




Osez le Sublime

A l'heure où vous cherchez un partenaire de confiance pour concrétiser votre mariage de rêve, notre agence Pupilles-Papilles, forte de son expertise dans l'événementiel depuis 2017, s'engage à répondre à vos besoins de manière hautement efficace !

 +33 (6) 65 14 35 40

 contact@pupilles-papilles.com

 14 rue de l'Agriculture
69800 Saint-Priest

 [pupillespapilles6900](https://www.instagram.com/pupillespapilles6900)

 [Pupilles-Papilles](https://www.facebook.com/Pupilles-Papilles)

Pupilles-Papilles



www.pupilles-papilles.com

Bien Entouré

Nous ne sommes pas seulement une agence, Pupilles Papilles rassemble tous ses talents autour de vos réceptions pour un résultat inoubliable.



Nos garanties :

100 % produits frais
Démarche Eco-Responsable
Une offre personnalisée
Chef cuisinier
Serveurs Professionnels

A votre goût !

Notre équipe réalisera pour vous une cuisine qui mêle tradition et modernité.

Pupilles-Papilles propose des menus variés pour vos cérémonies avec une gastronomie haute en couleur et en goût.

Fraîcheur, qualité et succulence seront au rendez-vous !



Vin d'honneur

Menu

Brunch

Extasiez-vous devant ces mets composés de pièces cocktails, de plats, de desserts et des animations culinaires qui raviveront les pupilles et les papilles de vos convives.



Vin d'honneur

Toasts et Tartelettes

- Toast de foie gras et chutney de figues 0,50€/pièce
- Toast chèvre frais, poivrons confits 🌿
- Tartelette aux légumes croquants, crème wasabi 🌿
- Tartelette de légumes confits 🌿
- Toast charcuterie du moment et beurre persillade
- Panier de saumon crème aneth citronnée
- Clafouti aux cèpes 🌿

Mini Club Sandwichs

- "L'italien" navette charcuterie du moment et tomates séchées
- Wrap " Le norvégien "au saumon fumé
- Navette sésame poulet caesar
- Wrap végane 🌿
- Canapé magret de canard fumé
- Pita kebab à la crème menthe
- Mini Hot Dog

Verrines

- Trilogie de tomates et mozzarella 🌿
- Crème d'asperge et crevette
- Mousse de betterave et Boursin 🌿
- Berkoukes aux écrevisses

 Produits Végétariens



Brochettes

- Tomate cerise et bille de mozzarella au pesto 🌿
- Poulet crispy, cheddar et sauce barbecue
- Crevette thaï ananas
- Falafel crème menthe 🌿
- Focaccia, emmental, tomate séchée 🌿

Cuillères

- Mousse de celeri et crumble de parmesan 🌿
- Tartare de Saint-Jacques aux agrumes +0,50€
- Pomme caramélisée et Fourme d'Ambert 🌿
- Wok de légumes et crevettes

Pièces Chaudes

- Briochon d'escargots et beurre persillade
- Vol-au-vent morilles 🌿
- Croque-monsieur truffé au jambon
- Cassolette de cuisse de grenouilles et crème d'ail

OU

Cassolette de Saint-Jacques, brunoise de légumes et sauce safranée +0,50€/pièce

Alcool fournis par les mariés sans droit de bouchon. Une option verrerie vous ai proposé pour une meilleur gestion de votre événement



Pièces cocktails Vin d'honneur

<p>Au choix pour le vin d'honneur dans le menu à 70€/personne <i>P.7</i></p>	<p>Au choix pour le vin d'honneur dans le menu à 76€/personne <i>P.8</i></p>
<p>3 pièces dans toasts/tartelettes 2 pièces dans mini club sandwich</p>	<p>3 pièces dans toasts/tartelettes 3 pièces dans mini club sandwich</p>
<p>1 pièce dans verrine 1 pièce dans brochette 1 pièce dans cuillère</p>	<p>1 pièce dans verrine 2 pièces dans brochette 1 pièce dans cuillère</p>
<p>2 pièces dans Pièces chaudes</p>	<p>2 pièces dans Pièces chaudes</p>

