



Josephine

MENU PRINTEMPS / ÉTÉ

CRÉATIVITÉ

PRÉCISION

FLEXIBILITÉ

A close-up photograph of a bartender's hands pouring a golden liquid from a shaker into a martini glass. The bartender is wearing a white shirt and a gold ring. The background is blurred with warm, bokeh lights. The text is overlaid on the left side of the image.

L'art de réinventer le service traiteur

Cocktails
déjeunatoires
& dinatoires

Animation
culinaire

Buffets

Petits-déjeuners

Plateaux repas

NOS ATOÛTS

500 UNE EXPERTISE RECONNUE EN ÉVÉNEMENTIEL BTOB

Habitués aux cocktails de 10 à 500 convives, nous assurons une organisation maîtrisée et sans stress pour vos événements professionnels.



UN GROUPE DE 5 RESTAURANTS LYONNAIS

Notre expérience dans la restauration garantit qualité, capacité de production et diversité, du brunch au traiteur traditionnel en passant par le stand de Smash Burger.



RESPONSABLE, LOCAL, DURABLE & INCLUSIF

4 engagements pour notre démarche responsable : anti-gaspillage, produits locaux, pratiques durables et engagement inclusif.



RAFFINÉ, MODERNE & FLEXIBLE

Nos chefs mêlent tradition et créativité pour des bouchées élégantes, adaptées à vos besoins et à l'unicité de chaque événement.

NOS PRESTA'



COCKTAILS

Pour un déjeuner ou un dîner. Notre spécialité : des bouchées raffinées et originales, servies avec fluidité, pour vos moments de networking ou de célébration.

BUFFETS & REPAS ASSIS

Du buffet convivial au dîner raffiné, nous adaptons nos formats à vos envies et à la taille de vos convives.

BOISSONS & BAR

Une sélection de vins, cocktails sans alcool, softs et mixologie sur-mesure pour accompagner vos menus.

PETITS-DEJ & BRUNCH

Une expérience généreuse mêlant classiques et inspirations brunch, avec des produits simples, bien exécutés et toujours de saison..

ANIMATIONS CULINAIRES

Burgers, plancha, ateliers gourmands... des stands interactifs qui créent convivialité et dynamisme dans vos événements.

PLATEAUX REPAS

Nos plateaux-repas offrent une cuisine maison, généreuse, de saison, qui revisite les recettes traditionnelles.

SERVICES

Du personnel de service à la logistique et la vaisselle, nous vous accompagnons sur tous les aspects pratiques de votre événement.





MENU COCKTAIL

Nous revoyons entièrement le format du cocktail : fini les bouchées minuscules. Nous privilégions des pièces généreuses, gourmandes et réellement nourrissantes.

Notre carte suit les saisons, valorise les produits locaux et propose un large choix végétarien. Moins de pièces, mieux choisies : une approche qui améliore l'expérience et limite le gaspillage.

Cette logique réduit fortement les pertes, en cuisine comme sur l'événement, pour une consommation plus juste.

Nous allons plus loin avec une démarche zéro déchet : supports réutilisables ou recyclables, pics en acier, serviettes en tissu et une organisation optimisée pour réduire notre impact environnemental.

QUELQUES EXEMPLES

Tartelettes

- Foie gras, chutney de mangue et abricot, sel aux épices chaï
- Rillettes de saumon, aneth, citron vert, oeufs de saumon
- Crème asperge miso blanc, petits pois, noisettes, wasabi peas
- Effiloché de canard moutarde à l'ancienne, pignon de pin, gel à l'orange

Finger Sandwiches

- Crevette mayonnaise, curry vert, cébette
- Asperge, mayonnaise ail des ours, citron
- Poulet rôti, mayonnaise à l'estragon

Tortilla

- Carré de tortilla de pomme de terre, ketchup fumé à la nduja
- Carré de tortilla de pomme de terre, crémeux de poivron, jalapeno

Gougères

- Brie truffé, cerfeuil
- Chèvre, cresson et menthe

Finger Toasts

- Pain de mie, jambon rostello, straciatella truffée
- Pain de mie, ricotta aux zestes de citron jaune, anchois marinés
- Pain de mie, assortiment de radis

Mignardises

- Riz au lait, caramel beurre salée, sarrasin grillé
- Cheesecake à la fraise et au basilic
- Cannoli pistache, praliné pistache, ricotta sucrée, pistaches concassées
- Abricot verveine, crème d'amande



MENU BUFFET

Le buffet propose une expérience plus libre et structurée, où chaque convive compose son assiette selon ses envies et son appétit.

