mezza penne-tartare
tomates-parmesan-roquette, légumes croquants citronnelle...

28,90 € ht

31,79 € ttc



Grosses salades (10-12 pers)

Italienne, asiatique, haricots-pommes de terre-mimolette ...

26,90 € ht

29,59 € ttc



Planche Charcuterie (8 pers)

Assortiment de charcuteries fines & pain (750g)...

28,90 € ht

31,79 € ttc



Planche Fromage (8 pers)

Assortiment de fromages affinés & pain (750g)...

28,90 € ht

31,79 € ttc



Verrines Desserts (12)

salades de fruits frais à la menthe, panna cotta-ruits rouges,
crumble pommes caramélisées, mont blanc ...

28,90 € ht

31,79 € ttc

Commandes à passer au plus tard 48h avant par téléphone au
06123360237 ou par mail à commandes@baya-restauration.com

Côté pratique



Boissons

Eau cristaline plate ou gazeuse 50 cl	1.20 € ht	1.32 € ttc
Evian ou Badoit 1 L	2.50 € ht	2.75 € ttc
Jus de fruit 1 L Alain Milliat	5.90 € ht	6,49 € ttc
Vin 75 cl, nous consulter	12.90 € ht	15.48 € ttc

1 – Je commande

par téléphone en appelant Marie au **0612336037** entre 8h & 16h
ou par mail à commandes@baya-restauration.com si la commande est passée
au plus tard la veille avant 12h

2 – Je reçois une confirmation de commande

& de détails de livraison (horaires, étage, salle ...) par mail

3 – Je suis livré et facturé

- nous contacter pour connaître les zones de livraison possible
- livraison gratuite à partir de 80 € ht de commande sur Lyon 3 & Lyon 6
- facture envoyée par mail et règlement par chèque , CB ou virement bancaire sous 30 jours

4 – Je cumule des points fidélité

& j'obtiens des bons d'achat à utiliser au restaurant

