



TRAITEUR



CARTE
PRINTEMPS
ÉTÉ
2026



Petits déjeuners
Plateaux-repas
Cocktail
Buffet
Traiteur
Évènements

LE MOT DE L'EQUIPE

Chez Lulu & Lulu, on aime le **bon**, le **frais** et le fait **maison**.

Chaque jour, nos équipes préparent sur place des recettes saines, colorées et généreuses, à base de produits bruts et de saison.

Ici, tout est cuisiné avec soin, exigence et une petite dose de bonne humeur.

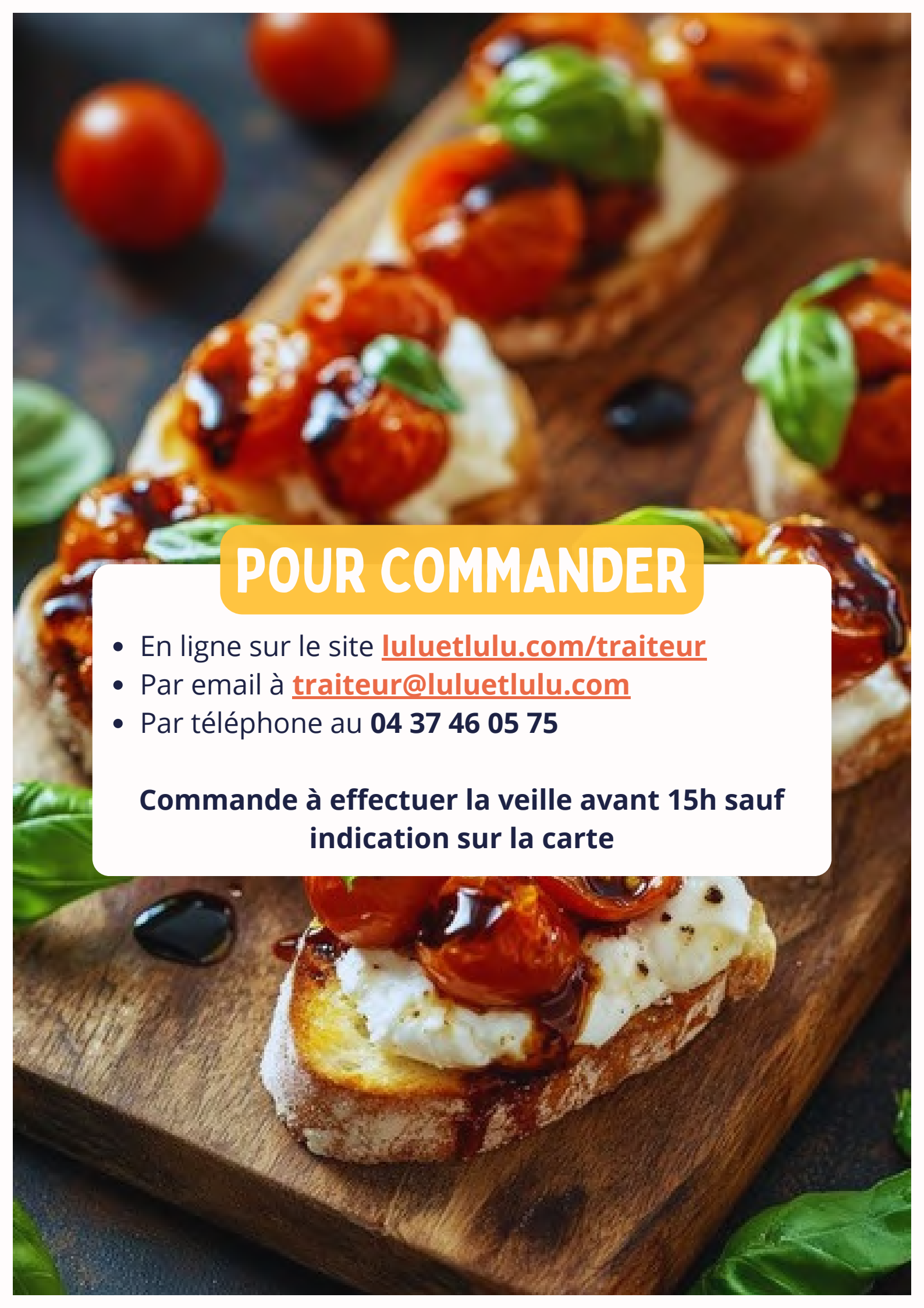
Que ce soit pour vos **petits-déjeuners**, vos **plateaux-repas** ou encore vos **cocktails**, nous sommes là pour vous.

