



My Soirée



Restaurant - Traiteur - Bar à vin - Cave à vin



My soirée
S.A.S YMD
13, rue Cuvier 69006 Lyon
04.72.74.19.67

Cocktail » apéro entre amis «

5 pièces par personne: 6 € ttc/pers, 10 pièces par personne: 11 € ttc/pers, 15 pièces par personne: 16,50 € ttc/pers, 18 pièces par personne : 20 € ttc/pers

Les verrines :

- *Verrines aux saveurs Lyonnaises.*
- *Verrine de tartare de tomate, avocat et crabe à la coriandre.*
- *Tartare de concombre à la menthe.*

Les brochettes :

- *Brochette de melon des Charentes et chèvre frais.*
- *Brochette de crevette et olives marinée au cumin.*
- *Duo de tomate et mozzarella marinée au basilic.*
- *Brochette de légumes et aioli.*

Les toasts :

- *Assortiment de toasts (chèvre romarin, concombre, charcuterie)*
- *Blinis au saumon fumé à l'aneth.*
- *Déclinaison de mini clubs à l'Anglaise.*

Les navettes briochées :

- *Navette mousse de canard au porto et son condiment.*
- *Navette mousse de légumes colorés.*

Les spoons :

- *Spoon de magret et chutney à l'oignon.*

Les tortillas :

- *Tortillas aux 3 poivrons.*

Les chouquettes :

- *Mousse de légumes épicée*

Les sucrées :

- *Verrine de salade de fruit.*
- *Petits four sucrés.*
- *Assortiments de macarons.*
- *Smoothies maison.*

Cocktail chic

6 pièces par personne : 7,50 € ttc/pers, 10 pièces par personne : 14 € ttc/pers, 15 pièces par personne : 21 € ttc/pers, 18 pièces par personne : 25 € ttc/pers

Les verrines :

- Caviar d'aubergine aux pignons de pin.
- Roquefort et noix sur chicon L'ençois.
 - Saumon façon gravlax.
- Chèvre frais et tapenade Nîmoise .

Les brochettes :

- Pique chèvre au sésame noir ou blanc.
- Pique chèvre roulée au herbes ou ciboulette.
- Brochette de foie gras maison et raisin.
 - Brochette de St Jaques.
- Brochette de canard au miel et vinaigre de framboise.

Les toasts :

- Assortiment de mini clubs colorés.
- Déclinaison de blinis saumon, lump, et chèvre.
- Wraps au asperge et saumon fumé.
 - Canapé canard orange et miel.
 - Canapé crabe et surimi.
 - Canapé mousse de foie gras.

Les spoons :

- Spoon de magret et son chutney.
- Spoon de tartare de saumon frais mariné.

Les navettes :

- Navettes mousse de foie gras.
 - Navette mousse de crabe.
- Navette mousse de légume au sésame.

Les carpaccios :

- Carpaccio St Jaques au gingembre.
- Carpaccio de boeuf au parmesan.

Les chouquettes :

- *Chouquette au foie gras.*

- *Chouquette de rilette de poulet à l'estragon.*

- *Les éclaires :*

- *Eclaire de cabillaud au beurre rose.*

Les bagels :

- *Mini bagels de chèvre, tomate confite et pavo.*

Les sucrées :

- *Assortiment de desserts à la Française.*

- *Floralies de macarons.*

- *Brochettes de fruits frais de saison.*

- *Assortiments de petit four sucrés.*

- *Smoothies maison.*

Cocktail saveur du monde

5 pièces par personne : 7 € ttc/pers, 10 pièces par personne : 12,50 € ttc/pers, 15 pièces par personne : 18,50 € ttc/pers, 18 pièces par personne : 22,50 € ttc/pers

Les verrines :

- Gaspacho Andalou.
- Crevette marinée à l'espagnol.
- Tartare de dorade au citron vert.
- Filet de hareng et pomme à l'huile à la ciboulette.
- Soupions à la tomate.
- Poivronnade espagnol.
- Tartare de boeuf du monde.

