



SASSOUN

• TRAITEUR •

FORMULES

Buffet Cocktail

TRAITEUR
— Depuis 1976 —

Des saveurs libano-arméniennes pour faire voyager vos papilles !



SASSOUN

• TRAITEUR •

UNE HISTOIRE FAMILIALE — Depuis 1976 —

Tout a commencé en 1976, lorsque mes parents, Agop et Arpi Toumayan, ont décidé d'ouvrir une boulangerie à Valence. Mon père, boulanger de père en fils, avait à cœur de faire découvrir les saveurs authentiques de la gastronomie libano-arménienne.

Très vite, ce qui était à l'origine une simple boulangerie s'est transformé en restaurant, Sassoun, un lieu où l'on retrouvait toute la richesse de notre héritage culinaire. Dans les années 2000, mon frère, ma soeur et moi avons pris la relève de l'entreprise familiale. Chacun de nous a apporté sa touche personnelle et de modernité, mais nous avons toujours veillé à préserver les recettes et la tradition que nos parents nous avaient transmises.

C'est en 2011 que j'ai eu l'opportunité de reprendre un nouveau défi en ouvrant une boutique Traiteur Sassoun à Villeurbanne, avec une petite équipe au départ, composée de moi-même et d'une cuisinière. Ce projet, qui a commencé modestement, a connu un développement incroyable au fil des années. Aujourd'hui, nous sommes plus de trente collaborateurs à œuvrer dans nos deux boutiques à Lyon et Villeurbanne, ainsi qu'au Labo de Sassoun, notre laboratoire de production situé à Vaulx-en-Velin.

C'est là que tout est fait maison, avec passion et soin. Ce qui guide notre travail, c'est avant tout la transmission de notre savoir-faire familial. Chaque jour, au Labo de Sassoun, les senteurs envoûtantes et les échanges animés créent une ambiance chaleureuse où chaque plat est préparé avec générosité. C'est cette passion pour notre métier et notre héritage que nous mettons dans chacun de nos produits, et c'est ce qui fait toute la différence.

Privé

Un repas en famille ou entre amis...

Professionnel

Séminaires, Repas d'entreprises...

NOS FORMULES

EN SALADIER OU EN VERRINE



FORMULE
N°1

Cocktail
FRAÎCHEUR

15.83 H.T. (19 € T.T.C.)
/ PERSONNE

5 entrées froides
4 pièces chaudes
1 dessert



FORMULE
N°2

Cocktail
DÉCOUVERTE

18.33 H.T. (22 € T.T.C.)
/ PERSONNE

5 entrées froides
5 pièces chaudes
2 desserts



FORMULE
N°3

Cocktail
PRESTIGE

21.25 H.T. (25.50 € T.T.C.)
/ PERSONNE

7 entrées froides
5 pièces chaudes
2 desserts

OPTIONS



Service



Vaisselle



Boissons



Livraison

N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER
pour des formules à la carte et sur-mesure.

En cas d'allergies ou régimes alimentaires spécifiques, nous pouvons faire des boîtes séparées sur demande.



FORMULE N°1

5 ENTRÉES FROIDES + 4 ENTRÉES CHAUDES
+ 1 DESSERT soit 10 pièces / personne

15.83 € H.T
(19 € T.T.C./PERS.)

5 ENTRÉES FROIDES

Hammos - Purée de pois chiches à la crème de sésame en verrine - 1 pièce / personne

Sarma Yalantchi - Feuille de vigne farcie au riz - 1 pièce / personne

Taboulé libanais en verrine - 1 pièce / personne

Salade Grecque en verrine - 1 pièce / personne

Djadjik - Yaourt aux concombres à la menthe et à l'ail en verrine - 1 pièce / personne

4 ENTRÉES CHAUDES

Beureg fromage - Chausson au fromage - 1 pièce / personne

Beureg viande - Chausson à la viande - 1 pièce / personne

Mini Beureg épinard - Chausson aux épinards - 1 pièce / personne

Mini Cigare - Aux fromages et à la menthe - 1 pièce / personne

1 DESSERT

Paklava noix - 1 pièce / personne

Le pain libanais est compris dans la formule.
Cette formule se présente sous forme de buffet
et ne nécessite ni couverts, ni assiettes.



FORMULE N°2

5 ENTRÉES FROIDES + 5 ENTRÉES CHAUDES
+ 2 DESSERTS soit 12 pièces / personne

18.33 € H.T
(22 € T.T.C./PERS.)

