

UN LIEU · UN TRAITEUR

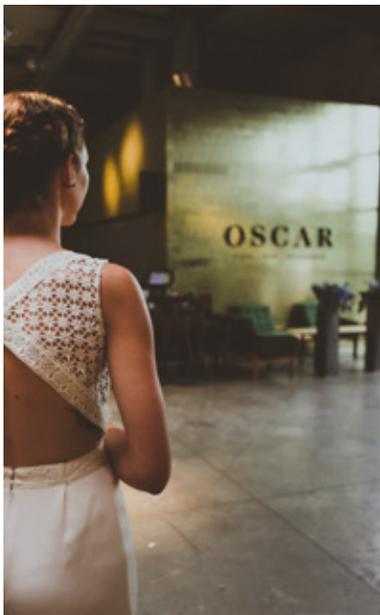
DEGUSTEZ · RASSEMBLEZ · VIBREZ

OSCAR

les Pices du Canal

LYON · VILLEURBANNE

Révéléateur d'émotions



UN JOUR UNIQUE
hors du temps



OSCAR vous ouvre ses portes...

C'est au cœur des Puces du Canal, à quelques minutes du centre-ville de Lyon, qu'OSCAR met à votre disposition un espace de plus de 500m², à la décoration vintage et élégante. Sa terrasse chaleureuse invite à la convivialité... idéale pour réunir vos invités au moment du vin d'honneur et débiter votre soirée.

OSCAR, c'est aussi une cuisine raffinée, des cocktails et des menus variés. Vous avez votre lieu idéal ? L'équipe d'OSCAR vous accompagne et allie à la perfection, des mets et des vins qui raviront tous vos convives.

**Tout est possible
grâce à OSCAR !
Son équipe met à
votre disposition
toute son énergie,
sa sympathie et
ses idées pour que
ce jour ne ressemble
à aucun autre...**



LES COCKTAILS

vin d'honneur

OSCAR vous conseille
ses cocktails émotions !
Un assortiment
d'amuse-bouches
aux multiples saveurs
et de boissons.



Cocktail Dégustation

- Pain surprise
- Canapés
- Navettes
- Brochettes de charcuterie
- Feuilletés
- Mini quiches
- Mini pizzas
- Verrines
- Accras de morue

Boissons :

Punch, kir et soft (Coca-Cola et jus d'orange)

Le tarif comprend **10 pièces**/personne
et **3 verres**/personne.

10,90€/pers.

Cocktail Sensation

- Bouquet de crudités
- Canapés Prestige
- Brioche d'escargot
- Caviar d'aubergine parmesan
- Tartare de saumon mariné
- Crevettes en cocon de pomme de terre
- Verrines
- Emincé de volaille au curry sur mousseline d'avocat
- Sushis
- Mini Cheeseburgers
- Cassolette de noix de St jacques

- Mignardises

Boissons :

Punch, kir et soft

Le tarif comprend **12 pièces**/personne
et **3 verres**/personne.

14,90€/pers.

Cocktail Evasion

- Bouquet de crudités
- Canapés Prestige
- Assortiment exotique
- Gondole océane (tartare de poisson)
- Pita
- Duo d'asperges, et duo d'asperges, tomates cerises et vinaigrette printanière
- Caviar d'aubergine parmesan
- Tartare de saumon mariné
- Crevettes en cocon de pomme de terre
- Verrines
- Emincé de volaille au curry sur mousseline
- Crème brûlée foie gras

Animation Plancha :

- Veau à l'italienne
- Magret de canard confit d'oignons

Boissons :

Punch, kir et soft

Le tarif comprend **12 pièces**/personne
+ **2 animations Plancha** et
3 verres/personne.

17,90€/pers.

DES MENUS *à la carte*

Surprenez vos invités, mêlez saveurs et raffinement grâce à nos suggestions de menus.

De la décoration de table au choix des mets et des vins, le Chef et son équipe sont à votre écoute pour imaginer avec vous, ce grand moment d'union et d'émotions...

Menu Saveurs Rêvées

38€/pers.

