



Les
DAMES
TRAITEUR ÉCORESPONSABLE

www.lesdamestraitteur.fr



NOTRE DÉMARCHE

Les Dames proposent une cuisine *engagée*

Pas de framboises en hiver, toutes nos recettes respectent les saisons. Nous cuisinons l'intégralité de nos recettes à partir de **produits bruts** dans notre laboratoire à Lyon.

Nos produits sont issus de **l'agriculture biologique** ou raisonnée & proviennent de **producteurs locaux**.

Être traiteur **zéro déchet**, c'est utiliser de la vraie vaisselle et des nappes en tissu lors de chaque événement pour supprimer les contenants à usage unique.

C'est limiter les emballages en privilégiant l'achat **en vrac** et le **choix de fournisseurs** qui sont également dans cette démarche.

Enfin c'est penser **anti-gaspillage** : faire une soupe avec le pied d'un brocoli, des pickles avec des parures de légumes et un pesto avec les fanes de radis.



NOTRE DÉMARCHE

Le zéro déchet

Du choix des produits à la gestion des déchets, chaque geste a du sens pour une cuisine plus durable.





NOS LABELS

Manger bien, manger responsable

Trois labels, un seul engagement :
vous régaler tout en respectant la planète.



LABEL AB

Nous sommes certifiées restauration AB, ce qui signifie que 50 à 75% de nos produits sont issus de l'agriculture biologique. Nous sommes régulièrement contrôlées sur nos approvisionnements par l'organisme Certipaq.



ÉCOTABLE

Écotable recense les restaurateurs et les traiteurs qui ont une démarche éco-responsable. Grâce à des critères précis et une analyse poussée: un, deux ou trois macarons Écotable sont attribués. Nous sommes fières d'avoir obtenu 3 écotables.



LYON ENGAGÉ

Nous sommes labellisées "Engagé à Lyon", la Ville de Lyon certifie notre démarche responsable au niveau environnementale et sociale.



NOTRE CLIENTÈLE

Ils nous font confiance

• **Nous sommes attributaires de cinq marchés publics :**

Depuis janvier 2025 :

Musée des Confluences (*cocktail et buffet*)

Depuis juin 2024 :

Est Habitat (*cocktail, buffet, repas assis*)

Depuis mars 2023 :

Métropole de Lyon (*cocktail et buffet*)

Depuis septembre 2023 :

Métropole de Lyon (*cocktails et diners protocolaires*)

Depuis mars 2022 :

INSA (*cocktails et buffets*)

• **Collectivités, service public, culture :**

Institut Lumière - La Biennale de Lyon - Musée des Beaux-Arts -
Jazz à Vienne - Théâtre de la Croix-Rousse - Musée d'Art Contemporain
- Les Subsistances - La Villa Gillet - HF Auvergne Rhône Alpes -
Festival magnifique Printemps - Ecrans mixtes - Le Marché Gare -
Région Auvergne-Rhône-Alpes - CDG69 - ENS Lyon - ENTPE - CIRC -
Universités de Lyon - Maison métropolitaine de l'insertion - Sigerly ...

• **Privé et entreprises :** Longchamp Paris - GDF Suez - BNP Paribas -
Pathé-Gaumont - Vinci - Emerson - Alliance santé - Ellispère -
Office santé - Caisse d'Épargne - Enercoop - Demeter - Artelia - Secafi
- Flammarion. - CADFEM- Walibi Rhône-Alpes - Le Progrès, Keolis,
Elcia, Mabdesign, Relyens, Naldeo, Aroma-Zone, ...



PRESTATIONS

Nos offres

Cocktail, buffet, repas assis...
Nous nous adaptons à vos envies



Cocktail



Formule déjeuner



Animations culinaires



Buffet



Repas assis



Petit déjeuner,
pause café,
goûter

PRESTATIONS

Cocktail

Pour le déjeuner, l'apéritif ou le dîner, nous proposons des cocktails pour tous vos événements professionnels, et qui s'adapte à tous les régimes alimentaires.

