

## CUISINE ITINÉRANTE

Local, inventif  
& de saison



## Nos propositions pour les fêtes

Nos menus de fêtes

Nos pièces salées

Nos bûches,

Nos pains spéciaux.

Nos douceurs



**Commandes par email, par téléphone ou sur place**

[boulangerie@cuisineitinerante.com](mailto:boulangerie@cuisineitinerante.com) - 04 74 57 45 47

Bâtiment Hévéa - 107 rue de Marseille - 69007 Lyon

[cuisine@cuisineitinerante.com](mailto:cuisine@cuisineitinerante.com) - 09 81 27 98 30

197 avenue Lacassagne - 69003 Lyon

# Nos menus pour les fêtes



## Menu à 33 €

Vege / Vegan

### Entrée

Cappuccino butternut, émulsion noix cajou

ou

Ravioles aux champignons, Persillade  
Petite salade mâche et noix

### Plat

Tofu mariné, courge rôtie au miel  
et épeautre à la crème d'avoine

ou

Risotto panais – champignon safrané  
sauce à la betterave

### Dessert

Une part de buche au choix



## Menu à 36 €

Carné

### Entrée

Capuccino butternut, émulsion noix cajou

ou

Ravioles d'agneau, mâche au noix

### Plat

Suprême de poulet au vin jaune et  
champignon, duo d'écrasé de pommes  
de terre et petits légumes de saison

ou

Truite parfumée aux agrumes et au poivre  
de Madagascar  
Butternut grillé et petit épeautre

### Dessert

Une part de buche au choix



## Menu à 43 €

Carné

### Entrée

Tataki de canard, confiture de coing

ou

Crème de topinambour à l'huile de truffe

### Plat

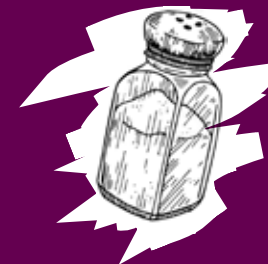
Veau à l'orange confit,  
navet et carottes glacées  
Gratin dauphinois

ou

Ombre chevalier en croûte de noisettes,  
herbes et amandes  
Risotto au safran

### Dessert

Une part de buche au choix



## Pièces salées

**Ravioles d'agneau**

3.90€ les 100g

**Ravioles de champignons**

3.60€ les 100g

**Gratin dauphinois**

4.90€ la portion de 200g

**Tataki de canard, confiture de coing**

4.90€ les 100 g

**Crème de topinambour**

**à l'huile de truffe**

3.90€ les 100g

**Mousseline de panais,  
boudin blanc et champignons**

3.60€ les 100g



## Nos bûches

Prix de la part: 4.5 €

Réalisées à partir de produits non transformés, bio et issus du commerce équitable.



### Marco Polo

Mousse légère vanille, crémeux aux épices, sablé breton



### Madeleine

Mousse fromage blanc et citron, crémeux pommes et cubes de pommes confits, biscuit madeleine



### Noir intense

Mousse chocolat noire 70%, gianduja noisette, biscuit sacher chocolat, parliné feuilletine



### Kinder

Biscuit brownies, crémeux chocolot, caramel semi liquide, ganache montée chocolat lait, fruits secs caramélisés



## Nos pains spéciaux

Tous nos pains sont réalisés à partir de levain naturel, farine bio et locale

Pain de mie : 2.20 € pièce (250g)  
 Pain aux noix : 3.70 € pièce (300g)  
 Tourte de seigle 100% : 8 €/kg

Pain de khorasan : 3 € pièce (400g)  
 Pavé rustique : 4.6 €/kg  
 Pain de petit épeautre : 4.5 € pièce (450g)  
 Pain de méteil : 4.70 €/kg  
 Pain de ciabatta : 1.90 € pièce (260g)  
 Boule de meule T80 : 2.80 € pièce

Pain à la farine sans gluten : 6 € pièce (470g)  
 (riz, châtaigne, sarrasin)

Baguette de tradition : 1.1 € pièce (250g)  
 Baguette de tradition aux graines : 1.40 € pièce (250g)



## Nos douceurs

Pain d'épices-340g : 5 €

Galette des rois : 3.5 € la part

Brioche des rois : 3.5 € la part

Disponible en 4/6/8 parts

Biscuit, cookie-50g : 2 €

Brownie-150g : 3 €

Tarte aux pommes : 3.5 € la part

Disponible en 4/6/8 parts

D'autres desserts pâtisseries sont disponibles sur demande. Pour des contraintes allergènes faire une commande spécifique.



La Cuisine Itinérante s'engage à respecter la charte de l'agriculture paysanne

## Les 10 principes de l'agriculture paysanne

**1**

Répartir les volumes de production afin de permettre au plus grand nombre d'accéder au métier et d'en vivre.

**2**

Être solidaire des paysans des autres régions d'Europe et du monde.

**3**

Respecter la nature.

**4**

Valoriser les ressources abondantes et économiser les ressources rares.

**5**

Rechercher la transparence dans les actes d'achat, de production, de transformation et de vente des produits agricoles.

**6**

Assurer la bonne qualité gustative et sanitaire des produits.

**7**

Viser le maximum d'autonomie dans le fonctionnement des exploitations.

**8**

Rechercher les partenariats avec d'autres acteurs du monde rural.

**9**

Maintenir la diversité des populations animales élevées et des variétés végétales cultivées.

**10**

Raisonner toujours à long terme et de manière globale.



# Aventures culinaires (durablement) engagées pour une agriculture paysanne

Retrouvez le goût d'une alimentation durable, bio en circuits courts avec des produits de saison ou issus du commerce équitable

## BOULANG' & PATISS'

Boulangerie  
Pâtisserie  
Brunch  
Plat du jour  
Happy Hour  
Vins nature  
Bières locales  
Lyon 7ème



## LE TRAITEUR & SON FOOD TRUCK

Plateaux repas  
Mariages  
Cocktails & buffets  
Réunions, séminaires  
repas d'affaire  
Congrès & salons  
Catering,  
concerts & festivals  
Un peu partout



## EL BAR DES HALLES

Bar à tapas  
Brunch  
Plats du jour  
Vins nature  
Bières locales  
Lyon 1er