5 ENTRÉES FROIDES

Hammos - Purée de pois chiches à la crème de sésame en verrine - 1 pièce / personne 

Sarma Yalantchi - Feuille de vigne farcie au riz - 1 pièce / personne 

Taboulé libanais en verrine - 1 pièce / personne 

Salade Grecque en verrine - 1 pièce / personne 

Djadjik - Yaourt aux concombres à la menthe et à l'ail en verrine - 1 pièce / personne 

5 ENTRÉES CHAUDES

Beureg fromage - Chausson au fromage - 1 pièce / personne 

Beureg viande - Chausson à la viande - 1 pièce / personne

Mini Beureg épinard - Chausson aux épinards - 1 pièce / personne 

Keufté - Boulette de blé concassé fourrée à la viande de bœuf - 1 pièce / personne

Mini Cigare - Aux fromages et à la menthe - 1 pièce / personne 

2 DESSERTS

Paklava noix - 1 pièce / personne

Cigare aux amandes - 1 pièce / personne

Le pain libanais est compris dans la formule.
Cette formule se présente sous forme de buffet
et ne nécessite ni couverts, ni assiettes.



FORMULE N°3

7 ENTRÉES FROIDES + 5 ENTRÉES CHAUDES
+ 2 DESSERTS soit 14 pièces / personne

21.25 € H.T
(25.50 € T.T.C./PERS.)

7 ENTRÉES FROIDES

Hammos - Purée de pois chiches à la crème de sésame en verrine - 1 pièce / personne

Sarma Yalantchi - Feuille de vigne farcie au riz - 1 pièce / personne

Taboulé libanais en verrine - 1 pièce / personne

Ratatouille Arménienne en verrine - 1 pièce / personne

Salade Grecque en verrine - 1 pièce / personne

Djadjik - Yaourt aux concombres à la menthe et à l'ail en verrine - 1 pièce / personne

Plaki - Haricot à la tomate - En verrine

5 ENTRÉES CHAUDES

Beureg fromage - Chausson au fromage - 1 pièce / personne

Beureg viande - Chausson à la viande - 1 pièce / personne

Mini Beureg épinard - Chausson aux épinards - 1 pièce / personne

Keufté - Boulette de blé concassé fourrée à la viande de bœuf - 1 pièce / personne

Mini-cigare - Aux fromages et à la menthe - 1 pièce / personne

2 DESSERTS

Paklava noix - 1 pièce / personne

Cigare aux amandes - 1 pièce / personne

Le pain libanais est compris dans la formule.
Cette formule se présente sous forme de buffet
et ne nécessite ni couverts, ni assiettes.



BOISSONS

EAUX & SOFTS

Eau plate Volvic 1L - **1,82 € HT - 2 € TTC**

Badoit verte 1L - **2,36 € HT - 2,60 € TTC**

Jus de fruit 1L - **3,55 € HT - 3,90 € TTC**

BOISSONS ALCOOLISÉES

BIÈRES

Bière Mythos grec 33cl - **2,30 € HT - 2,75 € TTC**

Bière libanaise Almaza 33cl - **2,30 € HT - 2,75 € TTC**

VINS LIBANAIS

KSARA Rosé 75cl - **11,67 € HT - 14 € TTC**

KSARA Blanc 75cl - **11,67 € HT - 14 € TTC**

KSARA Rouge 75cl - **11,67 € HT - 14 € TTC**

VINS ARMÉNIENS

KARAS Rouge 75cl - **18,33 € HT - 22 € TTC**

ARMENIA 75cl - **12,50€ HT - 15 € TTC**



SASSOUN

• TRAITEUR •

ECO EMBALLAGES

Nous accordons une attention particulière
dans le choix des matières de nos emballages



Assiettes micro-ondables **sans couvercle**

Coffrets en **carton 100% recyclables**

Assiettes en **pulpe de canne à sucre 100% biodégradables**

Couvercles et couverts **recyclables et biodégradables**

Devis & commandes



06 59 82 54 92



n.guillon@sassoun.fr

Traiteur Sassoun Monplaisir

73 Avenue des Frères Lumière

69008 LYON

Tél. 09 67 10 05 75

Traiteur Sassoun République

88 Cours Emile Zola

69100 VILLEURBANE

Tél. 04 72 16 91 69



www.sassoun.fr