À déguster debout, le nombre de pièces cocktail est variable en fonction de vos besoins :

- Apéritif, entre 5 et 8 pièces par personne (durée, de 30 min à 1h30)
 - Déjeuner : 12 pièces par personne (durée de 1h à 2h30)
 - Dinatoire, entre 10 et 15 pièces par personne (durée, de 2h à 4h)

Exemple de menu 12 pièces :

PÂTÉ CROÛTE FERMIER

trompette de la mort, pistaches, gelée d'herbes fraîches à la Chartreuse

SABLE AU PARMESAN

houmous, suprême de citron, mizuna

FEUILLETÉ TARTARE

de boeuf, sésame noir

FOCACCIA

labneh au piment chipotle fumé, chou-fleur rôti

GOUGÈRE AU COMTÉ

crème montée au paprika, radis pourpre

MINI BUN

crème de faisselle, petit pois, pickles de graines de moutarde

BRUSCHETTA

pesto d'ail des ours, truite fumée au bois de hêtre, grenade

MINI CHAMPIGNON BRIOCHÉ

cervelle de canut

PLANCHE DE FROMAGE AOP

Comté 18 mois, Saint-Nectaire, Cantal, Tomme de Savoie

PLANCHE DE CHARCUTERIE LYONNAISE

rosette, saucisson sec aux noisettes, terrine de campagne, jambon



CHOUX

fleur d'oranger et praliné

CHEESECAKE

à la fraise et verveine





PRESTATIONS

Formule déjeuner

Au centre de cette formule, idéale pour le midi :
une salade gourmande et un sandwich de saison.
À déguster debout.

Exemple de menu :

SALADE DE RISONI

Radis, feta, aneth, chou-fleur, amandes effilées & vinaigrette au citron

BAGEL DES DAMES

chèvre-miel, asperges, épinard, noix, pickles

CLUB MIMOSA

pain de mie brioché, oeufs façon mimosa, sauce tartare au miso, pickles de chou rouge

FROMAGES AOP

Comté 18 mois, Saint-Nectaire, Cantal, Tomme de Savoie

BROWNIE AU CHOCOLAT

Noisettes, crémeux à la vanille

FINANCIER FRAISE

Confit de rhubarbe



PRESTATIONS

Buffet

Pour le déjeuner ou pour le dîner, nous proposons des buffets pour tous vos événements professionnels ou privés. À savourer assis, chauds ou froids, nos buffets sont composés de grands plats à partager, de salades, fromage et desserts gourmands.

Exemple de menu :

ENTRÉE

Salade d'orange sanguine et betterave,
& scamorza fumé

PLAT

Nouilles soba, carottes, concombre,
fèves, cacahuète &
vinaigrette au tamari

FROMAGE

Saint Nectaire, Tomme rustique,
Cantal & Bleu d'Auvergne
Confiture de saison & fruits secs

DESSERT

Mousse au chocolat noir,
crumble à l'avoine & cannelle





PRESTATIONS

Repas assis

Pour le déjeuner ou pour le dîner, nous proposons des repas assis pour tous vos événements professionnels ou privés. Entrée, plat, fromage, dessert peuvent être servis à l'assiette ou en plats à partager.

Exemple de menu :

ENTRÉE

Asperges vertes de la Loire, agrumes, feta, salicorne & pamplemousse

PLAT

Truite arc-en-ciel d'Isère, mousseline de carotte gingembre, petits pois & chimichurri fumé

FROMAGE

Assortiment de 3 fromages d'Auvergne AOP
Saint-Nectaire, bleu d'Auvergne, Cantal,
confiture de figue & noix du Périgord

DESSERT

Poire rôtie, mousse à la vanille, sirop de chocolat noir & crumble aux 5 épices

PRESTATIONS

Petit déjeuner, pause café et goûter

Pour le matin, les pauses ou le goûter : découvrez nos différentes formules : sucrée, salée, végane, énergétique...