Nos engagements sont clairs :

- Des produits ultra-frais,
- Une cuisine authentique,
- Une préparation sur place, tous les jours.

Tout cela avec une **livraison gratuite** selon vos besoins, par les collaborateurs de Lulu & Lulu.

Les images de nos produits sont à titres indicatifs et sont non contractuels. .

A close-up photograph of several bruschettas on a wooden cutting board. Each bruschetta consists of a slice of toasted bread topped with a dollop of white cheese, halved cherry tomatoes, a drizzle of dark balsamic glaze, and a fresh basil leaf. In the background, more tomatoes and a single black olive are visible.

POUR COMMANDER

- En ligne sur le site luluetlulu.com/traiteur
- Par email à traiteur@luluetlulu.com
- Par téléphone au **04 37 46 05 75**

Commande à effectuer la veille avant 15h sauf indication sur la carte

LE PETIT-DÉJEUNER



LE RÉVEIL GOURMAND

À partir de 5 personnes

- 1 boisson chaude au choix : café ou thé
- 1 mini-croissant, 1 mini-pain au chocolat, 3 chouquettes
- 1 fruit frais de saison
- 1 jus de fruit individuel 25 cl (bouteille en verre)

Inclus : serviettes, dosettes de lait, sucrettes, touillettes, gobelets.

Allergènes : gluten, lait, œufs, fruits à coque (traces), soja

PRIX PAR PERSONNE

8€ HT



LA BOX BOISSONS GOURMANDES

Pour 5 à 7 personnes

- 1 L de café
- 1 L de thé
- 1 L de jus de qualité au choix selon sélection

Allergènes : peut contenir des traces de lait (selon café/thé). Jus : selon les fruits sélectionnés

PRIX D'UNE BOX

25€ HT



LA BOX VIENNOISERIE

Pour 10 personnes

- 10 mini-croissants
- 10 mini-pains au chocolat
- 20 mini-chouquettes (2 par personne)

Allergènes : gluten, lait, œufs, soja, fruits à coque (traces)

PRIX D'UNE BOX

35€ HT



BOX LA CHOUQUETTERIE

Minimum 5 personnes

- 20 chouquettes (4 par personne)

Allergènes : gluten, lait, œufs. Traces possibles de fruits à coque

PRIX D'UNE BOX

25€ HT

LE PETIT-DÉJEUNER



BOX LA CHOUQUETTERIE GOURMANDE

À partir de 5 personnes.

- 20 chouquettes
- 1 L de café ou 1 L de thé
- 1 L de jus de qualité

Allergènes : gluten, lait, œufs. Jus : selon les fruits sélectionnés

PRIX PAR PERSONNE

35€ HT



LA BOX GOURMANDE

Pour 10 personnes

- 10 muffins (5 chocolats, 5 myrtilles)
- 10 cookies (5 pépites de chocolat, 5 banana bread)
- 10 brownies

Allergènes : gluten, lait, œufs, soja. Peut contenir: fruits à coque, arachides, sésame (traces).

