Lulu & Lulu

CUISINE DE SAISON · TRAITEUR ENGAGÉ

Carte *traiteur*

Automne · Hiver 2026 / 2027



PETITS-DÉJEUNERS ◆ PLATEAUX-REPAS ◆ COCKTAILS ◆ BUFFETS ◆ TRAITEUR ◆ ÉVÉNEMENTS

NOTRE MAISON

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

I Des produits ultra-frais

II Une cuisine authentique

III 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 titre indicatif et sont non contractuelles.

Lulu & Lulu

CUISINE DE SAISON · TRAITEUR ENGAGÉ

INFORMATIONS PRATIQUES

Pour *commander*

EN LIGNE
sur notre site
luluetlulu.com/traiteur

PAR E-MAIL
à notre équipe traiteur
traiteur@luluetlulu.com

PAR TÉLÉPHONE
auprès de notre équipe
04 37 46 05 75

DÉLAI DE COMMANDE

La veille avant 15 h

sauf indication contraire sur la carte

Lulu & Lulu

CUISINE DE SAISON · TRAITEUR ENGAGÉ

LE MATIN

Le *petit-déjeuner*

Gourmand · convivial · de saison



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

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

LA BOX — 25 € HT



La Box Viennoiserie

Pour 10 personnes

10 mini-croissants · 10 mini-pains au chocolat · 20 mini-chouquettes

LA BOX — 35 € HT



L'Écrin de Chouquettes

Minimum 5 personnes

20 chouquettes

LA BOX — 25 € HT

Lulu & Lulu

CUISINE DE SAISON · TRAITEUR ENGAGÉ

LE MATIN

Le *petit-déjeuner*

Plus de gourmandises pour vos équipes



Box Chouquetterie Gourmande

Pour 5 à 7 personnes

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

LA BOX — 35 € HT



Crêpes Party

Pour 10 personnes

20 crêpes · toppings : pâte à tartiner, sucre, confiture

LA BOX — 35 € HT



La Box Gourmande

Pour 10 personnes

10 muffins (5 chocolat, 5 myrtille) · 10 cookies (5 pépites de chocolat, 5 banana bread) · 10 brownies

LA BOX — 50 € HT



Boissons chaudes

Au litre

Café · Thé

LE LITRE — 10 € HT

Lulu & Lulu

CUISINE DE SAISON · TRAITEUR ENGAGÉ

FORMULE DÉJEUNER

Plateaux-repas *Incontournables*

Commande possible la veille avant 15 h

COMPOSITION DE VOTRE PLATEAU

1 entrée au choix · 1 plat à réchauffer ou une salade · 1 part de fromage · 1 dessert au choix · 1 pain · 1 kit serviette, couvert, sel, poivre

Option : Cristalline 50 cl ou Cristalline gazeuse 50 cl + 2 € HT

LE PLATEAU

20 € HT

PAR PERSONNE







ENTRÉES AU CHOIX

Quinoa croquant
Quinoa, chou rouge

Terrine Océan
Salade, terrine

Épinards & chèvre
Épinards, chèvre, noix et miel

Tomate mozzarella
Tomate, mozzarella, roquette, sauce basilic, huile d'olive

Saumon fraîcheur
Concombre, dés de saumon au fromage blanc

DESSERTS AU CHOIX

Panna cotta

Fromage blanc

Brownie

Muffin chocolat

Cookie

Lulu & Lulu

CUISINE DE SAISON · TRAITEUR ENGAGÉ

PLATEAUX-REPAS

Gamme de *salades*

Incontournables



N° 01

La Vège

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

N° 02

La César

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





N° 03

La Soleil

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

N° 04

La Nordique

Quinoa, roquette, saumon, feta, concombre, mangue, sauce huile d'olive et balsamique



À composer dans votre plateau Incontournables · 20 € HT par personne

Lulu & Lulu

CUISINE DE SAISON · TRAITEUR ENGAGÉ

PLATEAUX-REPAS

Gamme de *plats à réchauffer*

Incontournables



N° 01

La Pise

Fusilli, pesto verde, chèvre, poulet

N° 02

La Véronne

Riz, poulet épicé, légumes du soleil





N° 03

La Florence

Fusilli, saumon, épinards, sauce fromage frais citronnée à l'aneth

N° 04

La Naples

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



À composer dans votre plateau Incontournables · 20 € HT par personne

Lulu & Lulu

CUISINE DE SAISON · TRAITEUR ENGAGÉ

FORMULE DÉJEUNER

Plateaux-repas *Signature*

Commande possible le jour J avant 9 h

COMPOSITION DE VOTRE PLATEAU

1 entrée au choix · 1 plat à réchauffer ou une salade · 1 dessert au choix · 1 petit pain · 1 kit serviette, couvert, sel, poivre