GOURMANDISES :

Mini pain au chocolat

Mini croissant pur beurre

Banana bread

Cake au citron

Cookie caramel & cacahuete

Spritz chocolat au lait

Financier aux pralines de Lyon

Moelleux au chocolat

BOISSONS

Thé Blue earl grey

(Thé noir, bergamote, bleuet)

Café issu de l'agriculture biologique

Moka, 100% arabica

Jus de fruits artisanaux

Eau aromatisée en bonbonne





PRESTATIONS

Animations culinaires

En complément d'une commande de cocktail ou de buffet, les Dames proposent des animations culinaire avec un show cooking.

BAO

Aubergine au miso, amande,
sauce teriyaki

FALAFEL

Sauce tahini

HOT-DOG

Saucisson lyonnais & oignons
caramélisés, sauce tartare

GAUFRES SALÉES

Tomates confites & basilic
Chèvre & pesto

CROQUE-MONSIEUR

Jambon blanc & crème truffée
Tapenade & tomates confites

KEBAB

Pleurotes aux 4 épices & sauce blanche

BRUSCHETTA

Labneh aux épices zaatar,
légumes rôtis & jambon cru



PRESTATIONS

Boissons

Tous nos vins & alcools sont sélectionnés avec soin.
Nous pouvons vous proposer des cocktails avec
ou sans alcool sur mesure.

Soft

Jus de fruits AB
bouteilles consignées

Eaux aromatisée

Eau pétillante

Limonade artisanale

Cocktail sans alcool

Thé
Blue Earl Grey (Thé noir,
bergamote, bleuet)

Café AB Label Brûlerie
Moka, 100% arabica

Alcool

Champagne brut
Domaine Charpentier

Crémant brut
Bugey

Vins AB
Issus des vignobles de la vallée
du Rhône & du Beaujolais

Cocktail
Pink gin tonic, Bloody mary
glacé, Frozen margarita

Bière artisanale
Bouteille ou tireuse





PRESTATIONS

Organisation et logistique

Simplifiez l'organisation de votre événement
avec nos prestations complètes.

Service

Livraison & installation
Tenue de buffet
Passage plateaux
Animation / Show cooking
Service à table
Reprise & débarrassage

Vaisselle & mobilier

Vaisselle classique, vintage
Verrerie
Nappage
Décoration florale
Location de mobilier
Location de matériel

*Tarifs : nous consulter, définis en fonction du
nombre de convives et de la prestation choisie.*

Nos fournisseurs

CIRCUIT COURT

De belles tables commencent par de bons fournisseurs :

VIANDES & CHARCUTERIES

- Ferme de Montchervet (*Amplepuis 69550*) Groupement Agricole d'Exploitation en Commun
- Bio A pro (*Brignais 69530*) - Coopérative agricole AB

POISSONS • Charles Murgat (*Beaufort 38270*) - Pisciculture familiale

FROMAGES

- Maison Perret (*La Mulatière*) - Sélection de fromages affinés

BOULANGERIE

- Louis (*Villeurbanne*) AB

ÉPICERIE

- Bio A pro (*Brignais 69530*) - Coopérative agricole AB

MICRO POUSSÉS

- Le paysage urbain (*Saint-Priest 69800*) AB

FRUITS & LÉGUMES

- Agriz - Regroupement de producteurs en circuit-court de la région Auvergne-Rhône-Alpes
- Bio A pro - (*Brignais 69530*) - Coopérative agricole AB

VINS

- Vinister (*Lyon 9*) - Agent-grossiste vins & spiritueux avec une gamme labellisée AB ou en biodynamie à 80%

SOFTS

- La Margerie (26) AB
- Les jus Bissardon (69)

CAFÉ

- Label brulerie - AB, torréfié à Villeurbanne

ÉPICES

- Nomie - AB

FLEURS

- Brontie (*Lyon 2*) - bouquets de fleurs françaises & de saison





CONTACT

Un projet ? une idée folle ? contactez-nous

✉ contact@lesdamestraiteur.fr
☎ 06 58 60 07 45
🏠 www.lesdamestraiteur.fr
📷 [instagram.com/lesdamestraiteur](https://www.instagram.com/lesdamestraiteur)