PRIX D'UNE BOX

35€ HT



CRÊPES PARTY - BOX BY LULU & LULU

Pour 10 personnes

- 20 crêpes
- Toppings : pâte à tartiner, sucre, confiture

Allergènes : gluten, lait, œufs. Toppings selon composition

PRIX D'UNE BOX

35€ HT



BOISSONS CHAUDES

- Café 1 Litre
- Thé 1 Litre

PRIX DU LITRE

10€ HT

PLATEAUX REPAS LULU & LULU

INCONTOURNABLES

**COMMANDE POSSIBLE LA VEILLE
AVANT 15H00**



COMPOSITION DE VOTRE PLATEAU :

1 entrée au choix

(identique pour tous les plateaux, sauf allergènes ou restrictions alimentaires)

1 plat à réchauffer ou une salade

1 portion de fromage

1 dessert au choix

(identique pour tous les plateaux, sauf allergènes ou restrictions alimentaires)

1 pain

1 kit serviette, couvert, sel, poivre

En option : Cristalline 50 cl ou Cristalline gazeuse 50 cl (+2 € HT)

• **Entrée au choix :**

- **Quinoa croquant** : quinoa, chou rouge, maïs, carotte râpée, sauce soja-sésame (*Allergènes : soja, sésame*)
- **Terrine Océan** : salade verte, mini terrine de crabe/poisson, mayonnaise (*Allergènes : crustacés, poisson, œufs*)
- **Épinards & chèvre** : épinards, chèvre, miel et noix (*Allergènes : lait, noix*)
- **Tomate mozza** : roquette, tomate, mozzarella, pesto verde (*Allergènes : lait, fruits à coque (pesto)*)
- **Saumon fraîcheur** : concombre, dés de saumon au fromage blanc (*Allergènes : poisson, lait*)

• **Dessert au choix :**

- **Panna cotta au coulis de mangue** (*Allergènes : lait*)
- **Tartelette citron** (*Allergènes : gluten, lait, œufs*)
- **Tartelette chocolat** (*Allergènes : gluten, lait, œufs*)
- **Lot de 3 macarons** (*Allergènes : gluten, œufs, fruits à coque*)
- **Tartelette feuilletée aux pommes** (*Allergènes : gluten, lait, œufs*)

GAMME DE SALADES



INCONTOURNABLES



LA LÉLÉ

Quinoa, épinards, tomates séchées, mozzarella, graines mélangées, œufs, sauce moutarde, miel, mayonnaise.

Allergènes : lait, œufs

PRIX PAR PERSONNE

23€ HT



L'OPHÉ

pâtes, mélange de salades, oignons frits, carotte, poulet pané, lardons, tomates fraîches, sauce nature.

Allergènes : gluten (pâtes), œufs, lait (panure du poulet)

PRIX PAR PERSONNE

24€ HT



L'ENSOLEILLÉE BY LULU & LULU (froid ou à réchauffer)

Fusilli ou riz, poulet cajun, tomates confites, olives noires, parmesan, sauce pesto rosso.

Allergènes: gluten (fusilli), lait (parmesan)

PRIX PAR PERSONNE

23€ HT



LE SAUMON ESTIVAL

Quinoa, roquette, saumon, feta, concombre, ananas/mangue, sauce huile d'olive/balsamique.

Allergènes : poisson, lait

PRIX PAR PERSONNE

25€ HT

GAMME DE PLATS À RÉCHAUFFER



INCONTOURNABLES



LA LULU

Fusilli, pesto verde, chèvre, poulet nature.

Allergènes : gluten (fusilli), lait

PRIX PAR PERSONNE

23€ HT



RISOTTO AU CHORIZO & LÉGUMES DU SOLEIL

Risotto, chorizo, courgettes, aubergines.

Allergènes : lait

PRIX PAR PERSONNE

24€ HT



PÂTES SAUMON & ÉPINARDS ESTIVALES

Fusilli, saumon fumé ou cuit, épinards frais, petits pois, champignons, sauce fromage frais citronnée à l'aneth.

