



CATALOGUE
TRAITEUR
2026



PRESENTATION

- Situé rue Boileau à Lyon, notre restaurant/épicerie fine vous accueille, aujourd'hui et encore, avec le même bonheur de partager des saveurs authentiques espagnoles. PUERTA DEL SOL a pu conserver intacte sa renommée, grâce à une attention particulière portée, à la qualité des tapas et des planchas et à un sens absolu de l'accueil et du service.
- Traiteur depuis plusieurs années, nous proposons une large gamme de tapas (Tortilla - Croquetas de jambon - Paella aux fruits de mer - Poivrons verts de Padron – Gambas à l'ail - Poulpe a la gallega) et planchas de charcuterie ibérique pour votre événement professionnel ou privé.
- Faites votre choix parmi une sélection de tapas, de planches à partager et des boissons (sangria, bières, vermouth...) il y en pour tous les goûts.
- Chez vous ou dans un lieu choisi, nous mettons à votre disposition une équipe expérimentée.
- Les tapas / planchas proposés sont des suggestions modulables. Notre équipe commerciale est à votre entière disposition pour élaborer avec vous un projet personnalisé.



Particulier

Dîners d'exception, plats à emporter ou tout simplement une envie gastronomique de qualité, dans la plus pure tradition culinaire espagnole ? Chez PUERTA DEL SOL, nous livrons des plateaux-tapas-planchas de grande qualité, chez vous, tout autour de Lyon, dans le département du Rhône et dans toutes les villes à proximité. Offrez-vous le plaisir de déguster, sans bouger de chez vous, un succulent apéro composé de tapas espagnols et de notre charcuterie ibérique de haute qualité.

Mariages/Baptêmes/Communions

Vos repas de réception et de mariage par l'un des meilleurs traiteurs de Lyon. Vous organisez une réception à l'occasion d'une fête, et voulez que vos invités gardent un inoubliable souvenir du repas que vous leur aurez offert ? Vous avez raison d'exiger le meilleur. Parce que l'on sait à quel point chaque détail compte, nous vous proposons de composer votre brunch / buffet vous-mêmes, selon vos souhaits. Pour cela, nous vous proposons une multitude de tapas créés avec soin pour répondre à vos envies. Nos chefs de projets vous accompagnent et vous guident tout au long du processus, jusqu'à la réalisation concrète de votre réception. Pour vos réceptions (mariages, baptêmes, communions et autres fêtes familiales), nous adaptons un service sur-mesure de haute qualité avec une présentation irréprochable. Tapas chaudes ou froides, planchas de charcuterie ibérique, jambon ibérique 100% Bellota, assurant un service haut de gamme. Pour toute commande, un devis étudié sur mesure et personnalisé vous est proposé.

Entreprises

Pour vos réunions d'affaires, vos dîners professionnels, vos comités de direction ou tout simplement pour un moment de partage au bureau, PUERTA DEL SOL vous livre sur votre lieu de travail. PUERTA DEL SOL vous propose une sélection gourmande de tapas/planchas élaborés et gourmands au travers d'une présentation soignée pour vos événements d'entreprise. Conçus à partir de produits 100% espagnols, nos tapas-planchas sont le résultat d'une cuisine espagnole haute qualité. Livrés clé en main sur Lyon et sa métropole, nous vous apportons un service de qualité, pour des plateaux-tapas-planchas prêts à être dégustés.

FROMAGES

100gr
7,20€



Assortiment de fromages espagnoles

- Fromage D.O. manchego traditionnel
- Fromage D.O. manchego fumé
- Fromage D.O. manchego au romarin
- Fromage D.O. manchego à la truffe

PAIN À LA TOMATE



6u = 3€
12u = 6€
24u = 12€
48u = 24€

CHARCUTERIE

IBÉRIQUE

100gr
8,25€

- Lomo ibérique
- Chorizo ibérique
- Saucisson ibérique
- Longaniza de Payés



CECINA DE LEÓN

100gr
9,60€



viande de boeuf séchée

JAMBON IBÉRIQUE

Jambon ibérique de Bellota 100%



100gr/px
23,15€

ÉPAULE IBÉRIQUE

Épaule ibérique de Bellota 100%



100gr/px
6,40€

Puerta del Sol
restaurant.tapas

Lyon 6

SERVICE DE COUPE DE JAMBON IBÉRIQUE

Jambon ibérique 100% Bellota
650€/pièce

Épaule ibérique 100% Bellota
450€/pièce



Service de découpe de jambon sur place
sur devis

PAELLA

Aux fruits de mer
440gr/px



avec des crevettes, des moules, des calmars, des palourdes...