Pensé comme un véritable repas, il s'articule autour de plats lisibles, généreux et équilibrés, permettant d'alterner facilement entre différentes préparations, sans dispersion ni accumulation inutile.

Les recettes suivent le rythme des saisons, avec une sélection de produits frais et des associations simples mais précises, pour une cuisine à la fois gourmande et contemporaine.

L'ensemble est conçu pour offrir du confort et de la fluidité : un service clair, des portions adaptées et une expérience qui invite naturellement à se resservir, sans frustration ni excès.



QUELQUES EXEMPLES

Assiette Joséphine :

- Oeufs mayo, mayo estragon, mélange de jeune pousse, radis rose
- Assortiment de crudités et houmous de patate douce
- Pâté en croute poulet moutarde pistache et pousses de moutarde
- Duo melon et melon jaune
- Jambon Speck (pas avant juin)
- Mortadelle, mozzarella, roquette et olives Peranzara
- Chèvre frais à la truffe d'été, mesclun de jeunes pousses, fraises et miel
- Comté jeune, raisins secs, noix au miel et crackers
- Rosette, cornichons, pickles de moutarde, cerfeuil

Salades :

- Salade d'orecchiette, pesto, fèves, straciatella et noix
- Salade César, poulet, romaine, sauce caesar, bacon
- Salade de lentille, pomme de terre rôties, sauce yahourt moutardée
- Tabouleh libanais
- Salade hareng pomme à l'huile, recette traditionnelle
- Salade pois chiche à l'orange au cumin et fenouil

Plats chauds :

- Risotto à la bisque et mascarpone, gambas sautés à l'ail et au persil, copeaux de parmesan
- Suprême de volaille, langue d'oiseau...
- Cannellonis maison farcis à la ricotta, épinard, menthe et pignons de pin
- Suprême de poulet, pâtes orzo, petit pois, citron, parmesan

Desserts :

- Tiramisu géant au café à la louche
- Flans : Nature, noisette, pistache, framboise
- Tarte aux fraises, abricot
- Cheesecake : fleur d'oranger, pistache, noisette, fruits rouges, caramel + goûts sur demande
- Plateaux de mini cake pâtisseries : cookies, brownies, financier fleur d'oranger ou citron pavot, carrot-cake, banana bread



ANIMATIONS

Nos animations culinaires insufflent du rythme et de la convivialité à l'événement, en transformant la cuisine en un véritable moment de partage.

Au fil du parcours, les convives se déplacent, s'arrêtent, échangent, découvrent. Les préparations prennent vie sous leurs yeux : ça tranche, ça saisit, ça dresse à la minute. Chaque stand devient un point de rencontre, où le geste et le produit créent l'instant.

Pensées pour être à la fois rapides, généreuses et gourmandes, ces animations permettent de déguster des assiettes fraîchement réalisées, tout en profitant d'une expérience fluide et interactive.



QUELQUES EXEMPLES

Sélection d'animations salées

- Découpe de jambon
- Découpe de gravlax
- Bar à huîtres
- Mini smash burgers
- Mini croque-monsieur
- Bar à gnocchi
- Bar à tacos
- Bar à gazpacho
- Arancini minute
- Lobster rolls

Animations sucrées

- Crème brûlée
- Bar à tiramisu
- Bar à pavlova
- Crêpes minute

Animations boissons

- Bar à Spritz
- Bar à Mojito



MENU PETIT-DEJ & BRUNCH

Items au choix, composez le petit déjeuner de vos rêves.