Les toasts :

- Bruschetta de chèvres aux olives.
- Meli melo de sandwich « Nordique ».
- Blinis aux œufs bicolores.
- Burgers froids à la Françaises.

Les spéciales :

- Assortiment de maki et sushi.

Les pièces chaudes ou à réchauffées :

- Déclinaison de « Dim Sums » : nems, samossa et yakitori.
- Mini Burger comme à L.A.
- Ailerons de volailles au épices du monde.
- Pilon de volaille à la mexicaine.
- Assortiment de tartes salées aux épices du Moyen Orient.

Les tortillas :

- Poulet aux avocats et piments.
- Pomme de terre et chorizo.

Carpaccios :

- Carpaccio de boeuf à la Japonaise.

Les sucrées :

- Floralie de macarons.
- Brochette de fruits frais de saison.
- Cupcake
- Muffin chocolat

- *Verrines de fruits.*
- *Smoothies exotiques maison.*

Buffet des amis 24,60€ ttc/pers

- *Charcuterie Lyonnaise*
- *Salade de saison*
- *Champignons à la grecque*
- *Salade piémontaise*
- *Salade de tomates à la fête*
- *Tartes salées du moment*
- *Salade de Pennes au Pesto*
- *Assortiment de viandes froides et leurs sauces*

- *Pavé de saumon à l'estragon et citron*
- ou*
- *Mijoté de volaille à la crème de champignons*
- ou*
- *Sauté de boeuf "comme un Bourguignon"*

- *Plateau de fromages affinés ou faisselles*

- *Tarte citron meringuée*
- *Salade de fruits de saison*
- *Pannacota de fruits exotiques*
- *Tarte aux myrtilles*

Buffet de l'ambassadeur 33,60€ ttc/pers

- Assortiment de rôtis cuits par nos soins*
- Brochette de crudités selon saison*
- Salade de penne aux olives confites, légumes grillés et copeaux de parmesan*
- Julienne de carottes et de courgettes juste "snaké" à l'anis étoilé*
- Déclinaison de charcuterie de pays*
- Méli-mélo de tartes salées*
- Terrine de poissons*
- panier de crudités et son aioli*
- Salade d'aubergine au pesto et pignons de pin*

- Panaché de poissons, crème d'aneth*
ou
- Sauté de crevette à l'anis étoilé*
ou
- Pavé de saumon au pesto*
ou
- Mijoté de volaille à la crème de champignons*
ou
- Sauté de boeuf "comme un Bourguignon"*
ou
- Emincé de porc à la graine de moutarde*

- Plateau de fromage*
- Brochette de fruits*
- Entremet au chocolat au piment léger*
- Tarte au citron meringué*
- Duo de mousse au chocolat*
- Salade de fruit de saison*

Buffet "Outre-mer" 27,60€ ttc/pers

- *Assortiment de "Dim Sums" (yakitori, nems, samoussas...)*
 - *Déclinaisons de maki et sushi*
 - *Brick de thon ou à la viande*
 - *Salade Thaï à l'huile de sésame*
 - *Méli-mélo de harengs et pomme à l'huile*
 - *Tartes salées aux épices du monde*
 - *Riz aux 3 saveurs et crustacés*
 - *Assortiment de charcuterie Italienne*

- *Poisson du moment à l'Antillaise*
 - ou*
 - *Mijoté de boeuf aux champignons noirs*
 - ou*
 - *Fajine de poulet aux olives*
 - ou*
 - *Poulet Tandoori*

- *Plateau de fromages du monde ou vaisselles*
 - *Moelleux chocolat banane*
 - *Salade de fruits exotique*
 - *Tiramisu à l'Italienne*

Animations cocktails

-30 personnes 100 personnes : 3,10 €ttc

-100 personnes et plus : 2,60 €ttc

-Risotto aux fruits de mer.

-Gambas poêlées et flambées.

-Foie gras poêlé.

-Découpe de jambon Serrano.

-Tranchage de saumon mariné.

