



LES COCKTAILS

LES BUFFETS FROIDS

LES PLATEAUX REPAS

LES FÊTES 2024

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 8 pièces

14,90 euro

Pickels d'oignon de Roscoff

Sablé maison au wakamé et poivron confit

Saumon fumé maison

Filet de boeuf cornichon

Finger tomme des Bauges, jambon cru
et éclats de truffe

Sucette de foie gras

Rubik's cube au fromage frais

Croustillant d'escargot



Menu enfant

14,90 euro

Pâté en croûte

Aiguillettes de volaille jaune - pommes dauphines

Bûche chocolat au lait



MENU JADE

35,90 euro TTC
(+50 euro de caution)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Entrée froide (environ 120gr)
Plat (250-300gr) + Dessert



MENU JADE

En verrine, crème de foie gras des Landes,
croûtons & canard fumé, grelot de Noël
Ou

Boudin noir de canard et pomme coing
en croûte de pain moutarde

Ou

Gaufre végétale, crevette brûlée, wasabi,
mascarpone & bleuets

Ou

Tartelette veggie,
sésame, cèpe, carotte fane betterave et endive
(+ 3 euro)

puis

Dinde de Noël, marrons et morilles,
pomme anna, chou braisé au vinaigre de cidre
Ou

Eglefin aux lentilles, citron, pomme de terre violette,
& légumes d'hiver
ou

Poitrine de cochon de 12h, persillade saladaise,
ail noir et navet boule d'or
ou

Aubergine à la parmigiane, tomate rosso,
chips de bettrave & burratina

LES PRIX INDIQUÉS SONT TTC - MINIMUM 4 PERSONNES. PHOTOS NON CONTRACTUELLES

MENU CINDY

49,90 euro TTC
(+50 euro de caution)

(petit) Entrée froide (60gr-80g) +
(petit) Entrée chaude (50 à 60g) +
Plat (200-300gr) + Dessert



MENU CINDY



Foie gras de canard aux aromates, pain de campagne maison
ou

Comme un pâté en croûte, saumon et langoustine, perles de truite,
crémeux de roquette & pointe de caviar
ou

Tartelette veggie,
sésame, cèpe, carotte fane, betterave et endive
ou

Gravelax de thon, gelée de concombre & condiments
puis



Cannelé d'escargot et noisette
ou

Bouillon thai, gyoza végétal

puis

Dos de chevreuil grand veneur, tartelette oignon & cassis,
viennoise de persil plat & pomme fruit
ou

Râble de lapin, truffe noire et jus de sauge
gratin de macaronis, tatin de carotte
ou



Noix de st jacques en croûte de corail & médaillon de homard
poireaux & pommes de terre, vanille bourbon

- possibilité de choisir dans les entrées du Menu Jade -

LES PRIX INDIQUEES SONT TTC - MINIMUM 4 PERSONNES. PHOTOS NON CONTRACTUELLES



Mignardises :

Chou craquant vanille
Crèmeux pistache chocolat blanc
Madeleine choco-orange - Macaron
Tartelette chocolat et noix de pécan

Ou

Desserts individuels :

Baba fruit de la passion
Délice croquant chocolat vanille
Bûchette coco-mangue
Merveilleux spéculos - chocolat blanc

Ou

Bûches à partager à partir de 4 pers:

La Gourmande: Bûche 3 chocolats : chocolat noir 86%, blanc ivoire et chocolat au lait / biscuit croustillant praliné

La Délice : Bûche griottes, roulé au miel d'oranger , ganache vanille & mascarpone

La Passion : Bûche mousse vanille & chocolat blanc, coeur fruit de la passion et biscuit madeleine au vieux rhum

La Démoniaque : Bûche biscuit macaron , crème chibouste à la vanille bourbon et framboises





Les plus

Plateau de 5 fromages AOC & salade:

Brie de Meaux, Comté 18 mois, Chèvre cendré,
Reblochon, Bleu d'Auvergne

À partir de 4 personnes, 5,50 euro / personne

Brie aux truffes - 4,90 euro / personne

Foie gras de canard maison - 199 euro le KG
existe en 250 gr - 500gr - 750 gr- 1kg

Saumon fumé maison - 69 euro le Kg
existe en 150 gr - 300gr - 500 gr-

Petit pain frais tradition - 0,60 euro

Pain d'épices maison - 6 euro environ 300g



Réservation

Date limite de réservation pour les 24 et 25 décembre: le 18 décembre

Date limite pour le 31 décembre: le 26 décembre

CLIQUER ICI

Réservation

01 30 800 300

arnaud@atraiteur.fr