- Trilogie de saumon : Saumon fumé, tartare de saumon et rillettes de saumon
- ou
- Salade gourmande : Mesclun de salade, tartare de tomate, tomates cerises, magret de canard fumé et pépites de foie gras

- Cuisse de canette à l'orange *
- ou
- Jambon à l'os rôti sauce Banyuls *

- Fromage blanc ou assiette du fromager

- Entremets & Café

* Garnitures à définir (2 au choix)

Menu Saveurs du Gourmet

42€/pers.

- Médaillon de foie gras et son chutney de figues
- ou
- Cassolette de noix de St Jacques aux petits légumes
- ou
- Aumônière de saumon sauce safranée

- Magret de canard au vinaigre de framboise*
- ou
- Noix de veau aux morilles*
- ou
- Filet de sandre sauce champagne*

- Fromage blanc ou assiette du fromager

- Entremets ou pièce montée & Café



Optez pour
la convivialité et
l'originalité !

Menu Saveurs Exquises

44€/pers.

Buffet d'entrées :

Marquise de saumon, Plateau de charcuteries, Salade de perles marines, Effiloché de mozzarella sur lit de tomate au pistou, Salade grecque, Taboulé oriental, Tagliatelles au surimi, Panier de crudités, Haricots verts façon périgourdine, Bouquet de crevettes, Melon à l'italienne

- ou
- Cuisse de canard aux cèpes*
- ou
- Noix de veau aux morilles*
- ou
- Filet mignon de porc à la graine de moutarde*

- Fromage blanc ou assiettes du fromager

- Entremets ou pièce montée & Café

Menu Dînatoire

49€/pers.

Amuse-bouches pour le vin d'honneur

Cassolette de St Jacques, Duo d'asperges et tomates cerises, Involtini de Speck, Gaspacho, Tajine Oriental, Crevettes en cocon de pomme de terre, Perles marines aux œufs de truite, Canapés prestige, Verrines, Brioche d'escargot beurre maître d'hôtel, Brochette de charcuteries, Poulet au curry sur mousseline d'avocat

Animations Plancha :

Magret de canard et son confit d'oignon
Pépites de foie gras au sel de Guérande

Menu Saveurs et Merveilles

46€/pers.

- Terrine de foie gras mi-cuit
- ou
- Cassolette de St Pierre au Riesling
- ou
- Velouté d'asperges et langoustines aux épices

- Origami de cabillaud et St Jacques sauce Porto*
- ou
- Suprême de pintade à la Gersoise*
- ou
- Tournedos de canards poire caramélisées*

- Fromage blanc ou assiettes du fromager

- Entremets ou pièce montée & Café

Mise en bouche :

Saumon fumé aux épices sur tartare de courgettes

Plat chaud :

Noix de veau sauce aux morilles
Gratin de vitelotte aux éclats d'amandes
Roulé de courgettes à la fondue de carottes

Fromages blanc ou sec

Dessert :

Pièce Montée (1 chou/pers)
Buffet de réductions sucrées (3 pièces/pers)

OSCAR S'OCCUPE DE TOUT ! *showtime*

Invitez vos familles et amis à la surprise, grâce aux animations originales que propose OSCAR.

Le Photocall Vintage

Vos invités s'installent dans le combi... Munis d'accessoires tous plus fous les uns que les autres, ils prennent la pause... En un clic, la photo est imprimée et le souvenir capturé !



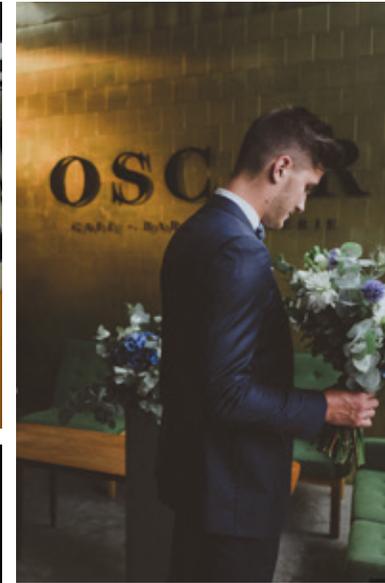
Tous en Scène

La surprise est inévitable ! Imaginez les regards émerveillés de vos invités lorsque nos serveurs se mettent à danser et chanter les plus grands tubes d'hier et d'aujourd'hui...



Happy family, la troupe du bonheur !

