



Le petit Ours

Gourmand

TRAITEUR

www.lepetitourgourmand.fr

Eurl MaKaLoMe
84418570200017
1 avenue Antoine Dutrievoz
69100 Villeurbanne



Burgers



Mini burger au saumon

1.15€

Pain burger maison, crème de ciboulette maison, saumon fumé (gluten, lactose, poisson, crustacé, mollusque, œuf)

Mini burger au thon

0.60€

Pain burger maison, rillettes de thon maison (gluten, lactose, œuf, poisson, crustacé, mollusque, sésame)



Mini burger italien

0.80€

Pain burger maison, tomates, mozzarella, roquette, huile d'olive basilic (gluten, œuf, lactose, sésame)

Mini burger forestier

0.55€

Pain burger maison, poireaux, champignons, oignons (gluten, œuf, lactose, sésame)

Wraps & co

Wrap au thon

0.75€

Tortilla, rillettes de thon maison, crudités (gluten, lactose, poisson, crustacé, mollusque)



Wrap au saumon

0.85€

Tortilla, saumon fumé, crème de ciboulette maison, avocat (gluten, lactose, poisson, crustacé, mollusque)

Wrap au poulet

0.60€

Tortilla, mousseline de poulet, crudités (gluten, lactose)

Burrito au poulet

0.75€

Tortilla, crème au curry, poulet, crudités (gluten, lactose)

Burrito végétal

0.85€



Tortilla, crème de menthe, falafels (gluten, lactose)

Focaccia jambon

0.75€

Focaccia maison, straciatella au basilic maison, tomate, jambon sec (gluten, lactose, œuf)

Focaccia saumon

0.70€

Focaccia maison, crème d'aneth maison et saumon fumé (gluten, lactose, mollusque, crustacé, poisson)

Tarte chèvre miel

0.60€

Pâte brisée maison, oignons, bûche de chèvre, miel (lactose, gluten, œuf)



Quiche saisonnière

0.70€

Pâte brisée maison, crème, œuf, tomates, légumes de saison (gluten, œuf, lactose)

Quiche lorraine

0.85€

Pâte brisée maison, crème, lardon, œuf (lactose, gluten, œuf)

Toast parfait

0.80€

Toast, parfait de foie de volaille halal maison, cornichons (gluten, œuf, lactose, sésame)

Disponibilité selon la saison et l'arrivée



Le petit Ours

Gourmand

TRAITEUR

www.lepetitoursgourmand.fr

Eurl MaKeLoMe
84418570200017
1 avenue Antoine Dutrievoz
69100 Villeurbanne



Verrines

Verrine fraîcheur 2.55€

Crème de ciboulette maison, crème d'avocat maison et saumon fumé (lactose, crustacé, poisson, mollusque)



Verrine estivale 0.65€

Tartare de tomates & pastèque, stracciatella basilic (lactose)

Verrine automnale 0.60€

Crèmeux de potimarron aux châtaignes (lactose)

A partager

Guacamole & crudités/kg 42.9€

Avocats, cebette, citron, crudités



Houmous & crudités /kg 23.5€

Pois chiches, sésame, ail (sésame)

Planche de charcuterie 25.5€



Jambon sec, rosette, jambon blanc, pâté en croute, cornichons, pain (gluten) 6 pers

Planche de fromage 28.5€

Bleu d'auvergne, 1/2 st Marcellin, comté (lactose, gluten, fruits à coques) 6 pers

Dessert

Cookie 0.40€

Cookie maison vanille & chocolat (gluten, oeuf, lactose)



Panna cotta 0.80€

Panna cotta vanille maison et coulis de fruits rouges (lactose)

Fondant au chocolat 0.80€



Fondant au chocolat maison (gluten, oeuf, lactose)

Brochtette de fruit 1.00€

Fruits de saison

Location matériel

Barnum 3*3m 90€

Mange debout nappé 40€



Table nappée 60€

Gobelet réutilisable 0.50€

Demande de devis via formulaire de contact,
livraison en supplément à demander avec le devis, caution demandée pour la location de matériel,
acompte de 30% à verser avec la validation du devis, prix indiqués en TTC.