



Petits déjeuners
Plateaux-repas
Cocktail
Buffet
Traiteur
Évènements

Carte ÉTÉ 2025

LE MOT DE L'ÉQUIPE

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.

POUR COMMANDER

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

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

LE PETIT-DÉJEUNER



PETIT-DEJEUNER INDIVIDUEL

1 Café ou un thé, 2 mini viennoiseries artisanales (croissant et pain au chocolat), 1 fruit au choix, 1 jus d'orange, serviettes et gobelets.

PRIX PAR PERSONNE

8€ HT



BOX VIENNOISERIES ARTISANALES

10 mini croissants, 10 mini pains au chocolat, 10 mini pains aux raisins, 10 chouquettes.

Pour 8 à 10 personnes environ.

PRIX D'UNE BOX

25€ HT



BOX GREEN BREAKFAST

Fromage blanc, miel, muesli et une sélection de fruits frais de saison à composer selon vos envies.

Pour 8 à 10 personnes environ.

PRIX D'UNE BOX

30€ HT



BOX BOISSONS PETIT-DÉJEUNER

Assortiment de thé et café avec jus de fruits artisanal (orange, ou pomme).

Pour 8 à 10 personnes environ.

PRIX D'UNE BOX

20€ HT

LES PLATEAUX REPAS

STANDARDS

**COMMANDE POSSIBLE LE JOUR J
AVANT 12H POUR CETTE GAMME.**

COMPOSITION DE VOTRE PLATEAU

- 1 entrée du jour
- 1 plat
- 1 pain
- 1 dessert du jour
- 1 kit serviette et couvert

EN OPTION :

- Eau plate ou Gazeuze (+2€)



PENNE CARBONARA OU BOLOGNAISE

À réchauffer : Penne à la sauce carbonara ou bolognaise, selon vos envies.

PRIX PAR PERSONNE

16€ HT

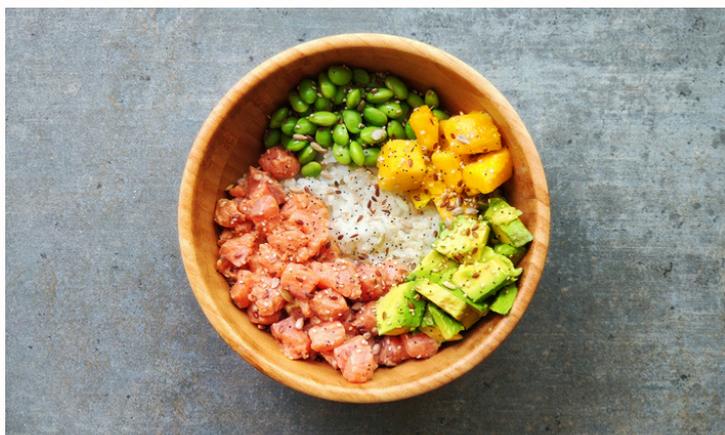


SALADE ITALIENNE

Salade de fusilli, tomates cerises, jambon de parme, et roquette. Sauce Pesto.

PRIX PAR PERSONNE

16€ HT



POKÉ BOWL

Riz, avocat, saumon fumé, mangue, concombre et fève de soja.



PRIX PAR PERSONNE

18€ HT



LA CINQUE TERRE

En salade ou **à réchauffer** : Fusilli, tomates cerises, légumes grillés, et mozzarella. Filet d'huile d'Olive.



PRIX PAR PERSONNE

18€ HT

LES PLATEAUX REPAS

PREMIUMS

COMPOSITION DE VOTRE PLATEAU

- 1 entrée du jour
- 1 plat
- 1 pain
- 1 portion de fromage
- 1 dessert du jour
- 1 kit serviette et couvert

EN OPTION :

- Eau plate ou Gazeuze (+2€)



PLATEAU COMO

Penne, émincé de poulet, tomates cerises, courgette grillé, et grana padano.

PRIX PAR PERSONNE

20€ HT



PLATEAU VÉGÉ

Quinoa et mélange de salade, pois chiches, avocat, mangue, et boulettes de lentilles.

PRIX PAR PERSONNE



20€ HT



PLATEAU THAÏLANDAIS

Riz basmati, émincé de boeuf épicé, carottes et légumes grillées.