Allergènes : gluten (fusilli), lait, poisson

PRIX PAR PERSONNE

24€ HT



QUINOA MÉDITERRANÉEN VÉGÉ

Quinoa, courgettes grillées, poivrons rouges, tomates cerises, pois chiches, sauce tomate à la provençale

Allergènes: aucun allergène majeur (vegan), traces possibles selon préparation

PRIX PAR PERSONNE

23€ HT

PLATEAUX REPAS LULU & LULU

SIGNATURE

**COMMANDE POSSIBLE LE JOUR J
AVANT 9H00**



COMPOSITION DE VOTRE PLATEAU :

1 entrée au choix

(identique pour tous les plateaux, sauf allergènes ou restrictions alimentaires)

1 plat à réchauffer ou une salade

1 dessert au choix

(identique pour tous les plateaux, sauf allergènes ou restrictions alimentaires)

1 petit pain

1 kit serviette, couvert, sel, poivre

En option : Cristalline 50 cl ou Cristalline gazeuse 50 cl (+2 € HT)

• **Entrée au choix :**

- **Quinoa croquant** : quinoa, chou rouge, maïs, carotte râpée, sauce soja-sésame (Allergènes : soja, sésame)
- **Terrine Océan** : salade verte, mini terrine de crabe/poisson, mayonnaise (Allergènes : crustacés, poisson, œufs)
- **Épinards & chèvre** : épinards, chèvre, miel et noix (Allergènes : lait, noix)
- **Tomate mozza** : roquette, tomate, mozzarella, pesto (Allergènes : lait, fruits à coque (pesto))
- **Saumon fraîcheur** : concombre, dés de saumon au fromage blanc (Allergènes : poisson, lait)

• **Dessert au choix :**

- **Brownie** (Allergènes : gluten, lait, œufs, fruits à coque)
- **Panna cotta au coulis de fruits rouges** (Allergènes : lait)
- **Tarte au citron** (Allergènes : gluten, lait, œufs)
- **Muffin au chocolat** (Allergènes : gluten, lait, œufs)
- **Fromage blanc crème de marrons** (Allergènes : lait)

GAMME DE SALADES



SIGNATURE



LA SPORTIVE

Pâtes fusillis + émincé de poulet, œuf dur, tomates fraîches, oignons frits, grana padano. Sauce Caesar.

Allergènes: gluten (pâtes), œufs, lait (grana padano), soja (sauce)

PRIX PAR PERSONNE

16€ HT



L'HAWAÏENNE

Riz, concombre, avocat, saumon fumé, fèves de soja, mélange de graines, sauce curry-mangue.

Allergènes : poisson, soja

PRIX PAR PERSONNE

16€ HT



LA NIÇOISE

Riz, salade, anchois, œuf dur, olives noires dénoyautées, tomates fraîches, sauce huile d'olive et balsamique.

Allergènes: poisson, œufs

PRIX PAR PERSONNE

15€ HT



LA LYONNAISE

Salade verte, lardons grillés, tomates fraîches, croûtons, emmental, œuf dur, sauce Caesar.

Allergènes : gluten (croûtons), lait (emmental), œufs

PRIX PAR PERSONNE

15€ HT

GAMME DE SALADES



SIGNATURE



L'ITALIENNE

Pâtes fusilli, roquette, olives vertes, tomates fraîches, jambon cru, mozzarella, oignons frits, sauce pesto basilic.

Allergènes: gluten (pâtes), lait (mozzarella, pesto), fruits à coque (pesto)

PRIX PAR PERSONNE

16€ HT



LA VÉGÉ

Quinoa, pousses d'épinards, chou rouge, maïs, carotte râpée, feta, mélange de graines, sauce soja-sésame.

Allergènes : lait (feta), soja, sésame

PRIX PAR PERSONNE

16€ HT



LA GOURMANDE

Mélange de salades, thon, œuf dur, emmental, tomates fraîches, croûtons. Sauce balsamique et huile d'olive.

Allergènes : poisson, œufs, lait, gluten, moutarde

PRIX PAR PERSONNE

16€ HT



LA GRECQUE

Salade, tomates, feta, olives noires et concombre. Sauce balsamique à l'huile d'olive.

Allergènes : lait, sulfites

PRIX PAR PERSONNE

15€ HT

GAMME DE PLATS À RÉCHAUFFER



SIGNATURE



CROUSTY BY L&L

Riz, poulet frit, oignons frits, sauce barbecue.

