

## Les Conseils de Jules pour réussir vos réceptions

- Pour un apéritif léger, comptez 5 pièces salées par personne.
  - Pour un cocktail déjeunatoire ou dinatoire, comptez environ 10 pièces (7 salées et 3 sucrées).
- Livraison possible sur demande (tarification en sus en fonction du lieu de livraison).

**NOUS VOUS REMERCIONS DE PASSER VOS COMMANDES AU MINIMUM 48H À L'AVANCE  
PAR MAIL À TRAITEUR@BOULANGERIECHEZJULES.FR**

Pour tout renseignement, nos équipes sont à votre disposition en magasin ou au **04 78 28 05 89**.

L'annulation d'une commande est possible jusqu'à 4 jours avant sa récupération ou livraison.

Tous les prix sont indiqués TTC, sauf indication contraire - (TVA à 5,5%).

L'ensemble de nos produits sont préparés dans nos boulangeries de Lyon et/ou dans notre fournil de Beynost avec des produits frais et de saison \*. De ce fait, certaines de nos recettes évoluent au grés des saisons.

\* liste des allergènes disponible sur [www.boulangeriechezjules.fr](http://www.boulangeriechezjules.fr) ou en boutique sur demande.

### SERVICE ÉVÉNEMENTIEL

Vous souhaitez personnaliser votre événement ?

Nous étudions pour vous une offre sur-mesure.

Contact : [event@boulangeriechezjules.fr](mailto:event@boulangeriechezjules.fr)



## Nos adresses pour venir récupérer votre commande

### CHEZ JULES BEYNOST

Chemin des Malettes - 01700 Beynost

04 78 55 31 41

[beynost@boulangeriechezjules.fr](mailto:beynost@boulangeriechezjules.fr)

Ouvert du lundi au samedi de 07h00 à 19h30

Fermé le dimanche

### CHEZ JULES BROTTAUX

42, boulevard des Brotteaux - 69006 Lyon

04 78 24 35 92

[brotteaux@boulangeriechezjules.fr](mailto:brotteaux@boulangeriechezjules.fr)

Ouvert 7j/7 du lundi au samedi de 06h30 à 20h00

le dimanche de 07h00 à 19h00

### CHEZ JULES SAINT-PAUL

7, rue Octavio Mey - 69005 Lyon

04 78 28 67 85

[saintpaul@boulangeriechezjules.fr](mailto:saintpaul@boulangeriechezjules.fr)

Ouvert 7j/7 du lundi au samedi de 06h30 à 19h45

le dimanche de 06h30 à 18h30

### CHEZ JULES OPÉRA

4, rue Joseph Serlin - 69001 Lyon

04 72 05 82 52

[opera@boulangeriechezjules.fr](mailto:opera@boulangeriechezjules.fr)

Ouvert 7j/7 du lundi au samedi de 07h00 à 20h00

le dimanche de 07h00 à 18h00

### CHEZ JULES VICTOR HUGO

39, rue Victor Hugo - 69002 Lyon

09 67 13 16 88

[victorhugo@boulangeriechezjules.fr](mailto:victorhugo@boulangeriechezjules.fr)

Ouvert 7j/7 du lundi au samedi de 07h00 à 20h00

le dimanche de 07h30 à 15h00

### CHEZ JULES ZOLA

30, cours Emile Zola - 69100 Villeurbanne

04 72 81 79 81

[zola@boulangeriechezjules.fr](mailto:zola@boulangeriechezjules.fr)

Ouvert 7j/7 du lundi au samedi de 06h45 à 20h00

le dimanche de 07h00 à 14h00

#ARTISAN #BOULANGER #LYONNAIS #FAUTTOUTFINIR



[www.boulangeriechezjules.fr](http://www.boulangeriechezjules.fr)



Pour bien commencer la journée... offre sucrée petit-déjeuner

## LES MINIS

Assortiment de mini viennoiseries : croissant, pain au chocolat, pain aux raisins	5,00 € les 10 (soit 0,50 €/pc)
Assortiment de mini brioches : au sucre, à la praline ou au chocolat	6,00 € les 10 (soit 0,60 €/pc)
Assortiment de mini cookies : chocolat, caramel, praline, smarties	9,00 € les 10 (soit 0,90 €/pc)
Les chouquettes	2,00 € les 10 (soit 0,20 €/pc)
Jus d'oranges pressé	5,00 € la bouteille de 0,5L

Pour vos déjeuners d'entreprise, cocktails et événements

## LES SALADES

En verrine individuelle de 20 cl avec couverts et sauce 2,80 €/pc

**Taboulé** : semoule, concombre, tomate, oignon frais, poivron, citron, menthe & huile d'olive

**Lentilles** : lentilles vertes du Puy, oignon frais, persil (+ cervelats sur demande)

**Quinoa** : quinoa, avocat, féta, coriandre, citron, huile d'olive

**Pâtes** : farfalles, poulet, tomates fraîches et marinées, olives & basilic

**Grecque** : tomates, concombres, oignon frais & féta

En grand saladier à partager avec couverts de service, couteaux et fourchettes et sauce.