PRIX PAR PERSONNE

24€ HT



PLATEAU DU PÊCHEUR

Filet de colin vapeur, légumes du soleil poêlés et riz basmati, sauce tomate.

PRIX PAR PERSONNE



24€ HT

LES PLATEAUX REPAS

SIGNATURE

COMPOSITION DE VOTRE PLATEAU

- 1 entrée du jour
- 1 plat
- 1 pain
- 1 portion de fromage
- 1 dessert du jour
- 1 gourmandise artisanale
- 1 kit serviette et couvert

EN OPTION :

- Eau plate ou Gazeuze (+2€)



PLATEAU DE SAISON

Penne, filet de poulet au thym et citron, courgettes grillées, Grana Padano, et olives noires.

PRIX PAR PERSONNE

30€ HT



PLATEAU DU SOLEIL

Riz basmati, courgettes, tomates cerises et poivrons mariné. Après cuisson : Mozzarella & grana padano.

PRIX PAR PERSONNE



30€ HT



PLATEAU GOURMAND

Filet mignon de porc sur son lit de mousseline de pomme de terre, sauce poivre et tomates cerises marinées.

PRIX PAR PERSONNE

34€ HT



PLATEAU TERRE ET MER

Penne sauce crémeuse au pesto rosso sur son lit de saumon & Grana Padano.

PRIX PAR PERSONNE



34€ HT

LES BUFFETS À PARTAGER

LES SALADES XXL



L'ITALIENNE XXL

Fusilli roquette, jambon de parme, tomate séchée et mozzarella. Sauce Pesto.

Pour 10/12 personnes.

PRIX

49€ HT



LA VÉGÉ XXL

Quinoa, pousse d'épinards, pois chiches, tomate fraîche, fèves de soja et maïs.

Pour 10/12 personnes.

PRIX



49€ HT



LA NIÇOISE XXL

Riz & salade, thon, fêta, oeuf dur et olives noires.

Pour 10/12 personnes.

PRIX



49€ HT



LA CAMPAGNARDE XXL

Salade verte, lardons grillés, tomates fraîches, croutons et emmental.

Pour 10/12 personnes.

PRIX

49€ HT

LES COCKTAILS

LE GUIDE

COMMENT FONCTIONNENT LES PORTIONS CHEZ LULU & LULU ?

1 portion = 1 part.

☛ Par exemple, si vous commandez une portion de wrap, vous recevez un wrap par portion. S'il y a 16 portions, il y aura 16 wraps.

ET QUAND C'EST ÉCRIT DUO OU TRIO ?

Duo : une portion = 2 parts

☛ Par exemple, une portion de duo de quiches, c'est 2 mini-quiches.

Trio : une portion = 3 parts

☛ Par exemple, une portion de trio de salades, c'est 3 petits bols de salade.

COMMENT CHOISIR LA BONNE FORMULE ?

Nos conseils pour commander la quantité idéale, selon vos envies, et vos besoins

APÉRITIF

1H

DÉJEUNER

1H30 À 2H

DINATOIRE

2H ET PLUS

SALÉ

6 portions
par personne

8 portions
par personne

12 portions
par personne

SUCRÉ

2 portions
par personne

4 portions
par personne

6 portions
par personne

À SAVOIR POUR LES BOISSONS : 1 BOUTEILLE POUR 5 CONVIVES

POUR TOUTE DEMANDE DE DEVIS PERSONNALISÉ, CONTACTEZ-NOUS :

- Par email à traiteur@luluetlulu.com
- Par téléphone au 04 37 46 05 75

LES COCKTAILS

NOS PLANCHES



PLANCHE DE CHARCUTERIE

Assortiment de charcuteries, cornichons, oignons rouges, beurre, salades et pain.

25 portions.

PRIX PAR PLANCHE

40€ HT



PLANCHE DE FROMAGE

Assortiment de fromages AOP, beurre, fruits, et pain.

25 portions.

PRIX D'UNE PLANCHE



35€ HT



PLANCHE MIXTE

Assortiment de fromages AOP, charcuteries, cornichons, beurre, fruits et pain.

25 portions.

PRIX D'UNE PLANCHE

40€ HT



PLANCHE DE SAUMON FUMÉ

Assortiment de saumon fumé frais, beurre doux et citrons.

25 portions.