-Wok de volaille à la citronnelle.

-Banc d'huîtres.

-Démonstration du « poulet sauce Satay »

Menu Lyonnais 25,80 € etc

Les classiques de notre région, pour des plaisirs simples et appréciés de tous!!!

- Frisée craquante du maraicher, lardons, petits croutons poêlés et oeuf poché à la Lyonnaise.

ou

- Méli-mélo de charcuterie de pays sélectionné par nos soins.

ou

- Gâteau de foie de volaille de tante Emma, sauce aurore.

—

- Sabotet lyonnais au vin rouge et pomme de terre cuites à l'Anglaise.

ou

- Quenelle de brochet soufflé au four, sauce homardine et riz parfumé.

ou

- Tablier de Gnafron du Maréchal de Castellane et pomme vapeur.

—

- Assortiment de fromages affinés ou cervelle de Canut.

—

- Galette de Pérouge à la praline et sa crème fouettée avec générosité.

ou

- Matefaim ou crique de pommes et son coulis de fruits rouge.

Menu Pêcheur 35,75 € ttc/pers

Pour les amateurs de phosphore, renforcer sa matière grise avec du poisson et dégustez un menu sain, aux couleurs de la mer, aux couleurs du sud!!!

- Tartare de thon aux agrumes, salade de mache et vinaigrette de sésame

ou

- Gambas persillées flambées au whisky

—

- Friture Joël's

—

- St Jacques grillées minute sauce vierge du moment, tagliatelles de légumes.

ou

- Dos de cabillaud au four, pointe d'asperge gratinée au parmesan et son écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et ciboulette.

—

- Assortiment de fromages affinés ou faisselles.

—

- Assiette gourmande.

Menu terroir 24,60€ ttc/pers

Issu de nos racines, un menu à déguster sans modération, avec notre éventail de vins de terroir!!!

-Aumônière de St Marcellin aux pommes caramélisées, chips de lard fumé, mesclun, vinaigrette balsamique et pignons grillés.

ou

-Trilogie de verrines et son bouquet de verdure.

-Pavé de saumon grillé, coulis de poivron rouge, polenta au parmesan, légumes croquants juste poêlé.

ou

-Suprême de volaille et son jus de broche, pomme de terre rôties aux herbes et son millefeuille de légumes.

-Assortiment de fromages affinés ou fromage blanc.

-Duo de mousse au chocolat, tuiles dentelles et crème anglaise à la vanille de Madagascar.

ou

-Tarte Tatin et sa sauce caramel, crème fouettée.

Menu gourmand 48 € ttc/pers

Succulent, pour les amateurs des plaisirs de la table, du bon vin, de la vie...

- Foie gras « maison » toast brioché et chutney de figue.

ou

- Cassolette de st Jacques aux pointes d'asperges et petits légumes, déglacage au champagne crémé.

—

- Trou Bourguignon.

—

- Carré d'agneau en croûte d'herbe et son jus aux olives, crigue de pomme de terre et pois gourmand.

ou

- Filet de bar et ça tombée de fenouil

ou

- Côte de veau, poêlée de champignons de saison et pomme maxime.

—

- Assortiment de fromages affinés ou faisselle.

—

- Assiette gourmande.

ou

- Macaron en coque gourmande garnis de ça crème du moment.

Menu fête 35,50 € ttc/pers

Menu chic pour des équipes de chocs, laissez monter l'ambiance au fil de ce menu dédié à vos évènements!!!

- Raviole de langoustine , crème de champignon.

ou

- Déclinaison de foie gras, l'un au figues, l'autre poêlé, compotée de poire et pain brioché.

ou

- Feuilleté d'escargot « comme en coquille », poêlé de champignon des bois en persillade.

—

- Souris d'agneau confite aux épices, pommes » rostî et carottes au cumin.

ou

- Guisse de canard au miel et romarin, purée « à la fourchette » et fagots d'asperges.

ou

- Croustillant de perche et sa sauce morilles, riz sauvage et flan de légumes.