Pour les personnes présentant uniquement au Vin d'honneur sur devis

SONT COMPRIS DANS TOUS NOS VINS D'HONNEUR :

- Les Softs (eaux, jus, soda)
- La Verrerie (1 verre à Soft)
- Le Nappage
- Le Personnel de service et de cuisine
- Le Service de vos Boissons (sans droit de bouchon)

2 Ateliers au choix Répartition 50/50 par le nombre d'invités

Mini Burger Personnalisé : **+4,00€ TTC/pers.**

OU

Plancha kefta aux épices : **+3,50€ TTC/pers.**

✔ Raviole de Royan à la crème de cèpes : **+3,50€TTC/pers.**

OU

Découpe de saumon Gravlax : **+4,50€TTC/pers.**

Plancha : Brochette de boeuf au Piment Véra :

+3,00€ TTC/pers.

Gambas flambée au cognac : **+3,80€ TTC/pers.**

Escalope de foie gras à la plancha : **+6,00€ TTC/pers.**

Ateliers disponibles qu'à partir de 80 personnes

Animations Culinaires





Trilogie Végétarienne

Galette végétarienne, toast de tapenade, bâtonnet de tofu et sa mayonnaise légère au soja : **+6,50€TTC/personne**

Trilogie Terre et Mer

Tartare de truite coupé au couteau, mille-feuille de saumon et magret de canard fumé : **+8,50€TTC/personne**

Trilogie de Foie Gras

Coque macaron et foie gras aux éclats de pistache/chocolat, crème brûlée au foie gras, poêlée de foie gras : **+12,00€TTC/personne**



Mise en Bouche



Trilogie

Gaspacho, Gambas poêlée à l'anis, conchiglioni farcie aux cèpes et filet de cailles grillées : **+7,00€TTC/personne**





Menu à partir de 70€ *

Vin d'honneur Inclus :

8 pièces froides + 2 chaudes +

Plat au choix

+ Fromages à l'assiette + Desserts

Plat au choix:

- Suprême de poulet au jus brun, gratin façon dauphinois et confit de légumes de saison
- Paleron de Boeuf, sauce aux poivres, écrasé de pomme de terre et duo de carottes glacées
- Cabillaud au wakame sauce au vin blanc, polenta et poêlée de légumes de saison
- Plat végétarien : Steak végétarien et même accompagnements

*Menu valable à partir de 110 personnes

Alcool fournis par les mariés sans droit de bouchon. Une option verrerie et glaçage vous ai proposé pour une meilleur gestion de votre événement

Fromages à l'assiette :

Assortiment de fromages du terroir :
Comté , Saint-Félicien , Bleu d'Auvergne

Options: Plateaux de fromages OU
Buffet de fromages sur devis

Desserts : En buffet

Servi avec le café

3 Mignardises/pers. :

- Cheesecake aux agrumes
- Dôme chocolat
- Tarte praline

Pièce-Montée: Sur devis

Cascade de champagne sur demande

- Au chou
- Entremet
- Wedding Cake
- Naked Cake
- Macarons

INCLUS :

Nappage/serviettes cotons, Service
Pain individuelle, eaux plates et gazeuses (bouteilles en verre)

Plateaux de Fromages : Anti Gaspillage





Menu à partir de 76€*

Vin d'honneur Inclus :

10 pièces froides + 2 chaudes +

Plat au choix

+ Fromages à l'assiette + Desserts

Plat au choix :