Allergènes : gluten (panure), soja, œufs

PRIX PAR PERSONNE

16€ HT



PÂTES AU SAUMON

Fusilli, saumon fumé, sauce crème maison

Allergènes : gluten (pâtes), poisson, lait

PRIX PAR PERSONNE

18€ HT



GRATIN DU SOLEIL

Quinoa, tomates, aubergines, courgettes, parmesan.

Allergènes : lait

PRIX PAR PERSONNE

15€ HT



RISOTTO AU POULET

Risotto au parmesan, poulet, crème

Allergènes : lait. Peut contenir : gluten, céleri, œufs (traces)

PRIX PAR PERSONNE

18€ HT

BUFFET À PARTAGER LULU & LULU



SALADES À PARTAGER

**POUR
10 PERSONNES**



10 Mini Italiennes – 10 € HT

Fusilli, roquette, olives vertes, tomates fraîches, jambon cru, mozzarella, oignons frits

Sauce pesto basilic

Allergènes : gluten, lait, fruits à coque (pesto).

10 Mini Végé croquantes – 10 € HT

Quinoa, chou rouge, carotte râpée, maïs, feta

Sauce soja-sésame

Allergènes : lait, soja, sésame

10 Mini Hawaïennes fraîcheur – 10 € HT

Riz, concombre, avocat, saumon fumé, fèves de soja, graines

Sauce curry-mangue

Allergènes : poisson, soja

30 Mini mix gourmandes (30 pièces) – 30 € HT

10 Italiennes, 10 Végé, 10 Hawaïennes

Allergènes : voir compositions ci-dessus

BUFFET À PARTAGER LULU & LULU

PLANCHES À PARTAGER

**POUR
8 PERSONNES**



Planche charcuterie tradition – 60 € HT

Assortiment de charcuteries, cornichons, beurre, petits pains

Allergènes : gluten, lait

Planche fromages affinés – 45 € HT

Assortiment de fromages, corbeille de petits pains

Allergènes : lait, gluten

Planche mixte gourmande – 60 € HT

Charcuteries & fromages, petits pains

Allergènes : lait, gluten

Planche antipasti / tapas du moment – 60 € HT

Sélection selon saison et arrivage

Allergènes : variables selon composition

BUFFET À PARTAGER LULU & LULU



**MINI BURGERS À
PARTAGER**

**POUR
10 PERSONNES
(30 PIÈCES)**



30 Saumon fraîcheur – 50 € HT

Pain brioché, saumon fumé, avocat, fromage frais, citron

Allergènes : gluten, lait, poisson

30 Poulet printanier – 50 € HT

Pain brioché, poulet rôti, mayonnaise, jeunes pousses, tomates confites, parmesan

Allergènes : gluten, œufs, lait

30 Falafels estivaux – 50 € HT

Pain moelleux, falafel, tomate, salade, sauce fromage blanc

Allergènes : gluten, lait, pois chiches

30 Mix Lulu & Lulu – 50 € HT

10 saumon, 10 poulet, 10 falafel

Allergènes : voir compositions ci-dessus

BUFFET À PARTAGER LULU & LULU



WRAPS XL À PARTAGER

**POUR
6 PERSONNES**



Poulet épicé du Sud – 15 € HT (6 pièces)

Poulet cajun, crème citronnée, salade croquante, tomates confites

Allergènes : gluten, lait

Saumon fraîcheur aneth – 15 € HT (6 pièces)

Saumon fumé, fromage frais, citron, concombre

Allergènes : gluten, lait, poisson

Végé méditerranéen – 15 € HT (6 pièces)