—

- Assortiment de fromages affinés ou faisselle.

—

- Assiette gourmande.

ou

- Aumônière de fruits poêlés, aromatisés au rhum des Antilles et sa crème d'amande légère

Repas d'extérieur

Vous désirez fêter un évènement, vous retrouver autour d'un repas sincère entre l'amitié et le plaisir du jardin.

Nous vous proposons plusieurs thèmes qui vous enchanteront, paella royale, cochon de lait (12 €), agneau de lait (15 €), cuisseau veau ...

Recette de la paella royale

- Chorizo*
- Riz*
- Oignons*
- Ail*
- Tomate*
- Poivrons rouge et vert*
- Huile d'olive*
- Safran ou safran*
- Fumet de poisson*
- Cuisse de poulet*
- Moules fraîches*
- Coquillage selon arrivage*
- Gambas*
- Langoustines*
- Crevettes*
- Seiches ou encornets*
- Petits pois*

Menu mariage 30,60 € ttc/pers

Une palette de garnitures vous sera proposé afin de satisfaire vos envies.

Mise en bouche offerte

- Gaspacho de bettrave au curry, lait de coco et grosse crevette

- Aumônière de St Marcellin aux pommes caramélisées, chips de lard fumé, mesclun, vinaigrette balsamique et pignons grillés.

ou

- Terrine de foie gras maison et son chutney d'oignon.

ou

- Tartare de saumon aux herbes méditerranéennes, salade roquette acidulée et vinaigrette à l'huile de noix.

- Dos d'écume blanche, crème d'asperge verte, tian de légumes et son écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive.

ou

- Suprême de volaille rôti aux morille, pomme de terre au four et cannelé de légumes carottes cumin.

- Assortiment de fromages affinés ou faisselle.

- Buffet de desserts

(macaron, mini-pâtisseries à la Française, cupcakes...)

ou

- Pièce montée de choux ou de macaron (supp 3 €)

- Brochette de fruits

- Entremet chocolat

- Entremet fruits

Menu mariage 35,60 € ttc/pers

Une palette de garnitures vous sera proposé afin de satisfaire vos envies.

Mise en bouche offerte

- Velouté de Buternut et crème fouettée à le ciboulette.

—

- Duo terre et mer

(terrine de foie gras maison et saumon du fumoir).

ou

- Tartare de thon aux agrumes, mesclum de salade, vinaigrette balsamique.

ou

- Salade terrienne magrets fumés, foie gras maison sur un chutney à l'oignon et légumes croquants.

ou

- Pavé de seigneur de la rivière juste saisis, glace de vin rouge et sa tatin de légumes du soleil.

—

- Quasi de veau aux giroldes (ou morilles) pomme duchesse et cannelé de légumes.

ou

- Confit de canard à l'orange pomme fondante et légumes du soleil.

ou

- Médaillon de lotte juste grillé vinaigrette vierge à l'huile d'olive et ses légumes glacés.

—

- Assortiment de fromages et Faisselles.

—

- Pièce montée de choux ou de macaron

- Brochette de fruits

- Entremet chocolat

- Entremet fruits

ou

- Buffet de desserts

(macaron, mini-pâtisseries à la Française, cupcakes ...)

Tout nos menus sont disponibles pour les mariages nous pouvons aussi vous les personnalisés;

Nos accompagnements:

- Gratin Dauphinois*
- Pommes de terres farcies au petits légumes de saison*
- Canelé de légumes*
- Poêlée de légumes de saison*
- Pomme maxime*
- Riz sauvage*
- Tagliatelles fraîches*
- Légumes glacés*
- Ratatouille du chef à la tomate séchée ...*

Menu mariage 45,60 € ttc/pers

Une palette de garnitures vous sera proposé afin de satisfaire vos envies.

*- Duo de foie gras de canard maison
(un nature l'autre aux figues).*

Ou

*- Fraicheur de pincés bretonne, vinaigrette aux agrumes, salade croquante, fenouil et
julienne de granny smith acidulé.*

Ou

- Brochette de lotte et St-Jacques à la fondue de poireaux.

