



Josephine

MENU AUTOMNE / HIVER

CRÉATIVITÉ

PRÉCISION

FLEXIBILITÉ



Chez Joséphine, on aime une cuisine française généreuse, contemporaine et sincère, pensée pour faire plaisir.

La carte suit les saisons et met en avant des produits frais et locaux, avec une vraie attention portée au végétarien. Ici, pas de portions dégustation : des assiettes copieuses, raffinées et nourrissantes.

Cette exigence va de pair avec un engagement responsable — supports réutilisables ou recyclables, une organisation pensée pour limiter le gaspillage — parce que la cuisine, avant tout, doit créer du partage et de la convivialité.



NOS EXPÉRIENCES

COCKTAIL

Cocktails gourmands et généreux, pour networking ou célébrations.

p 4

BUFFET

Grands classiques français à partager, au fil des saisons.

p 5

REPAS ASSIS

Menu élégant et structuré, de l'entrée au dessert.

p 6

ANIMATION

Cuisine vivante, préparée et dressée en direct.

p 7

PETIT DÉJEUNER

Classiques et inspirations brunch, à composer selon vos envies.

p 8

PLATEAUX REPAS

Repas complet et équilibré, pratique pour vos journées de travail.

p 9





COCKTAIL

AU MENU*

Bouchées Salées

Rillettes de queue de lotte, estragon

Foie gras, chutney mandarine-gingembre, épices chai

Poireaux, mayonnaise au cerfeuil, éclats de noisette

Gougères

Saint-Marcellin truffé

Chèvre, noix, miel

Crème de champignons

Finger sandwiches

Pastrami, cheddar

Crevette roll, mayonnaise au citron

Palets Joséphine

Mousse d'oignons, confiture de bacon

Mousse de chèvre au piment d'Espelette, butternut confit au gingembre

Mignardises

Praline lyonnaise, amande grillée

Mandarine, citron vert

Chocolat gianduja, croustillant feuillantine, noisette torréfiée

Gel de poire à la vanille, caramel blond, sarrasin soufflé

*menu non exhaustif

BUFFET

AU MENU

Entrées

Plateau d'œufs mayonnaise

Grandes salades de saison

Plats

Carbonade flamande et pommes vapeur

Bœuf bourguignon et tagliatelles fraîches

Gratin de chou-fleur, béchamel à la moutarde à l'ancienne et chapelure au comté

Gnocchis au butternut et à la fourme d'Ambert

Queue de lotte à l'armoricaine et riz vénéré

Desserts

Tiramisu géant à la louche

Tarte aux fruits de saison





REPAS ASSIS

AU MENU

Entrées

Œuf mayonnaise façon Joséphine

Poireaux mimosa

Salade de betteraves, poire pochée au romarin et chèvre frais

Plats

Saumon à l'oseille, riz pilaf et fenouil rôti

Suprême de volaille fermière, crème de champignons, carottes glacées et panais rôtis

Courge rôtie, polenta crémeuse au parmesan, champignons poêlés et noisettes torréfiées

Paleron de bœuf, cuisson longue à basse température, jus corsé, mousseline de céleri, carottes glacées et oignons grelots

Desserts

Tarte aux pommes, frangipane à la fleur d'oranger

Notre fameux tiramisu au café

Flan nature ou à la pistache

Crème brûlée minute

ANIMATIONS

AU MENU

Froid

Découpe de jambon Serrano sur l'os

Découpe de saumon gravlax maison

Bar à huîtres

Chaud

Saint-Jacques flambées

Mini smash burgers

Mini croque-monsieur truffés

Bar à raclette

Crêpes salées au sarrasin

Sucré

Crêpes sucrées

Pancakes





PETIT DÉJEUNER

AU MENU

Sucré

Assortiment de viennoiseries artisanales

Fromage blanc, granola maison et miel de fleurs

Tartines, beurre et confitures artisanales

Assiette de fruits frais de saison

Pancakes et coulis au choix

Mini carrot cake et mini financiers

Salé

Œufs brouillés

Bacon grillé

Assiettes de saumon fumé

Planches mixtes, charcuteries artisanales et fromages affinés

Avocat tranché



PLATEAUX REPAS

AU MENU

Selon les arrivages du maraîcher et l'humeur de la cheffe !

CONTACT & INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES



INTERVENTION

Sur Lyon, sa région et au delà

TÉLÉPHONE

06.59.19.69.86

MAIL

traiteur@josephinelyon.fr

SITE INTERNET

www.josephinelyon.fr/traiteur