- Cuisse de pintade à la crème morilles, gratin en mille-feuille et courgette à la provençale
- Magret de canard, jus corsé aux agrumes, écrasé de patate douce et poêlée de légumes de saison
- Faux filet de boeuf aux poivres de Sichuan, pomme de terre grenaille parfumée aux romarin et ratatouille de légumes de saison
- Dorade cuite sur peau sauce au vin blanc, polenta et duo de carottes glacées
- Plat végétarien : Steak végétarien et même accompagnements

*Menu valable à partir de 110 personnes

Alcool fournis par les mariés sans droit de bouchon. Une option verrerie et glaçage vous ai proposé pour une meilleur gestion de votre événement

Fromages à l'assiette :

Assortiment de fromages du terroir :
Comté , Saint-Félicien , Bleu d'Auvergne

Options: Plateaux de fromages OU
Buffet de fromages sur devis

Desserts : En buffet

Servi avec le café

3 Mignardises/pers. :

- Cheesecake aux agrumes
- Dôme chocolat
- Tarte praline

Pièce-Montée: Sur devis

Cascade de champagne sur demande

- Au chou
- Entremet
- Wedding Cake
- Naked Cake
- Macarons

INCLUS :

Nappage/serviettes cotons, Service,
Pain individuel, eaux plates et gazeuses (bouteilles en verre)

Buffet de Fromages : Anti Gaspillage



Pièces Cocktails

Assortiment de pièces froides et chaudes choisies selon la saison et par nos soins

10 pièces: 8 pièces froides + 2 chaudes

+ Plat

+ Plateau de fromages

+ Assortiments de pièces sucrées

SONT COMPRIS DANS TOUS NOS VINS

D'HONNEUR :

- Les Softs (eaux, jus, soda)
- La Verrerie (1 verre à Soft)
- Le Nappage
- Le Personnel de service et de cuisine
- Le Service de vos Boissons (sans droit de bouchon)

INCLUS pour le repas:

Nappage/serviettes cotons, Service

Corbeille de pains, eaux plates et

gazeuses (bouteilles en verre)

Pour les personnes présentement uniquement au Vin d'honneur sur devis

*Tarifs hors ateliers culinaires

Alcool fournis par les mariés sans droit de bouchon.

Une option verrerie et glaçage vous ai proposé pour une meilleur gestion de votre événement

Plat à Partager
64€TTC/pers.*

Plat

*A partir de 50 personnes minimum

- Gigot d'agneau
+2,00€TTC/personne
- Suprême de volaille
- Longe de poisson selon la criée du jour
- 2 Accompagnements au choix: p.11

Plateaux de fromages :

Assortiment de fromages du terroir : Comté, Saint-Félicien, Bleu d'Auvergne

Assortiment de pièces sucrées En buffet

Servi avec le café

Pièce-Montée: Sur devis

Cascade de champagne sur demande

- Au chou
- Entremet
- Wedding Cake
- Naked Cake
- Macarons



Pièces Cocktails

Assortiment de pièces froides et chaudes choisies selon la saison et par nos soins

10 pièces: 8 pièces froides + 2 chaudes

+ Plat

+ Plateau de fromages

+ Assortiments de pièces sucrées

SONT COMPRIS DANS TOUS NOS VINS

D'HONNEUR :

- Les Softs (eaux, jus, soda)
- La Verrerie (1 verre à Soft)
- Le Nappage
- Le Personnel de service et de cuisine
- Le Service de vos Boissons (sans droit de bouchon)

INCLUS pour le repas:

Nappage/serviettes cotons, Service

Corbeille de pains, eaux plates et

gazeuses (bouteilles en verre)

Pour les personnes présentent uniquement au Vin d'honneur sur devis

**Tarifs hors ateliers culinaires*

Alcool fournis par les mariés sans droit de bouchon.