Houmous, courgettes grillées, poivrons marinés, roquette, parmesan

Allergènes : gluten, sésame (houmous), lait

Wraps mixtes (18 pièces) – 45 € HT

6 poulet, 6 saumon, 6 végétarien

Allergènes : voir compositions ci-dessus



PIZZAS À PARTAGER LULU & LULU



BASE TOMATE

**(SOIT 8 GRANDES
PARTS OU 50 TOASTS)**

Écolière

Tomate, fromage, jambon

Margherita

Tomate, fromage, olives

Espagnole

Tomate, fromage, chorizo, poivrons

Reine

Tomate, fromage, jambon, champignons, olives

4 saisons

Tomate, fromage, champignons, poivrons

Chèvre

Tomate, fromage, jambon, champignons, chèvre

Parme

Tomate, fromage, jambon, bacon, jambon cru

Royale

Tomate, fromage, jambon, champignons, œuf

Végétarienne

Tomate, fromage, champignons, artichauts, poivrons

3 fromages

Tomate, fromage, brie, chèvre, raclette

25€ HT LA PIZZA AU CHOIX



PIZZAS À PARTAGER LULU & LULU



BASE CRÈME

**(SOIT 8 GRANDES
PARTS OU 50 TOASTS)**

Bressane

Crème, fromage, poulet, champignons

Flammekueche

Crème, fromage, lardons, oignons

Polynésienne

Crème, fromage, poulet, ananas

Saumon

Crème, fromage, saumon, beurre persillé

Raviole

Crème, fromage, ravioles, poulet, parmesan

Romanaise

Crème, fromage, ravioles, pesto, champignons

Titanic

Crème, fromage, moules, crevettes, saumon, œuf

4 fromages

Crème, fromage, bleu, raclette, chèvre, brie

Curry

Crème, fromage, poulet, champignons, poivrons marinés, curry

Ruchetta

Crème, fromage, bûche de chèvre, miel

25€ HT LA PIZZA AU CHOIX

QUICHES À PARTAGER LULU & LULU



**COUPÉE EN 70
TOASTS APÉRITIFS
OU 24 PARTS**



Quiche lorraine maison - 59 € HT

Pâte feuilletée, lardons, crème, œufs

Quiche fromagère maison - 59 € HT

Pâte feuilletée, raclette, chèvre, brie, crème et œufs

Quiche maison lorraine/fromagère - 59 € HT

Quiche moitié lorraine, moitié fromagère

TARTES À PARTAGER LULU & LULU



24 PARTS



Tarte aux pommes - 59 € HT

Pâte feuilletée, compote de pommes, pommes, nappage

Tarte aux abricots - 59 € HT

Pâte feuilletée, compote de pommes, abricots, nappage

Tarte pommes/abricots - 59 € HT

Pâte feuilletée, compote de pommes, pommes et abricots,
nappage (moitié/moitié)

LES COCKTAILS LULU&LULU

MINI WRAPS MIXTE

**30 pièces
(10 personnes)**



Poulet épicé du Sud (10 pièces)

Poulet cajun, crème citronnée, salade croquante, tomates confites

Allergènes : gluten, lait

Saumon fraîcheur aneth (10 pièces)

Saumon fumé, fromage frais, citron, concombre

Allergènes : gluten, lait, poisson

Végé méditerranéen (10 pièces)

Houmous, courgettes grillées, poivrons marinés, roquette, parmesan

Allergènes : gluten, sésame (houmous), lait

40€ HT

LES COCKTAILS LULU&LULU



COIN SALÉ



PLATEAU DE BOUCHÉES DE FOCACCIA

4 variétés de "tapas" sur pain focaccia : jambon Serrano, olive noire, concassé de tomate et sablé au parmesan ; Manchego, tomate confite, crème de basilic, huile d'olive et roquette ; pancetta, piquillos, crème d'aubergine, huile d'olive et roquette ; Comté, tomate cerise, crème de fromage moutardée et épices.

Allergènes : gluten, lait, moutarde, sulfites. Peut contenir : œufs, fruits à coque (traces).

32 pièces, 8 personnes. 4 variétés par personne.

PRIX

85€ HT



PLATEAU DE BOUCHÉES DE FOCACCIA VÉGÉTARIENNES

4 variétés de "tapas" sur pain focaccia : au guacamole et pickles d'oignon ; à la crème fromagère au chèvre et aux poivrons ; houmous carotte-curry ; à la sauce pesto rosso et aux olives.

