



SASSOUN

• TRAITEUR •



FORMULES

# Plateaux Repas

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



FORMULE  
N°1

**LUNCH  
BOX**

18.00 H.T. (19.80 € T.T.C.)  
/ PERSONNE

4 entrées froides  
4 entrées chaudes  
1 dessert



FORMULE  
N°2

**PLATEAU  
PREMIUM**

24.00 H.T. (26.40 € T.T.C.)  
/ PERSONNE

2 entrées froides  
2 entrées chaudes  
1 plat & 1 accompagnement  
1 dessert



FORMULE  
N°3

**PLATEAU  
PRESTIGE**

28.00 H.T. (31.90 € T.T.C.)  
/ PERSONNE

2 entrées froides  
2 entrées chaudes  
1 plat & 2 accompagnements  
1 fromage & 1 dessert

## COMMANDES PRISES EN CHARGE À PARTIR DE 8 PLATEAUX

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

Le pain et les couverts sont systématiquement inclus.

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





## FORMULE N°1

4 ENTRÉES FROIDES + 4 ENTRÉES CHAUDES  
+ 1 DESSERT

18.00 € H.T  
(19.80 € T.T.C./PERS.)

### 4 ENTRÉES FROIDES

Hammos - Purée de pois chiches à la crème de sésame - **1 pièce** 

Sarma Yalantchi - Feuille de vigne farcie au riz - **1 pièce** 


Taboulé libanais - **1 pièce** 

Djadjik - Yaourt aux concombres à la menthe et à l'ail - **1 pièce** 

### 4 ENTRÉES CHAUDES

Beureg fromage - Chausson au fromage - **1 pièce** 

Beureg viande - Chausson à la viande - **1 pièce** 

Mini Beureg épinard - Chausson aux épinards - **1 pièce** 

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

### 1 DESSERT

Paklava noix - **1 pièce**

Couverts et pain compris



2 ENTRÉES FROIDES + 2 ENTRÉES CHAUDES  
+ 1 PLAT & 1 ACCOMPAGNEMENT + 1 DESSERT

24.00 € H.T  
(26.40 € T.T.C./PERS.)

## 2 ENTRÉES FROIDES

Hammos - Purée de pois chiches à la crème de sésame - **1 pièce**



Taboulé libanais - **1 pièce**



## 2 ENTRÉES CHAUDES

Mini Beureg épinard - Chausson aux épinards - **1 pièce**



Mini Cigare - Aux fromages et à la menthe - **1 pièce**



## 1 PLAT & 1 ACCOMPAGNEMENT

Chiche taouk - Brochette de filet de poulet mariné

Moudjadarra - Boulgour aux lentilles et oignons frits



## 1 DESSERT

Paklava noix - **1 pièce**

Couverts et pain compris



FORMULE  
N°3

2 ENTRÉES FROIDES + 2 ENTRÉES CHAUDES  
+ 1 PLAT & 2 ACCOMPAGNEMENT  
+ 1 FROMAGE + 1 DESSERT

28.00 € H.T  
(31.90 € T.T.C./PERS.)

## 2 ENTRÉES FROIDES

Hammos - Purée de pois chiches à la crème de sésame - **1 pièce**



Taboulé libanais - **1 pièce**



## 2 ENTRÉES CHAUDES

Mini Beureg épinard - Chausson aux épinards - **1 pièce**



Mini cigare - Aux fromages et à la menthe - **1 pièce**



## 1 PLAT & 2 ACCOMPAGNEMENTS

Chiche taouk - Brochette de filet de poulet mariné

Moudjadarra - Boulgour aux lentilles et oignons frits



Imam Baildi - Ratatouille arménienne



## 1 FROMAGE

## 1 DESSERT

Paklava noix - **1 pièce**

Couverts et pain compris



# 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 •

## EC 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 17 96 59 32



s.toumayan@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](http://www.sassoun.fr)