Une option verrerie et glaçage vous ai proposé pour une meilleur gestion de votre événement

BUFFET

60€TTC/pers.*

Plat

**A partir de 50 personnes*

Nombre inférieur sur demande de devis

- Rôti de veau et sa sauce forestière
 - Emincé de volaille à la provençale
 - Longe de poisson selon la criée du jour
- 2 Accompagnements au choix: p.11

Plateaux de fromages :

Assortiment de fromages du terroir :
Comté, Saint-Félicien, Bleu d'Auvergne

Assortiment de pièces sucrées En buffet

Servi avec le café

Pièce-Montée: Sur devis

Cascade de champagne sur demande

- Au chou
- Entremet
- Wedding Cake
- Naked Cake
- Macarons





Accompagnements

2 Garnitures au choix :

- Gratin Dauphinois
- Ecrasée de patate douce
- Pomme grenaille parfumé au romarin
- Riz Basmati

- Carottes multicolores glacées aux sésames
- Confits de légumes à la provençale
- Poêlée de légumes de saison
- Haricot vert



Menu Enfant

Menu Enfant N°1 : 15€TTC/TTC

- Poulet
- Gratin Dauphinois
- Jus
- Compote à Boire

Menu Enfant N°2: 12€TTC/enfant
(à partir de minimum 20 enfants)
7 pièces Apéritives

- Pizza
- Quiche
- Wraps
- Mini Burger
- Brochettes crudité

Menu Prestataire

27€TTC/prestataire

- Plat Chaud
- Dessert des mariées
- Eau plate, gazeuses



Candy Bar

4,50 €TTC/personne



Options Before/After

Pour un minimum de 40 personnes

Buffet après soirée : à partir de 11,90€TTC/personne *

Vaisselle jetable / Livré la veille en libre service

- Plateaux de charcuterie
- Pizza aux fromages + Quiche aux légumes
- Feuilleté aux fromages

Brunch du lendemain : à partir de 21,50€TTC/personnes*

Vaisselle jetable / Livré la veille en libre service

- 3 différentes salades
- Viandes froides (poulet ou boeuf)
- Plateaux de charcuterie
- Dessert : Tarte fine aux pommes

Grand Brunch du lendemain : Prestation sur devis à partir de 50 personnes

Exemple de Brunch salé/sucré :

- Viennoiseries, boissons chaudes et froides, plateaux de charcuteries, fromages, fruits ...
- Animations : Oeuf brouillé, crêpes, gaufres etc...

**Prix valable pour un minimum de 50 personnes*



Formules Boissons

**Idéal en Accueil ou
pour une Cérémonie Laïque**

Formule Rafraichissement :

3,50€TTC/personne

- Orangeade
- Citronnade
- Thé glacé

Verres biodégradables et en libre service

Cocktail Alcoolisé :

- Punch : 5,50€TTC/personne
- Mojito ou Pina Colada : 5,50€TTC/personne
- Cocktail non-alcoolisé : 3,50€TTC/personne

Virgin Mojito, Virgin Pina, Colada et Bien d'autres...



Ils nous ont fait confiance !

“L'équipe de Pupilles Papilles a rendu le lieu de notre mariage magnifique grâce à une décoration de magasin, elle a régaler tous nos invités de l'apéritif jusqu'au brunch qui ont souligné le professionnalisme et la gentillesse des employés.” B&J

Itebe et son équipe sont excellents dans leur travail. Ils ont toujours essayé de trouver des solutions à nos besoins posés avec proactivité et gentillesse. M&P

“Nos invité.e.s furent ravis de ce qu'ils ont pu manger lors des différents ateliers culinaires proposés. Les quantités étaient parfaites (...)Nous ne pouvons que vous la recommander.” J&S

Nous avons choisi Pupilles Papilles après dégusté chez d'autres traiteurs. Ses plats font clairement la différence, tout est frais et maison. La présentation des pièces de cocktail était magnifique, nous n'avons eu que des compliments de nos invités.” L&F

ITEBE ET SON ÉQUIPE ONT REMPLI TOUS LES CRITÈRES POUR UN MARIAGE PARFAITEMENT RÉUSSI. NOS CONVIVES ONT ADORÉ LE REPAS ET LE VIN D'HONNEUR.” A&A

“Pupille&papilles porte très bien son nom.. Aussi beau que bons vous ne serez pas déçu. (...)Les animations culinaires étaient un vrai plus durant le buffet.

