



LES MENUS CLASSIQUES

LES BUFFETS FROIDS

LES PLATEAUX REPAS

## LE COCKTAIL 20 LUNCH

LES MENUS MARIAGES

LES PETITS DEJ'

LES COCKTAILS DINATOIRES

LES SEMINAIRES



## NOTRE POLITIQUE

Nous avons 3 principales ressources d'approvisionnements.

Notre jardin, héritage de la ferme familiale, situé dans l'Eure à moins de 70 km de notre laboratoire, elle nous fournit tomates, pommes de terre, carottes, fraises, pommes, poires, poireaux, herbes aromatiques et bien d'autres au fil des saisons.

Les halles de Rungis restent notre principal fournisseur, pour les viandes, les poissons, l'épicerie...

Les farines, sont issues des blés de la région de Sens (89), nous fabriquons nos propres pains et pâtes.



Le matériel jetable, plastique, carton, cellulose etc ... est issu dans la très grande majorité, de matières 100 % recyclées ou recyclables, nous nous inscrivons dans une démarche responsable pour l'environnement, chaque jour, nous innovons dans cette voie, afin de limiter notre impact environnemental.

Notre cuisine, c'est du FAIT MAISON ! Avec 95 % de produits frais, notre carte évolue en fonction des saisons et nous travaillons uniquement sur commande ce qui nous permet un grand choix dans notre carte.

Les viandes sont d'origine France ou EU sauf l'agneau qui peut venir de Nouvelle Zélande selon l'approvisionnement, les cochons pata negra sont d'origine Espagnole évidemment.

# COCKTAIL 20 PIÈCES LUNCH

de 1h30 à 2h00



## COCKTAIL 20 PIÈCES LUNCH

30 HT- soit 33€ TTC/PERSONNE



Croustillant de tomate mozza et romarin

Briochette garnie

Wrap veggie

Brochette de volaille champignon & saté

Tarte salées 3 fromages

Cake au curry et chorizo (ou olive)

Croissant saumon fumé - concombre

Pain nordique, cheddar-jambon blanc (ou dinde)

Buns haddock & roquette

Fries chicken aux graines

Bonbon de saucisson sec

mini salade de penne à la marocaine



Plateaux à partager...

Rillettes de cochon à l'échalote (ou houmous)

Rillettes de thon



Assortiment à picorer... (froid)

Légumes à croquer

croquette veggie - Surimi soufflé

& trio de sauces

Pasteis de Nata

Ananas

assortiment de mini moelleux & macaron

chou vanille

LES PRIX INDIQUÉS SONT TTC - COMMANDE 48 HEURES AVANT - MINIMUM 10 PERSONNES. PHOTOS NON CONTRACTUELLES



# COCKTAIL 15 PIÈCES LUNCH

de 1h30 à 2h00



## COCKTAIL 15 PIÈCES LUNCH

22€50 HT- soit 24€75 TTC/PERSONNE



Croustillant de tomate mozza et romarin  
Wrap veggie  
Brochette de volaille champignon & saté  
Tarte salées 3 fromages  
Cake au curry et chorizo (ou olive)\*  
Croissant rilette de saumon fumé - concombre  
Pain nordique, cheddar-jambon blanc (ou dinde)\*  
Pita thaï



Plateaux à partager...  
Rillettes de cochon à l'échalote (ou houmous)\*  
Rillettes de thon

Assortiment à picorer...  
Légumes à croquer  
croquette veggie - Surimi soufflé  
& trio de sauces



Pasteis de Nata  
Ananas à picoré  
assortiment de mini moelleux & macaron

LES PRIX INDICQUÉS SONT TTC - COMMANDE 48 HEURES AVANT - MINIMUM 10 PERSONNES. PHOTOS NON CONTRACTUELLES

# COCKTAIL 15 PIÈCES LUNCH

apéro 1h



## COCKTAIL 10 PIÈCES LUNCH

15 euro HT- soit 16,50 TTC/PERSONNE



Croustillant de tomate mozza et romarin

Wrap veggie

Cake au curry et chorizo (ou olive)\*

Croissant rilette de saumon fumé - concombre

Pain nordique, cheddar-jambon blanc (ou dinde)\*

Pita thaï

Assortiment à picorer...

Légumes à croquer

croquette veggie - Surimi soufflé

& trio de sauces



Plateaux à partager...

Rillettes de cochon à l'échalote (ou houmous)\*

Rillettes de thon

croutons



LES PRIX INDICQUÉS SONT TTC - COMMANDE 48 HEURES AVANT - MINIMUM 10 PERSONNES. PHOTOS NON CONTRACTUELLES

EN OPTION

de 1h30 à 2h00



## les plateaux chauds

<b>assortiment de 30 mini cheese burger maison</b>	90 euro
<b>assortiment de 30 croque tomme, truffe et jambon crue</b>	120 euro
<b>assortiment de 30 mini galette saucisse et fromage</b>	90 euro



## les plateaux froids

<b>30 mauricette bretzel et viande des grisons</b>	90 euro
<b>24 mini poke bowl saumon avocat</b>	96 euro
<b>planche de fromage à picorté 2 kg ( 20-30 personne)</b>	90 euro



## les boissons

<b>Pour 30 à 40 personnes</b>	99 euro
<b>Une bonbonne de 3L de citronnade</b>	
<b>Une bonbonne de 3L de thé glacé maison</b>	
<b>Une bonbonne de 3L de cocktail de jus de fruits frais</b>	
<b>50 verres ecocup</b>	



LES PRIX INDICQUÉS SONT TTC - COMMANDE 48 HEURES AVANT - MINIMUM 10 PERSONNES. PHOTOS NON CONTRACTUELLES



[CLIQUER ICI](#)

*Demander mon  
devis*

01 30 800 300

arnaud@atraiteur.fr