Allergènes : gluten, lait, sésame, fruits à coque. Peut contenir : sulfites, moutarde (selon préparation).

32 pièces, 8 personnes. 4 variétés par personne.

PRIX

85€ HT



PITA COCKTAIL

Assortiment de 4 variétés présenté en 4 lignes de 7 pièces : 7 pitas aux épices et rillettes de saumon ; 7 pitas nature garnies de fromage frais à la provençale ; 7 pitas aux épinards garnies d'une crème à l'aneth et aux œufs de truite ; 7 pitas à la tomate garnies d'une crème à l'ail et aux fines herbes.

Allergènes : gluten, poisson, lait, œufs. Peut contenir : sésame, fruits à coque (traces).

56 pièces, 14 personnes. 4 variétés par personne.

PRIX

80€ HT



PLATEAU COCKTAIL SAUMON

Saumon, sauce japonisante, mini blinis aux graines de pavot ; tzatziki et saumon fumé aux baies roses sur blinis à la polenta ; délice de saumon, graines de soja et œufs de truite sur moelleux citronné ; entremets au saumon façon opéra ; chiffonnade de saumon fumé, crème à la ciboulette, pain de mie spécial aux épinards.

Allergènes : poisson, gluten, lait, œufs, soja. Peut contenir : sésame, moutarde, fruits à coque (traces).

35 pièces, 7 personnes. 5 variétés par personne.

PRIX

90€ HT



PLATEAU MINI-BAGELS

Assortiment de 3 recettes de mini-bagels dressés sur plateau : saumon fumé, tomate, parmesan, crème ; fromage frais et ciboulette. Décoré de graines.

Allergènes : gluten, poisson, lait, œufs, sésame. Peut contenir : fruits à coque (traces).

48 pièces, 16 personnes, 3 variétés par personne.

PRIX

80€ HT

LES COCKTAILS LULU&LULU



COIN SUCRÉ



PLATEAU DOUCEAU DE FRANCE

Plateau de 6 recettes : sablé et crème au caramel ; financier à la châtaigne et crémeux au marron et au rhum ; entremets à la pomme et au cassis ; brownie à la ganache au chocolat ; sablé et compote de pomme, mangue et fruits de la passion ; moelleux aux quatre épices et crémeux à la vanille.

Allergènes : gluten, lait, œufs, fruits à coque. Peut contenir : soja, sulfites.
Contient de l'alcool : rhum.

52 pièces, 13 personnes. 4 variétés par personne.

PRIX

90€ HT



PETITS FOURS ELÉGANCE ET CHOCOLAT

6 tartelettes mousse au chocolat et au café ; 6 brownies, mousse au chocolat blanc ; 6 financiers, ganache au chocolat ; 6 financiers, ganache au chocolat et à l'orange ; 6 mini-éclairs au chocolat ; 6 entremets croustillants au praliné, au chocolat noisette gianduja et au chocolat noir ; 6 croquants au chocolat, préparation à la noix de coco ; 6 fondants au chocolat.

Allergènes: gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja. Peut contenir: sulfites (traces).

48 pièces, 12 personnes. 4 variétés par personne.

PRIX

95€ HT



ASSORTIMENTS DE MACARONS NOTES GOURMANDES

Assortiment de macarons (6 pièces par parfum) : caramel à la pointe de sel ; orange confite ; noix de coco ; figue ; citron façon lemon curd ; chocolat gianduja.

Allergènes : fruits à coque (amandes, noisette), œufs, lait. Peut contenir : soja, sulfites.

36 pièces, 12 personnes. 3 variétés par personne.

PRIX

50€ HT



PETITS FOURS DELICATESSE

Assortiment de 8 pièces : 6 tartelettes au citron; 6 cakes à l'amande, mousse à la pistache aromatisée, décor chocolat; 6 fondants au chocolat et préparation à la noix de coco ; 6 cakes à la noisette, mousse au cassis; 6 entremets mousse au mascarpone, au chocolat et au café; 6 financiers à la noix de coco, gelée aux fruits de la passion et à la mangue, mousse à la noix de coco; 6 croquants au chocolat et à la brisure de crêpe, préparation au caramel; 6 croquants au praliné et morceaux d'abricots.