Option : Cristalline 50 cl ou Cristalline gazeuse 50 cl + 2 € HT

LE PLATEAU

18 € HT

PAR PERSONNE







ENTRÉES AU CHOIX

Quinoa croquant
Quinoa, chou rouge, maïs, carotte râpée, sauce soja-sésame

Terrine Océan
Salade verte, mini terrine, mayonnaise

Épinards & chèvre
Épinards, chèvre, miel et noix

Tomate mozza
Roquette, tomate, mozzarella, pesto

Saumon fraîcheur
Concombre, dés de saumon au fromage blanc

DESSERTS AU CHOIX

Brownie

Fromage blanc
Coulis de fruits rouges

Fromage blanc
Crème de marron

Muffin au chocolat

Muffin à la myrtille

PLATEAUX-REPAS

Gamme de *salades*

Signature



N° 01

La Sportive

Pâtes fusilli, émincé de poulet, œuf dur, tomates fraîches, oignons frits, grana padano, sauce Caesar

N° 02

L'Hawaïenne

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





N° 03

La Niçoise

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

N° 04

La Lyonnaise

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



À composer dans votre plateau Signature · 18 € HT par personne, plat chaud comme salade

Lulu & Lulu

CUISINE DE SAISON · TRAITEUR ENGAGÉ

PLATEAUX-REPAS

Gamme de *salades*

Signature



N° 01

L'Italienne

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

N° 02

La Vège

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





N° 03

La Gourmande

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

N° 04

La Grecque

Salade, tomates, feta, olives noires, concombre, sauce balsamique à l'huile d'olive



À composer dans votre plateau Signature · 18 € HT par personne, plat chaud comme salade

Lulu & Lulu

CUISINE DE SAISON · TRAITEUR ENGAGÉ

PLATEAUX-REPAS

Gamme de *plats à réchauffer*

Signature



N° 01

Crousty by L&L

Riz, poulet frit, oignons frits, sauce barbecue

N° 02

Pâtes au saumon

Fusilli, saumon fumé, sauce crème maison





N° 03

Le Deli

Riz, poulet au curry

N° 04

Le Mexicain

Riz, poulet épicé, sauce au fromage blanc



À composer dans votre plateau Signature · 18 € HT par personne, plat chaud comme salade

Lulu & Lulu

CUISINE DE SAISON · TRAITEUR ENGAGÉ

BUFFET À PARTAGER

Salades *à partager*

Pour 10 personnes

PRIX UNIQUE

20 € HT

LE LOT DE 10 MINI-SALADES



10 mini Italiennes

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



10 mini Vège croquantes

Quinoa, chou rouge, carotte râpée, maïs, feta, sauce soja-sésame



10 mini Hawaïennes fraîcheur

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



Box mini mix gourmandes

3 lots · 30 pièces

10 Italiennes · 10 Vège · 10 Hawaïennes

Lulu & Lulu

CUISINE DE SAISON · TRAITEUR ENGAGÉ

BUFFET À PARTAGER

Planches *à partager*

Pour 8 personnes

PRIX UNIQUE

60 € HT

LA PLANCHE



Planche charcuterie tradition

Assortiment de charcuteries, cornichons, beurre, petits pains



Planche saumon

Saumon fumé, citron, fromage frais, pain et petits pains



Planche mixte gourmande

Charcuteries et fromages, petits pains



Planche végé

Légumes de saison, thonnade, houmous, dips et petits pains

Lulu & Lulu

CUISINE DE SAISON · TRAITEUR ENGAGÉ

BUFFET À PARTAGER

Mini-burgers *à partager*

Pour 10 personnes · 30 pièces

PRIX UNIQUE

50 € HT

LE PLATEAU DE 30 PIÈCES



30 Saumon fraîcheur

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



30 Poulet printanier

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



30 Falafels estivaux

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



30 Mix Lulu & Lulu

10 saumon · 10 poulet · 10 falafel

Lulu & Lulu

CUISINE DE SAISON · TRAITEUR ENGAGÉ

BUFFET À PARTAGER

Mini-wraps *à partager*

Un seul plateau · 48 pièces

PRIX UNIQUE

60 € HT

LE PLATEAU DE 48 PIÈCES



L'ASSORTIMENT

Mini-wraps au fromage de chèvre et légumes du soleil · mini-wraps au saumon fumé et ciboulette · mini-wraps au poulet et poivrons fondants · mini-wraps au pastrami et moutarde à l'ancienne

Lulu & Lulu

CUISINE DE SAISON · TRAITEUR ENGAGÉ

BUFFET À PARTAGER

Pizzas *à partager*

Pizzas rectangulaires pré-découpées en 48 pièces

PRIX UNIQUE

60 € HT

LA PIZZA DE 48 PIÈCES



Margherita

Tomate, fromage, olives



Quatre fromages

Brie, chèvre, raclette, bleu



Jambon

Fromage, jambon, tomate



Saumon

Crème fraîche, saumon

D'autres pizzas à la demande, n'hésitez pas à nous contacter.