Afin de commencer la journée de la meilleure façon, composez un moment à votre image, en sélectionnant les pièces qui feront de cette matinée un véritable temps de plaisir.

Pensée comme une expérience généreuse et conviviale, cette offre mêle classiques du petit-déjeuner et inspirations brunch, avec des produits simples, bien exécutés et toujours de saison.



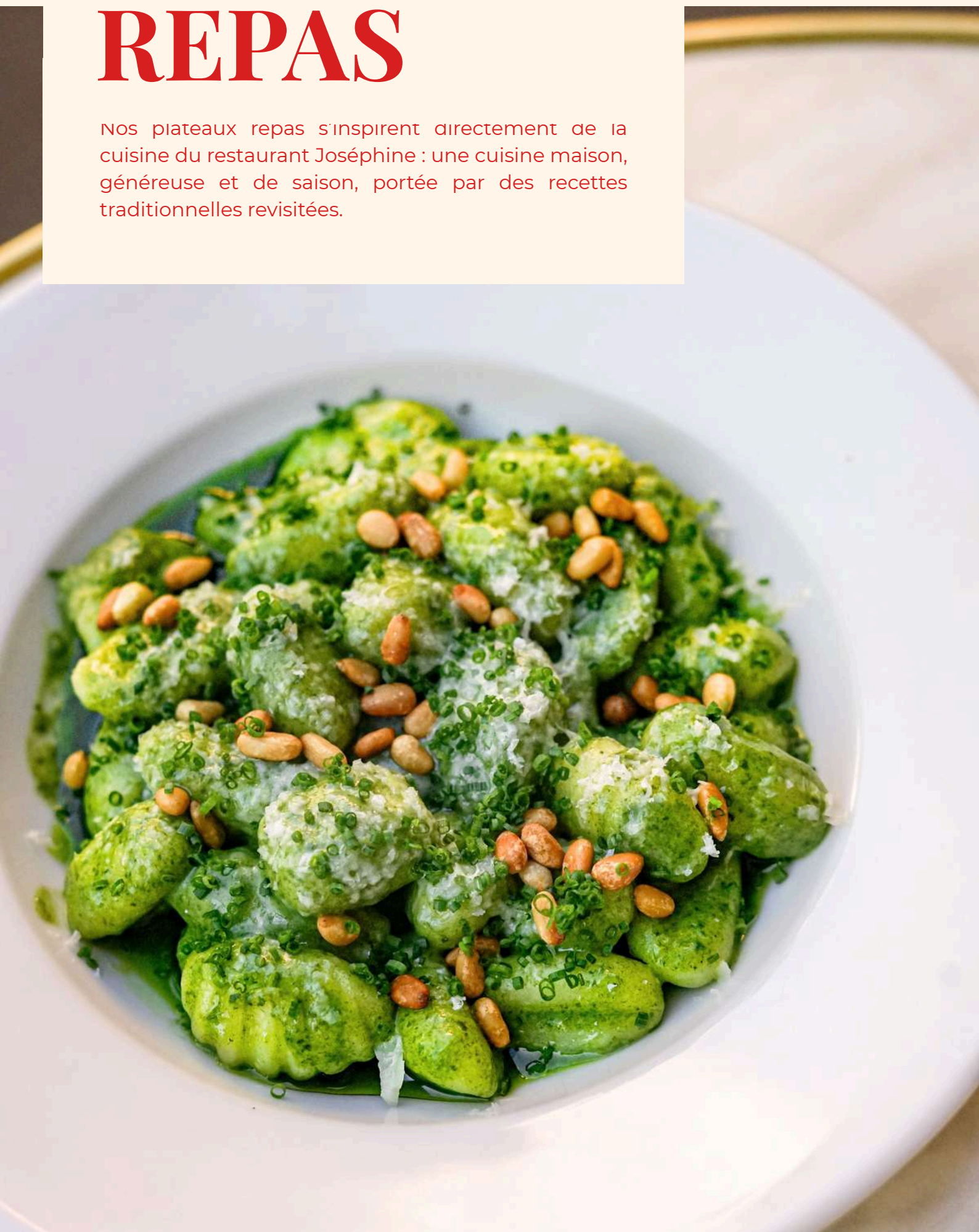
QUELQUES EXEMPLES

- Assortiment de viennoiserie
- Fromage blanc granola, miel
- Planches mixtes
- Assiette de fruits
- Pancakes et coulis au choix
- Oeufs brouillés
- Assiettes de saumon fumé
- Mini carrot-cake
- Avocat tranchés
- Bacon grillé