—

- Trou Bourguignon.

—

- Rôti de bœuf sauce aux morilles pomme duchesse et cannelé de légumes.

Ou

- Cuisse et suprême de caille en brochette sauce aux girolles.

Ou

*- Filet mignon de veau
au jus de truffes, pomme maxime et purée de légumes.*

ou

- Hérault volant aux 2 cuissons, sauce porto et légumes de saison.

—

- Plateau de fromages affinés ou faisselle.

—

- Pièce montée de choux ou de macaron

- Brochette de fruits

- Entremet chocolat

- Entremet fruits

ou

- Buffet de desserts

(macaron, mini-pâtisseries à la Française, cupcakes...)

Vin d'honneur à 10,20 € ttc/pers

2 cocktails au choix

- Planter's punch.

- Sangria.

- Kir.

- Softs coca, eau minérale, eau gazeuse et jus de fruits.

8 pièces au choix

Les verrines :

- Saveur Lyonnaises.

- Mousse de saumon et avocat.

- Tartare de tomate guacamole et crabe.

- Concombre à la menthe.

- Gaspacho.

Les brochettes :

- Légumes à l'aioli.

- Brochette de crevette et d'olive au cumin.

- Brochette de melon et chèvre.

- Duo de tomate mozzarella au basilic

Les toasts :

- Assortiment de toasts (chèvre romarin, concombre et charcuterie).

- Blinis au saumon.

- Déclinaison de mini clubs.

Les navettes :

- Mousse de Canard et cornichon.

- Mousse de légume.

- Rillettes de poisson et poulets épicés.

Les spoons :

- *Magret et chutney.*
- *Saumon fumé à l'aneth.*

Les tortillas :

- *Tomate séchée.*
- *3 Poivrons.*

Les chouquettes :

- *Mousse de légumes épicée*

Les pièces chaudes :

- *Accras de morue.*
- *Samoussa.*
- *Néms.*
- *Yakitori*

Vin d'honneur à 15 € ttc/pers

2 cocktails au choix

- *Planter's punch.*
- *Sangria.*
- *Framboisine.*
- *Kür pétillant et ses crèmes.*

-Softs coca, eau minérales, eau gazeuse et jus de fruits.

10 pièces au choix

Les verrines :

- *Caviar d'aubergine aux pignons de pin.*
- *Roquefort et noix.*
- *Saumon fumé mariné à l'aneth.*
- *Chèvre et tapenade.*
- *Grevette marinée à l'Espagnole.*
- *Carpaccio de boeuf mariné et parmesan.*

Les brochettes :

- *Assortiment de piques (chèvre aux herbes, sésame ou ciboulette).*
- *Brochette de foie gras maison et figues.*
- *Brochettes de St Jacques au lard.*

Les toasts :

- *Assortiment de mini club colorés et nordiques.*
- *Déclinaison de blinis saumon, lump, et chèvre.*
- *Wraps au asperges et saumon fumé.*
- *Assortiment de canapés (canard orange et miel, crabe et surimi, mousse de foie gras, mousse de légumes).*

Les spoons :

- Magret et chutney.
- Tartare de saumon mariné.
- Tartare de daurade à la tahitienne.

Les navettes :

- Mousse de foie gras.
- Mousse de crabe.
- Mousse de légumes.

Les chouquettes :

- Chouquette au foie gras.
- Chouquette de rilette de poulet à l'estragon.

Les éclaires :

- Eclaire de cabillaud au beurre rose.

Les bagels :

- Mini bagels de chèvre, tomate confite et pavo.

Les pièces chaudes :

- Brochette de boeuf à la Provençale.
- Brochette de poulet au curry.
- Brochette de pruneau au lard.
- Yakitori.
- Verrine de crème de champignon.

**Bien sur lors d'un rendez vous éventuel de nouvelles pièces et des animations
pourrons vous être proposer celons vos goûts*