Un accompagnement humain et professionnelle. Coup de coeur assuré.” J&N

ITEBE ET SON ÉQUIPE SONT EXCELLENTS DANS LEUR TRAVAIL. ILS ONT TOUJOURS ESSAYÉ DE TROUVER DES SOLUTIONS À NOS BESOINS POSÉS AVEC PROACTIVITÉ ET GENTILLESSE. M&P

Nous avons choisi Pupille Papille comme traiteur pour notre mariage ainsi que pour la décoration de notre lieu de réception et nous n'avons pas été déçus ! (...)Merci à vous et votre équipe, vous avez grandement participé à rendre notre jour J inoubliable et magique.

Nous la recommandons les yeux fermés.” T&A

“Mon mari et moi avons été bluffés par la prestation impeccable de l'équipe Pupilles-Papilles pour notre mariage. (...)Nous avons été accompagnés tout au long des préparatifs et le jour J, tout était parfait.” N&A

Tout ce que nous avons choisi était aussi bon que beau à voir, les retours des invités ont été unanimes sur la qualité des produits et du service.

Surtout, on sent que toute l'équipe met beaucoup de coeur dans leur travail (...)Merci encore pour votre belle cuisine, la convivialité et le professionnalisme de toute l'équipe, et spécialement pour vos jolies attentions multiples et sincères.” M&A

Nos invités et nous-mêmes, nous sommes régaler, tant bien qu'au vin d'honneur qu'au dessert sans oublier le repas. (...)Merci beaucoup pour votre flexibilité et votre professionnalisme. Nous recommandons fortement Pupilles-Papilles !” M&K


- Château Bellevue - Morgon
- Domaine de Tourieux
- Château de Talancé
- Le Flamant Rose
- Château de Montchat
- Les Terrasses du parc
- Château de la Bourdelière
- Domaine des Marais
- Domaine de Jujurieux
- Salle Pallas
- Domaine des Cèdres
- O jardin du bonheur
- Château des vergers
- Domaine de Valsoyo
- Domaine du Passeloup
- MFR Charentay
- Château d'Amareins
- Château de Saint-Sixt
- Château de Souzy
- Domaine de Bénévent
- Château de Pertonnieres
- Domaine de la Genetière
- Château de Pupetières
- Domaine de Monthieux
- MFR de Sainte-Consorce
- Domaine de l'Île Barbe
- Domaine de Montfriol
- Domaine de l'Etang
- Château de Charfetain
- Domaine de la Croix Rochefort
- La Grange de Chamary
- Salle de Gemens
- Le Grand Cordy
- Château de Pramenoux
- Domaine des Coteaux d'or
- Salle de Panossas
- MFR Montluel
- Le quai des lanternes
- Château de bourg - Perreux
- Domaine de Chantesse
- L'Orangerie
- Domaine de Sarson
- Château de Liviers
- Château d'Ailly
- Château des Broyers
- Salle des Pachottes
- Château de Saint-Bernard
- LaCour dorée
- Château de la Tour
- Château des Vierres
- Château de Gallée
- Château de l'Abbaye de la Ferté
- Domaine des Sources
- MFR d'Eyzin Pinet
- Le Yacht
- Château de Montolivet
- La palmeraie de la Tour

Lieux où nous sommes passés



Et d'autres lieux à découvrir ...



 **+33 (6) 65 14 35 40**

 **contact@pupilles-papilles.com**

 **14 rue de l'Agriculture
69800 Saint-Priest**

 **[pupillespapilles6900](https://www.instagram.com/pupillespapilles6900)**

 **[Pupilles-Papilles](https://www.facebook.com/Pupilles-Papilles)**