Au choix : taboulé, lentilles, quinoa, pâtes, salade de fruits 24,00 €/pc pour 8 pers.



## LES MINI MICHES AROMATIQUES

Petit pain de tradition française garni 15gr. 3,00 € les 10 (soit 0,30 €/pc)  
1 saveur au choix parmi lardons, tomate confite mozzarella, fourme d'ambert et noix

## LES MINI BURGERS

Buns de 18 à 20 gr.

Mini Burger César : buns aux graines de sésame, mayonnaise, poulet, bacon grillé, tomate, oignon cheddar	Le plateau de 15 pièces :
Mini Burger Julio : buns au piment d'Espelette, sauce guacamole et cream cheese, poulet, cheddar, chips de chorizo	25,00 € (soit 1,66€/pc)
Mini Burger Juliet : buns au maïs, cream cheese, bœuf charolais fumé, carottes, radis, salade	Le plateau de 30 pièces :
Mini Burger Basque : buns au piment d'Espelette, lomo, tomme de brebis, huile d'olive	45,00 € (soit 1,50€/pc)

## LES MINI SANDWICHES NAVETTES

Navettes de 24 à 26 gr.

Mini Canard : pain complet, huile de noisette, magret & cresson	
Mini Saumon : pain aux graines bio, fromage frais, saumon, aneth & citron	Le plateau de 14 pièces :
Mini Italien : pain aux graines bio, jambon blanc, mozzarella, tomate séchée & roquette	25,00 € (soit 1,78€/pc)
Mini Ciapo : pain ciabatta, huile olive, coppa, mozzarella, basilic & roquette	Le plateau de 28 pièces :
Mini Berger : pain au pavot, beurre, jambon cru serrano, fromage de chèvre & noix	45,00 € (soit 1,60€/pc)
Mini Rosette : pain tradition, rosette, beurre & cornichon	
Mini Muesli : pain muesli, fromage frais, chèvre, noix, roquette & miel (végétarien)	

## LES MINI LUNCH

Mini sandwiches pain viennois carré (3 cm x 3 cm) servis sur plateau de 40 pièces, boîte traiteur.

Saumon : pain viennois aux graines bio, saumon, fromage frais, aneth & citron	Le plateau de 40 pièces : 37,00 € (soit 0,92€/pc)
Jambon : pain viennois au sésame, jambon blanc, emmental & salade batavia	
Poulet curry : pain viennois au pavot, poulet curry, poivron & menthe	

## LE SNACKING

Aussi bon servi froid que tiédi

Saucisson brioché : pâte à brioche, moutarde, saucisson lyonnais	Le plateau de 12 pièces : 15,00 € (soit 1,25€/pc)
Feuilletés apéritifs : jambon, fromage, saucisse, olive, emmental	3,80 € les 100 gr.
Mini Quiches : lorraine, chèvre tomate, saumon épinard	Le plateau de 24 pièces : 22,00 € (soit 0,92€/pc)
Mini Pizzas : jambon fromage, 3 fromages, chorizo, poulet	Le plateau de 24 pièces : 22,00 € (soit 0,92€/pc)
Grandes quiches à partager : saumon-épinard, poireau-lardon, poulet-asperge	22,00 €/pc pour 8-10 pers.

## LES PLATEAUX FROIDS

Préparés par nos partenaires artisans lyonnais fromager et charcutier.

Plateau de charcuteries par Charcuterie Vérot assortiment de pâté en croûte, rosette, chiffonnade de jambon blanc	Petit plateau pour 4-5 pers. : 18,00 €
Plateau de fromages par Fromagerie Verlainne Benoît Charron	Grand plateau pour 10 pers. : 36,00 €
Assortiment de viandes froides (rôti de bœuf, rôti de porc, volailles...)	Grand plateau pour 10 pers. : 42,00 €



Plateau de fromages



Mini lunch

Mini burger



Mini Sandwichs Navettes

Pour terminer avec quelques douceurs sucrées

Assortiment de mini cookies : chocolat, caramel, praline, smarties ...	9,00 € les 10 (soit 0,90 €/pc)
Assortiment de mignardises : tarte citron, tarte praline, mini succès au chocolat, tarte aux fruits de saison, mini choux, mini éclair chocolat, café, vanille ...	15,00 € les 15 (soit 1,00 €/pc) 32,00 € les 35 (soit 0,91 €/pc)

L'ensemble de notre gamme d'entremets et de pâtisseries reste disponible sur commande selon les saisons. Merci de nous consulter.  
Corbeille d'assortiments de pains offerte à partir de 100€ TTC de commande.