Des chorégraphies étonnantes et dynamiques, des styles de danses actuels et urbains, une mise en scène surprenante, pour une ambiance show à l'américaine. De quoi offrir à vos invités une soirée inoubliable...



L'équipe d'OSCAR vous propose aussi ses meilleurs partenaires

Décoration sur mesure, photographe, vidéaste, DJ et/ou groupe de jazz...

OSCAR EST LÀ POUR VOUS !

soyez prêts

Votre contact : Joy SAUVADE
Responsable commercial & événementiel
Tél : 06 69 90 91 28
Email : joy@oscar-lespuces.com

OSCAR – Les Puces du Canal
5, rue Eugène Pottier
69100 Villeurbanne

Tél : 04 37 57 09 83

Grand parking privé.

oscar-lespuces.com



Les conditions générales de vente

Article 1 – Application des conditions générales de vente
Les présentes conditions générales de vente sont adressées ou remises à chaque client à sa demande. Toute commande implique de la part du client, l'adhésion entière et sans réserve auxdites conditions. Pour tout contrat signé à partir du 1er juin 2019, les présentes conditions sont appliquées. Les contrats signés avant cette date se voient conserver leurs conditions générales de vente reçues au moment de l'envoi du devis.

Article 2 – Confirmation de commande et annulation
Pour être ferme et définitive, la réservation sera effectuée par écrit et accompagnée d'un chèque d'acompte de 20% du devis, qui viendra en déduction de la facture ultérieure. Un second règlement est demandé, un mois avant la date de la réception, règlement s'élevant à 50% du montant restant de la prestation. Le nombre de repas commandé sera considéré comme base de la facturation. Le solde du règlement doit nous parvenir 72h avant la prestation. En cas d'annulation, l'acompte ne sera pas rendu. Le solde de la facture sera dû dans son intégralité en cas d'annulation 30 jours avant la prestation. En cas de retard de paiement, le montant de la facture sera augmenté des agios de banque calculés tous les 10 jours au taux de base majoré de 2 points. Nos tarifs ont une durée de validité de 1 mois, à partir du jour où le devis est envoyé.

Article 3 – Nombre de convives
Les prix des menus étant calculés sur la base de 100 personnes, toute prestation inférieure sera majorée d'un montant forfaitaire de 500,00 € TTC.

Article 4 – Retard
OSCAR ne pourra être tenu responsable des éventuels retards dus à toute raison indépendante de sa volonté ou hors de contrôle, tels que, de façon non limitative : interdictions officielles, pannes, embouteillages, accidents, intempéries, retard dans le transport, faits d'autrui, force majeure, grèves...

Article 5 – Litige
Les présentes conditions générales de vente ainsi que tous documents ou actes qui en découlent sont soumis à la loi française. Tout litige ou toute contestation auxquels pourraient donner lieu les présentations conditions générales de vente, tant par leur validité, leur interprétation ou leur exécution, sera porté devant le tribunal de commerce dans le ressort duquel est situé OSCAR, même en cas de pluralité de défendeurs ou d'appel à garantie.

Article 6 – Marchandise
OSCAR décline toute responsabilité concernant les produits apportés par le client et confectionnés par un autre prestataire, ainsi que les produits restant après la prestation, si le client désire les conserver.

Article 7 – Matériel
Toutes nos prestations incluent le matériel de salle à manger et de cuisine (sauf gros équipements) : platerie, verrerie, couverts, assiettes.
(Hors-mobilier : tables de buffet, tables du repas et chaises, tables de cuisine).
Tout matériel restant au départ du personnel devra nous être restitué sous 48h.
Un chèque de caution de 300€ vous sera demandé pour le matériel à nous restituer ou en cas de casse abusive.

Article 8 – Personnel
Le personnel est prévu pour une prestation de 12h, trajet compris (aller et retour).
Il est prévu un serveur pour 25 à 30 couverts en fonction de la formule choisie, et un cuisinier pour 100 couverts.
Sur certains établissements, il est possible que des serveurs supplémentaires soient facturés pour le bon déroulement du service ou si le cocktail se passait sur un autre lieu.
Toute heure supplémentaire effectuée sur la prestation sera facturée à 30€ de l'heure.

DEGUSTEZ • RASSEMBLEZ • VIBREZ

OSCAR

les Pices du Canal

LYON • VILLEURBANNE