PRIX D'UNE PLANCHE



50€ HT

LES COCKTAILS

COIN SALÉ



WRAPS POULET

Émincé de poulet, légumes et fromage fondue.

16 portions.

PRIX D'UNE PLANCHE

35€ HT



WRAPS VÉGÉ

Houmous, courgette grillée, concombre, tomate et mayonnaise.

16 portions.

PRIX D'UNE PLANCHE



35€ HT



WRAPS SAUMON AVOCAT

Saumon fumé, avocat, sauce fromage blanc, concombre.

16 portions.

PRIX D'UNE PLANCHE



40€ HT



BOX CRUDITÉS

Carotte, tomates cerises, concombre, et radis. Accompagné d'une sauce blanche aux herbes.

25 portions.

PRIX D'UNE BOX



30€ HT



BOX MINI-BURGER

Boeuf ou poulet, fromage, mayonnaise, et légumes frais.

25 portions.

PRIX D'UNE BOX

40€ HT



BOX MINI-BURGER VÉGÉ

Avocats, courgettes, mozzarella, tomates, et mayonnaise.

25 portions.

PRIX D'UNE BOX



40€ HT



DUO DE MINI SALADES

Assortiment de 2 petites salades par personne au fil des saisons.

20 portions.

PRIX

40€ HT



DUO DE MINI SALADES VÉGÉ

Assortiment de 2 petites salades par personne au fil des saisons.

20 portions.

PRIX



40€ HT



TRIO MINI TACOS

Boeuf, salades, tomates, sauce tomates épicée.

15 portions.

PRIX D'UNE PLANCHE

40€ HT

LES COCKTAILS

COIN SALÉ



MINI QUICHES SALÉES

30 portions.

PRIX 30€ HT



MINI WRAPS MIXTES

30 portions.

PRIX 35€ HT



MINI SANDWICHS MIXTES

30 portions.

PRIX 40€ HT



MINI MUFFINS SALÉS

30 portions.

PRIX 40€ HT



CROQUES MONSIEUR

30 portions.

PRIX 30€ HT



BROCHETTE VÉGÉ

30 portions.

PRIX 30€ HT



VÉRINES SALÉS

30 portions.

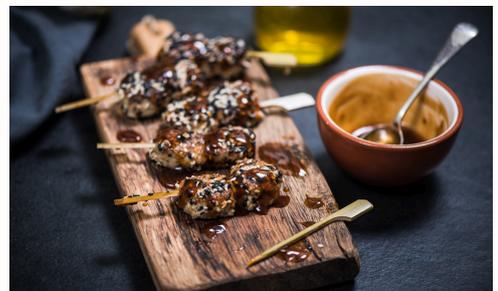
PRIX 40€ HT



TARTELETTES DE LÉGUMES

30 portions.

PRIX 40€ HT



BROCHETTE BOEUF SOJA SÉSAME

30 portions.

PRIX 40€ HT

LES COCKTAILS

COIN SUCRÉ



VERRINES FRAISE SPÉCULOS

Fraises, spéculos, et fromage blanc.
10 portions.

PRIX

30€ HT



SALADE DE FRUITS XXL

Selon arrivage et fruits de la saison.
10/12 portions.

PRIX D'UN SALADIER

40€ HT



MOUSSE AU CHOCOLAT

Mousse au chocolat crémeuse.
10 portions.

PRIX

30€ HT



BOX DES VOYAGEURS

Muffin, cake citron et cookie.

10 portions.

PRIX D'UNE BOX

25€ HT



BOX COOKIES PATISSIERS

Grands cookies artisanales de notre
pâtissier.

10 portions.

PRIX D'UNE BOX

30€ HT



BOX MACARONS

Assortiments de macarons de notre
pâtissier.

10 portions.

PRIX D'UNE BOX

40€ HT



FLAN PATISSIER

10 portions.

PRIX

35€ HT



MOELLEUX AU CHOCOLAT

10 portions.

PRIX

40€ HT



TARTE AUX POMMES

10 portions.

PRIX

30€ HT

LES BOISSONS

TOUTES NOS BOISSONS SONT LIVRÉS 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

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



**LIVRAISON GRATUITE DANS UN RAYON DE 10KM
AUTOUR DE TOUS NOS RESTAURANTS**

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

Ouverture en cours

LULU & LULU LYON 2

7 Place Carnot
69002 Lyon

CONTACTEZ-NOUS

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