Lulu & Lulu

CUISINE DE SAISON · TRAITEUR ENGAGÉ

BUFFET À PARTAGER

Quiches *à partager*

Format rond, à partager vous-même · jusqu'à 70 parts

PRIX UNIQUE

50 € HT

LA QUICHE



FAIT MAISON

Quiche lorraine maison

Pâte feuilletée, lardons, crème, œufs



FAIT MAISON

Quiche fromagère maison

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



FAIT MAISON

Quiche au saumon maison

Pâte feuilletée, saumon, crème, œufs

Une quiche ronde coupée en petits morceaux peut faire jusqu'à 70 parts.

Lulu & Lulu

CUISINE DE SAISON · TRAITEUR ENGAGÉ

DESSERTS À PARTAGER

Desserts *à partager*

Pâtisserie fine · saveurs de saison · moments à partager

PRIX UNIQUE

45 € HT

LE DESSERT



Entremets exotique

À base de fruits exotiques



Entremets fruits rouges

À base de fruits rouges



Macaron framboise

Format rectangulaire



Tiramisu

Format rectangulaire



Caramel poire pain de sel



Fraisier pâtissier

Lulu & Lulu

CUISINE DE SAISON · TRAITEUR ENGAGÉ

LES COCKTAILS

Coin *salé*

Petites bouchées, grands moments

PRIX UNIQUE

85 € HT

LE PLATEAU



48 mini-quiches

Mini-quiches lorraines, chèvre miel, saumon poireaux, trois fromages



48 verrines salées

Légumes ricotta tomate, chèvre miel crumble noisette, figues foie gras, saumon tzatziki citron



Canapés saveurs de nos régions · 70 pièces

Normande, bretonne et provençale



Canapés Évasion · 63 pièces

Saumon fumé, coppa, chèvre, foie gras, tomates cerises, crevettes…



Canapés dégustation · 48 pièces

Fromage de chèvre, saumon fumé, jambon serrano, brie, crevettes, foie gras, mozza, bresaola



Canapés végétariens · 54 pièces

Assortiment de fromages et légumes

Assortiment de tacos apéritif · 36 pièces

12 tacos poulet · 12 tacos bœuf · 12 tacos guacamole

Lulu & Lulu

CUISINE DE SAISON · TRAITEUR ENGAGÉ

LES COCKTAILS

Coin *sucré*

Douceurs à picorer, plaisirs à partager

PRIX UNIQUE

85 € HT

LE PLATEAU



Assortiment de macarons · 72 pièces

Pistache, vanille, café, framboise, chocolat, citron



64 verrines sucrées

Panna cotta framboise, caramel, chocolat, citron meringué



Instant pâte à choux · 44 petits fours

Éclairs et choux



Envie sucrée · 53 petits fours

Assortiment de petits fours



Mirliton · 48 pièces



Élégance & fruits · 48 pièces



Élégance & chocolat · 48 pièces

Lulu & Lulu

CUISINE DE SAISON · TRAITEUR ENGAGÉ

LA CAVE

Les *boissons*

Toutes nos boissons sont livrées sous consigne en verre

VINS, BULLES & BIÈRE

Côtes de Provence rosé	75 cl	14 € HT
Beaujolais blanc	75 cl	18 € HT
Sauvignon blanc	75 cl	18 € HT
Chablis blanc	75 cl	25 € HT
Côte de Brouilly rouge	75 cl	18 € HT
Bordeaux rouge	75 cl	20 € HT
Côtes du Rhône rouge	75 cl	19 € HT
Crémant de Bourgogne	75 cl	20 € HT
Champagne brut	75 cl	30 € HT
Champagne blanc de blancs	75 cl	50 € HT
Bière blonde, bouteille	75 cl	8 € HT

JUS, EAUX & SOFTS

Jus d'ananas	1 L	5 € HT
Jus multifruit	1 L	5 € HT
Jus d'orange	1 L	5 € HT
Jus de raisin	1 L	5 € HT
Jus de pomme	1 L	5 € HT
Evian	1 L	4 € HT
Badoit	1 L	4 € HT
Coca-Cola	1 L	5 € HT
Lipton Ice Tea	1 L	5 € HT
Limonade artisanale	1 L	5 € HT



Lulu & Lulu

CUISINE DE SAISON · TRAITEUR ENGAGÉ

PRIVATISATION

Besoin d'un *espace privé* ?

Privatisez le restaurant, avec terrasse extérieure,
en journée, en soirée ou le week-end.



POUR TOUTE DEMANDE DE PRIVATISATION

traiteur@luluetlulu.com · 04 37 46 05 75

Lulu & Lulu

CUISINE DE SAISON · TRAITEUR ENGAGÉ

LIVRAISON OFFERTE

Livraison gratuite *autour de tous nos restaurants*

selon secteur, merci de nous contacter

01	LULU & LULU Villefranche	85 rue de la Sous-Préfecture 69400 Villefranche-sur-Saône
02	LULU & LULU Champagne Techlid	10 rue des Rosiéristes 69410 Champagne-au-Mont-d'Or
03	LULU & LULU Lyon 2	7 place Carnot 69002 Lyon

DEVIS PERSONNALISÉ

traiteur@luluetlulu.com · 04 37 46 05 75