



*Les*  
**DAMES**  
TRAITEUR ÉCORESPONSABLE

[www.lesdamestraitteur.fr](http://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*)

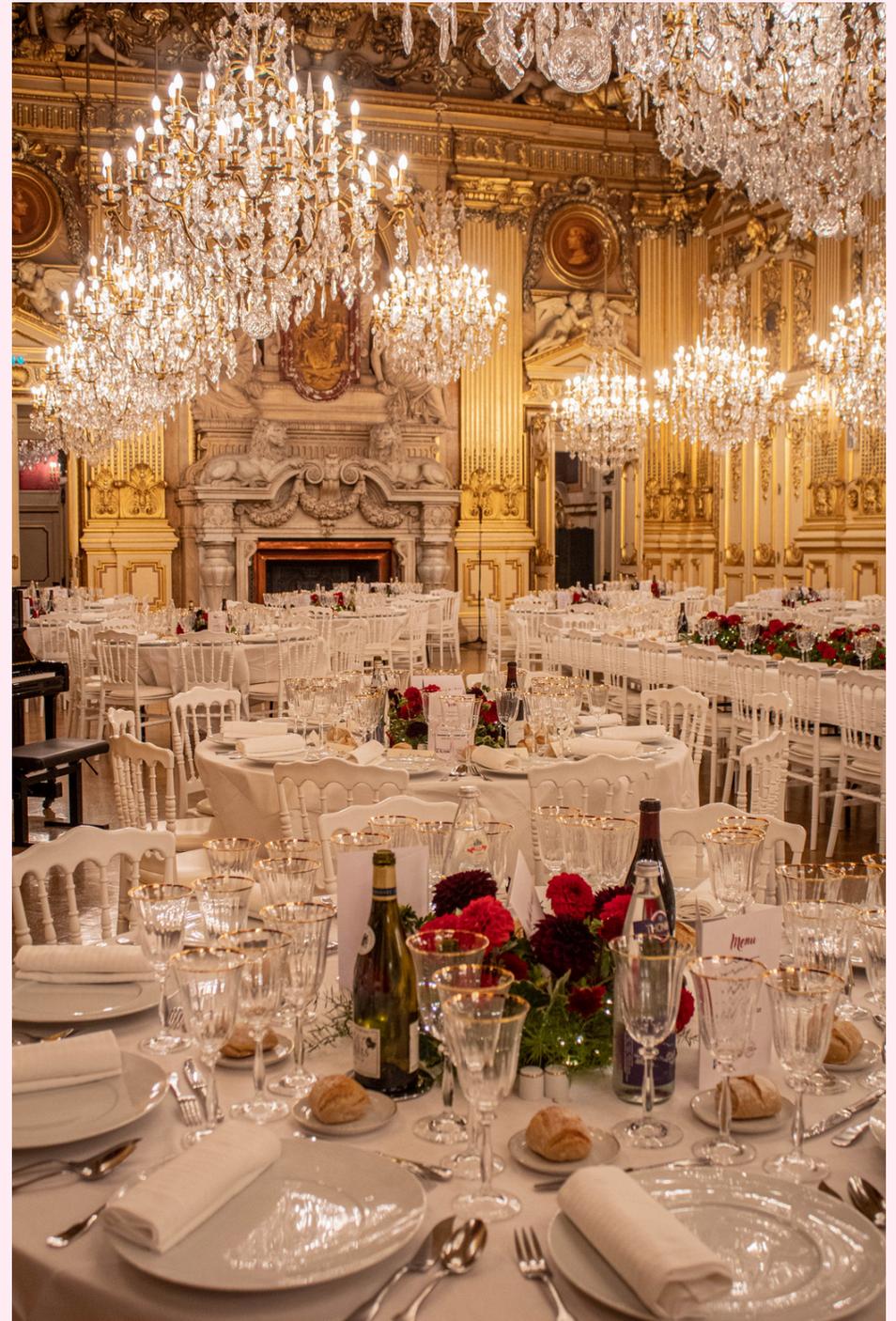
**Depuis mars 2022 :**

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)
  - Dîner, entre 10 et 15 pièces par personne (durée, de 2h à 4h)

### Exemple de menu 12 pièces :

#### **GASPACHO DE TOMATES**

espuma de maïs, piment d'Espelette

#### **PÊCHE DE VIGNE RÔTIE**

burrata crémeuse

#### **FEUILLETÉ AUX POIVRONS**

huile verte & cerfeuil

#### **FOCACCIA**

labneh au citron, truite fumée & pickles de courgettes

#### **GOUGÈRE AU COMTÉ**

crème montée au paprika, radis pourpre

#### **MINI BUN**

tzaziki, olives noires de Kalamata, groseilles

#### **BRUSCHETTA**

tomates rôties au miso, pickles de concombre

#### **SABLE AU PARMESAN**

mousse de chorizo, roquette

#### **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**

verveine & pêche

#### **TARTELETTES SPÉCULOS**

framboise & oxalis



PRESTATIONS

# Cocktail - Grazing table

Nous pouvons vous proposer une "grazing table", assortiment de pièces cocktail et de mets à grignoter, mis en valeur avec des compositions florales

*À déguster debout, le nombre de pièces cocktail est variable en fonction de vos besoins & du nombre de personnes.*

- Apéritif
- Déjeunatoire
- Dinatoire

## PIÈCES COCKTAIL

FROMAGE AOP

CRUDITÉS

TARTINABLES

CHARCUTERIE LYONNAISE

## COMPOSITION FLORALE

Fleurs fraîches de saison

## DÉCORATION





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 CAPRESE**

tomates green zebra, tomate ananas, tomate coeur de boeuf, abricots, croûtons aux zaatar, burrata

## **BAGEL DES DAMES**

poulet rôti, légumes d'été & sauce au yaourt citronné

## **CLUB MIMOSA**

caviar d'aubergines, poivrons marinés & feta

## **FROMAGES AOP**

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

## **CLAFOUTIS CERISE**

## **TARTELETTE CITRON MERINGUÉE**



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

Melon, courgette, jambon sec des Monts du Lyonnais, feta, menthe & basilic

## PLAT

Haricots verts, cerises, boulgour & chèvre frais

## FROMAGE

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

## DESSERT

Tarte abricots, thym & romarin,  
mousse au miel de fleurs





## 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

Fèves, petit pois, radis, crème faisselle & pickles  
d'oignons rouge, réduction de framboise  
& fleur de capucine

### PLAT

Truite arc-en-ciel d'Isère, girolles, haricot plat, crème  
de parmesan, pralin de graine de courge

### FROMAGE

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

### DESSERT

Panna cotta, cerises-abricots, sirop d'herbes,  
amandes fraîches



PRESTATIONS

# Animations culinaires

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

## **BAO**

Aubergines au miso, sauce teriyaki

## **PLANCHA**

Grillades : viande, poisson, légumes

## **HOT DOG**

Saucisson lyonnais  
Oignons caramélisés & sauce  
tartare

## **GAUFRES SALÉES**

Tomates & 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**

Découpe & service



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

# 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

# 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 POUSSES**

- 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
- Atelier floral (*Villeurbanne*) - bouquets de fleurs françaises & de saison
- Claire Ginestoux - Fleurs en soie





CONTACT

Un projet ?  
Une idée folle ?  
Contactez-  
nous

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