Allergènes :gluten, lait, œufs, fruits à coque. Peut contenir : soja, sulfites, arachides, sésame.

48 pièces, 6 personnes. 8 variétés par personne.

PRIX

80€ HT



VERRINE SUCRÉE

Assortiment de 4 saveurs différentes : 4 verrines caramel ; 4 verrines chocolat ; 4 verrines panna cotta framboise ; 4 verrines citron meringué.

Allergènes : lait, œufs. Peut contenir : gluten, soja, fruits à coque (traces).

16 pièces, 4 personnes, 4 variétés par personne.

PRIX

40€ HT



PETITS FOURS ELÉGANCE & FRUITS

Assortiment de 48 petits fours : cake poire-caramel ; entremets fruits rouges ; flan à la griotte ; financier à la pomme verte ; tartelette à la mandarine ; financier à l'ananas ; entremets à l'abricot ; tartelette au chocolat.

Allergènes : gluten, œufs, lait, fruits à coque. Peut contenir : soja, sulfites.

48 pièces, 6 personnes, 8 variétés par personne.

PRIX

85€ HT



LES BOISSONS



TOUTES NOS BOISSONS SONT LIVRÉES SOUS CONSIGNE EN VERRE.

CÔTE DE PROVENCE ROSÉ 75CL

14€ HT

BEAUJOLAIS BLANC 75CL

18€ HT

SAUVIGNON BLANC 75CL

18€ HT

CHABLIS BLANC 75CL

25€ HT

CÔTE DE BROUILLY ROUGE 75CL

18€ HT

BORDEAUX ROUGE 75CL

20€ HT

CÔTE DU RHÔNE ROUGE 75CL

19€ HT

CRÉMANT DE BOURGOGNE 75CL

20€ HT

CHAMPAGNE BRUT 75CL

30€ HT

CHAMPAGNE BLANC DE BLANC 75CL

50€ HT

BIÈRE BLONDE BOUTEILLE 75CL

8€ HT

**BIÈRE PRESSION AVEC TIREUSE
SUR-DEMANDE**

JUS D'ANANAS 1L

5€ HT

JUS MULTIFRUIT 1L

5€ HT

JUS D'ORANGE 1L

5€ HT

JUS DE RAISIN 1L

5€ HT

JUS DE POMME 1L

5€ HT

EVIAN 1L

4€ HT

BADOIT 1L

4€ HT

COCA COLA 1L

5€ HT

LIPTON ICED TEA 1L

5€ HT

LIMONADE ARTISANALE 1L

5€ HT



BESOIN D'UN ESPACE PRIVÉ ?



**PRIVATISEZ LE
RESTAURANT,
AVEC TERRASSE
EXTÉRIEURE**

**EN JOURNÉE, EN
SOIRÉE, OU EN
WEEK-END**



**POUR TOUTE DEMANDE DE PRIVATISATION,
CONTACTEZ-NOUS :**



Par email à traiteur@luluatlulu.com



Par téléphone au 04 37 46 05 75



**LIVRAISON GRATUITE AUTOUR DE TOUS NOS RESTAURANTS
(SELON SECTEUR, MERCI DE NOUS CONTACTER)**

LULU & LULU VILLEFRANCHE

85 rue de la Sous-Préfecture
69400 Villefranche-sur-Saône

LULU & LULU CHAMPAGNE TECHLID

10 Rue des Rosiéristes
69410 Champagne-au-Mont-D'or

LULU & LULU LYON 2

7 Place Carnot
69002 Lyon

**POUR TOUTE DEMANDE DE DEVIS PERSONNALISÉ
CONTACTEZ-NOUS :**

Email : traiteur@luluetlulu.com
Tél. 04 37 46 05 75