

Artisan-Traiteur Événementiel



La cuisine locale qui roule jusqu'à vous !



Mail : contact@lapopote-roulettes.fr

Téléphone : 06-99-82-09-47

Site web : www.lapopote-roulettes.fr

Réseaux sociaux : [lapopote_roulettes](#)

Qui sommes-nous ?

La Popote à Roulettes, c'est l'alliance du goût et de l'artisanat pour vos événements.

Nous proposons des apéritifs dinatoires et buffets froids gourmands, faits maison, avec des quiches, tartes, verrines, mini-burgers, toasts, clubs sandwiches et plateaux soigneusement préparés.

Notre savoir-faire garantit des produits frais, des saveurs authentiques et une présentation soignée, pour régaler vos invités à chaque occasion.

Flexible et à l'écoute, nous adaptons nos formules à vos besoins, qu'il s'agisse d'un événement professionnel, privé ou associatif.



Emilie

La toque créative

Originaire de Savoie, Emilie a posé ses valises à Lyon pour se plonger dans l'univers de la cuisine, au coeur de la capitale de la gastronomie Française. Cinq années d'apprentissage, de passion et de coup de feu plus tard, son rêve prend forme : vous faire découvrir ses créations artisanales, à son image - authentiques, locales et pleines de coeur.



Alexandre

l'esprit commerçant

Lyonnais de naissance, Alexandre s'est envolé vers la Corse pour y étudier la gestion d'entreprise. Revenu à ses racines, il comprend que ce qui l'anime vraiment, c'est le lien humain, les rencontres et le plaisir de vendre autrement. Naturellement, il s'investit dans un projet à taille humaine et porteur de sens. Son objectif ? vous transmettre ses valeurs : le goût du bien manger, et l'amour du local.



Nos partenaires

Derrière chacune de nos préparations, se cachent des producteurs et artisans passionnés. Fromages affinés, charcuterie artisanale, légumes frais et chocolat d'exception : c'est grâce à eux que vos événements deviennent savoureux, authentiques et gourmands.

Chez La Popote à Roulettes, nous travaillons avec des artisans passionnés comme Patrick Sourbès, maître fromager primé. Grâce à son expertise, nos recettes bénéficient de fromages authentiques et raffinés, pour des événements savoureux et mémorables.

PATRICK SOURBÈS

Maître Fromager

Nous collaborons avec Benjamin Froget, producteur de légumes en agriculture raisonnée et principalement biologique. Ses produits frais, locaux et de saison apportent saveur et authenticité à toutes nos recettes, et reflètent notre engagement pour une cuisine responsable et de qualité.



Nous avons le plaisir de collaborer avec Chez André, boucherie artisanale réputée pour la qualité et la fraîcheur de ses viandes. Grâce à leur savoir-faire, nos recettes de mini-burgers, toasts, quiches, et autres créations charcutières bénéficient de produits d'exception, locaux et soigneusement sélectionnés.

**CHEZ
ANDRÉ**

*Maison Gourmande
depuis 1933*

Nous avons le plaisir de travailler avec Valrhona, référence mondiale du chocolat de haute qualité. Grâce à leur savoir-faire, nos desserts et mignardises bénéficient d'un chocolat d'exception, riche en goût et en finesse, pour régaler tous vos convives.


VALRHONA



Nos conseils pour bien prévoir vos quantités :

Chaque événement est unique, mais pour vous aider à organiser votre réception sans stress, voici nos recommandations en matière de portions.

Apéritif avec uniquement des mignardises

Prévoyez 8 à 10 mignardises par personne (selon la durée de l'apéritif et si un repas est prévue par la suite).

Apéritif avec fromages et charcuteries

**Comptez 1 planche de fromage et/ou charcuterie pour 8 à 10 personnes.
Prévoir environ 100-120g de pain par personne.
Ajoutez 4 à 6 mignardises par personne pour compléter et varier les saveurs.**

Apéritif dînatoire (qui remplace un repas)

**Comptez 12 à 14 mignardises par personne.
Ajoutez 1 planche de fromage et 1 planche de charcuterie pour 8 à 10 personnes.
Prévoir environ 120g de pain par personne.**

Dessert 100% en mignardises

Comptez 5 à 6 mignardises par personne

Gâteau à partager + mignardises

**Comptez 1 part de gâteau par invité
Ajoutez 2 à 3 mignardises sucrées par personne pour compléter et apporter de la variété.**

Ces quantités sont des repères pour éviter les manques. Selon vos invités (plus ou moins gourmands), n'hésitez pas à ajuster légèrement.



Mignardises salées

Quiches (x10) :

- **Betteraves et bleu de bonneval** 15€
- **Lorraine** 15€
- **Tomate confite et tomme de Savoie** 15€
- **Quiche de saison** 15€
- **Boudin noir, pomme et oignon confit** 20€
- **Saumon aneth** 20€

Toasts (x10) :

- **Chèvre miel** 15€
- **Tapenade d'olive et parmesan** 15€
- **Margret de canard fumé et confiture d'oignon** 20€

Club sandwiches (x12) :

- **Jambon blanc et tomme de Savoie** 20€
 - **Jambon cuit supérieur aux herbes** 25€
 - **Jambon cuit truffe d'été 1,2%** 27€
 - **Jambon ibérique cuit fumé** 30€
- **Mozzarella, pesto et tomate confites** 25€

Burgers (x10) :

- **Courgette, tomme de Savoie et cornichon** 20€
- **Steak haché de boeuf, cheddar et cornichon** 20€
- **Margret de canard fumé, confiture de figues et morbier** 35€



Plaque de pizza (15 parts) :

- **Margherita (mozzarella et pesto de basilic) 15€**
- **Reine (jambon blanc, champignon) 15€**
- **Pizza de saison 20€**

Verrines (x10) :

- **Betterave et chantilly ail et fines herbes 15€**
- **tartare de légumes et vinaigrettes légère 15€**
- **Saumon fumé et crème citronnée 20€**

Plateaux de fromages (10 personnes) :

- **Mix de fromages de saison classique 750g 50€**
 - **Mix de fromages de saison premium 1,5Kg 90€**
- sur plateau en bois

Plateaux de charcuteries (10 personnes) :

- **Mix de charcuteries classique 750g 50€**
 - **Jambon blanc, Rosette, Jambon cru de bayonne, Panzetta corse, cornichons.**
- **Mix de charcuterie premium 750g 70€**
 - **Jambon cuit truffe d'été 1,2%, Jambon cru de parme 16mois, Pâté en croute de canard au cassis noir de bourgogne, Saucisson sec à l'ail des ours, cornichons.**



Mignardises sucrées

Bouchées (x10) :

- **Sablé citron meringuée** 15€
- **Sablé chantilly et fruit de saison** 15€
- **Tartelettes pralines roses** 15€
- **Sablé cacao ganache chocolat** 20€

Verrines (x10) :

- **Mousse au fruit de saison** 15€
- **Mousse au chocolat** 20€

Gâteaux pâtisseries

Tartes (6 parts) :

- **Praline rose** 18€
- **Citron meringuée** 22€
- **Fruits de saison** 22€
- **Duo de chocolats** 25€

Entremets (8 parts) :

- **Flan pâtissier** 28€
- **Tiramisu** 30€
- **Fruit de saison** 34€
- **Royal chocolat** 38€