PLATEAUX REPAS

Nos plateaux repas s'inspirent directement de la cuisine du restaurant Joséphine : une cuisine maison, généreuse et de saison, portée par des recettes traditionnelles revisitées.



QUELQUES EXEMPLES

Entrées

- Crème d'asperge verte, œuf parfait, graines de sarrasin
- Salade de betteraves, noix caramélisées
- Poireaux vinaigrette mimosa
- Terrine maison et pickles

Plats

- Filet mignon de porc, sauce chorizo, coquillettes, crème de carottes
- Araignée de porc, jus corsé, chou vert, crème de topinambour
- Poitrine de porc fumée, lentilles corail, salade de cresson
- Suprême de poulet, jus de volaille, crème de courge, petit épeautre au parmesan
- Gratin de ravioles aux champignons, comté et noisettes
- Saucisse de Toulouse, jus réduit, accompagnement de saison
- Tartare de bœuf charolais, préparation classique et garniture maison



DESSERTS & PIÈCES SUCRÉES

Une sélection de gâteaux et pâtisserie généreux et gourmands pour le dessert ou le goûter, pensée pour s'adapter à tous les formats : service à l'assiette, buffet ou partage.



QUELQUES EXEMPLES

Gâteaux :

- Tiramisu géant au café à la louche
- Flans : Vanille, noisette, pistache, framboise -
- Tarte aux fraises, abricot -
- Cheesecake : fleur d'oranger, pistache, noisette, fruits rouges, caramel + goûts sur demande
- Citron meringuée

Gâteaux de voyage / Mini cake pâtisseries :

- Cookies géant
- Brownies
- Financier fleur d'oranger ou citron pavot
- Carrot-cake
- Banana bread
- Muffin
- Madeleine au beurre

Plateaux de petits cannelés et macarons

Gâteaux pâtisseries :

- Fraisier
- Royal
- Forêt Noir
- Paris Brest

Et tout gâteau sur demande !



BAR & BOISSONS

Une sélection de vins, bières artisanales, cocktails sans alcool, softs et mixologie sur-mesure pour accompagner vos menus.



QUELQUES EXEMPLES

Softs :

- San Pellegrino
- Evian
- Jus de fruits artisanaux Emmanuelle Baillard

Vins blancs

- Beaujolais

Domaine Les Pierres Dorées

- Crozes-Hermitage blanc

Domaine Vendôme

- Chablis

Domaine Raoul Gauthier

Vins rouges

- Brouilly

Domaine Les Pierres Dorées

- Crozes-Hermitage rouge

Domaine Vendôme

- Coteau bourgogne

Domaine Frédéric Leprince

- Vacqueyras

Domaine de la Sibou

Champagne

- Richard Boyer, Cuvée Réserve

Bières

- Bières Brasserie Georges
bouteille 33cl ou en tireuse

Caféterie :

- Café de producteurs - Mokxa
- Thé vert bio au Jasmin



SERVICES COMPLÉ- MENTAIRES

Du personnel de service à la logistique et la vaisselle, nous vous accompagnons sur tous les aspects pratiques de votre événement.



QUELQUES EXEMPLES

- Livraison et installation
- Service buffet
- Service bar
- Service plateau
- Location de tables
- Vaisselle (verres, couverts, assiettes et nappage)



INTERVENTION

Sur Lyon, sa région et au delà

TÉLÉPHONE

06.59.19.69.86

MAIL

traiteur@josephinelyon.fr

SITE INTERNET

www.josephinelyon.fr/traiteur