22,50€/px

CROQUETAS

Assortiment de croquetas

- Jambon ibérique 100%
- Cocido
- L'encre de calamar
- Morue
- Bolet
- Épinards au fromage



10 u - 25€
20 u - 50€
50 u - 125€
100 u - 250€

PULPE À LA GALLEGA

12,90€/px



Base de poulpe cuit de Galicia, des pommes de terre cuit, du sel, d'huile d'olive extra vierge et du piment doux de La Vera.

PINCHOS

3,5€/u

10 u = 35€

20 u = 70€

30 u = 105€



Découvrez les parfums de nos pinchos

TORTILLA



Tortilla
(5-6 personnes)
30€

COIN VERMOUTH

21,80€/L

- Vermouth blanc
- Vermouth rouge



accompagné de chips aux jambon ibérique, de chips à la truffe et d'olives de Córdoba.

CHUPITOS

15€/bouteille

- Pomme
- Pêche
- Riz
- Hierbas
- Crema de orujo



BIÈRES

2,40€/u



Assortiment de bières espagnoles

- Moritz Barcelona Original
- Moritz Epidor Barcelona
- Moritz 0,0% Barcelona

SANGRIA

9,90€/L

- Sangria rouge (du vin rouge)



- Sangria blanche (du cava)



Lyon 6

BOISSONS SOFT

Coca-Cola /Coca-Cola Zero
5,90€/L



Jus de fruits
4,75€/L

- Ananas
- Pomme
- Orange



SAN PELEGRINO
4,50€/L



CAVE

VIN ROUGE

- Marqués de Riscal Reserva D.O. La Rioja **26,90€**
- Palacio de Villachica D.O. La Rioja **16,20€**
- Pago De Los Capellanes Roble 2021 D.O. Ribera del Duero **22,90€**
- Señorío de Nava D.O. Ribera del Duero **16,60€**
- Vino de Autor Nodus D.O. Utiel Requena **13,90€**



VIN BLANC

- Paloma de Plata D.O. Rias Baixas **22, 80€**
- Duquesa de Valladolid D.O. Rueda **12,90€**



CAVA

- Lluve & Camps reserva de la familia 2017 **27,40€**
- Lluve & Camps Cintia púrpura cava brut reserva **19,90€**



RESOPÓN



10 u - 41 €
20 u - 82 €
50 u - 205 €
100 u - 410€

Navettes du pain garnies de:

- Jambon ibérique
- Chorizo ibérique.
- Lomo ibérique
- Fromage manchego



10 u - 21 €
20 u - 42 €
50 u - 105 €
100 u - 210 €

Viennoiseries:

- Croissant
- Pain au chocolat
- Brioche choco noir / blanc

BUFFET DE PAIN

Gratuit



BUFFET D'EAU

Gratuit



DESSERTS

Brochetas de fruits fresh

10 u – 27 €

20 u - 54 €

50 u – 135 €

100 u - 270€



Turróns

11,80€/u

Yema, Alicante, Jijona et chocolat



Tarta de Santiago

Gâteau aux amandes

30€ le gâteau entier
(8 portions)



MODALITÉS DE PAIEMENT

NOTRE PRESTATION COMPREND

- Le service jusqu'à la fin du repas (Départ des équipes prévue à l'heure indiquée sur le devis) - Nappage des tables buffet - Vaisselle nécessaire pour le repas

NOTRE PRESTATION NE COMPREND PAS

- La mise en place de vos tables (compositions florales, pliage des serviettes..)

OPTIONS POSSIBLES

- Location de nappes et serviettes en tissu pour vos tables repas.
- Verrerie en option.
- Divers éléments de décoration, fleurs et location de matériel.
- Service de cuisinier sur place et service de serveur.
- Autres options de services.

CONDITION DE RÈGLEMENT

Pour tenir compte de la réservation effectuée, un acompte doit être fait de 1000 €.

Six mois avant le banquet de mariage, le paiement de 3 000 € doit être effectué. Le paiement du montant restant doit être effectué à compter de 48 heures avant la célébration du banquet.

En cas d'annulation de l'événement par le client, PUERTA DEL SOL se réserve le droit de ne pas rembourser le montant versé jusqu'à présent.

Modes de paiement : virement bancaire ou chèque



83 rue Boileau

69006 LYON

e-Mail: restaurantpuertadelsol@gmail.com

Tél : +33 (0)4 78 41 67 01