



LES MENUS CLASSIQUES

LES BUFFETS FROIDS

LES PLATEAUX REPAS

LES COCKTAILS

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.

LES COCKTAILS AUTOMNE/ HIVER

M E N U



COCKTAIL LUNCH

À PARTIR DE 12 €

- 9 pièces
- 15 pièces

COCKTAIL APÉRO

À PARTIR DE 10,90€

- 6 pièces environ 20 min* idéal à l'apéritif
 - 8 pièces environ 30 min *idéal à l'apéritif
 - 10 pièces environ 45 min *idéal à l'apéritif
 - 12 pièces environ 45-60 min *idéal sortie de réunion
 - 15 pièces environ 60-80 min* idéal apéro + entrée
- *le temps dépend de l'heure à laquelle vous le servez et de vos convives*



COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

À PARTIR DE 29,50€

- 18 pièces minimum 1h15
- 20 pièces minimum 1h30
- 22 pièces minimum 2h
- 24 pièces minimum 2h30

COCKTAIL CONCEPT

À PARTIR DE 44,90€
TOUT COMPRIS

*réserver aux entreprises et professionnels ,
entre apéro et découverte ludique, surprenez vos
collaborateurs !*

COCKTAIL SUCRÉ

À PARTIR DE 9,90 €



ATELIERS ET ANIMATIONS

À PARTIR DE 5,90 €

LES BOISSONS

À PARTIR DE 3,90 €

LES PLUS...

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

LES COCKTAILS AUTOMNE/ HIVER

A P E R O

À PARTIR DE 10 PERSONNES



L'APÉRO

COCKTAIL 6 PIÈCES

10,90 €

Foie gras, Oignon grelot caramel & romarin
Buns fait maison à l'encre de seiche et graines, haddock fumé et crème de roquette
Finger de jambon cru, tomme des Bauges & éclats de truffe
Pince de radis vert, pointe fraîche au Wasabi
Cappuccino de pois vert, menthe et sarriette

COCKTAIL 8 PIÈCES

13,20 €

Finger de jambon cru, tomme des Bauges & éclats de truffe
Foie gras, Oignon grelot caramel & romarin
Cappuccino de pois vert, menthe et sarriette
Buns fait maison à l'encre de seiche et graines, haddock fumé et crème de roquette
Pince de radis vert, pointe fraîche au Wasabi
Saumon fumé maison mariné à la betterave et herbes folles

Chou craquant Yuzu
Choco' Cub

COCKTAIL 10 PIÈCES

16,50 €

Saumon fumé maison mariné à la betterave et herbes folles
Foie gras, Oignon grelot caramel & romarin
Cappuccino de pois vert, menthe et sarriette
Crevette en charbon de bambou brûlée et sauce tartare
Pince de radis vert, pointe fraîche au Wasabi
Buns fait maison à l'encre de seiche et graines, haddock fumé et crème de roquette
Cheese cake butternut & parmesan
Smoked chicken et sauce bbq à la truffe blanche

astuce

Truffe chocolat noir 82%
Banane tatin Tonka

remplacez les pièces sucrées par

Bonbon de chèvre, cerise & pistache
Mini croque - jambon cru, tomme des Bauges

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

LES COCKTAILS AUTOMNE/ HIVER

A P E R O

À PARTIR DE 10 PERSONNES



COCKTAIL 12 PIÈCES

19,80 €

Saumon fumé maison mariné à la betterave et herbes folles
Foie gras, Oignon grelot caramel & romarin
Cheese cake butternut & parmesan
Crevette en charbon de bambou brulée et sauce tartare
Pince de radis vert, pointe fraîche au Wasabi
Buns maison au curry, jambon et cornichon russe
Cappuccino de pois vert, menthe et sarriette
Smoked chicken et sauce bbq à la truffe blanche
Céleri rave, tourteau & tobiko

Truffe chocolat noir 82%
Banane tatin Tonka
St Honoré mangue, citron vert et caramel au beurre sa

COCKTAIL 15 PIÈCES

24,10 €

Finger de jambon cru, tomme des Bauges & éclats de truffe
Smoked chicken et sauce BBQ à la truffe blanche
Filet de boeuf teriyaki
Foie gras, Oignon grelot caramel & romarin

Cheese cake butternut & parmesan
Pince de radis bleu, pointe de Wasabi
Croustillant d'endives confites au beurre & oignon de Roscoff -
Cappuccino de pois vert, menthe et sarriette

Buns fait maison à l'encre de seiche et graines, haddock fumé et crème de roquette
Saumon fumé maison mariné à la betterave et herbes folles
Crevette en charbon de bambou brulée et sauce tartare
Céleri rave, tourteau & tobiko

astuce

Truffe chocolat noir 82%
Banane tatin Tonka
St Honoré mangue, citron vert et caramel au beurre sa

remplacez les pièces sucrées par

Bonbon de chèvre, cerise & pistache
St Jacques nacrée, perles de citron et bleuet
Mini croque - jambon cru, tomme des Bauges

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

LES COCKTAILS AUTOMNE/ HIVER

D I N A T O I R E

À PARTIR DE 10 PERSONNES



COCKTAIL 18 PIÈCES

29,60 €



Finger de jambon cru, tomme des Bauges & éclats de truffe
Smoked chicken et sauce BBQ à la truffe blanche
Filet de boeuf teriyaki
Ficelle de coppa , crème de reblochon
Foie gras, Oignon grelot caramel & romarin
Cheese cake butternut & parmesan
Pince de radis bleu, pointe de Wasabi
Croustillant d'endives confites au beurre & oignon de Roscoff -
Cappuccino de pois vert, menthe et sarriette
Bonbon de betterave, gingembre, cake citron et pointe de chèvre
Buns fait maison à l'encre de seiche et graines, haddock fumé et crème de roquette
Saumon fumé maison mariné à la betterave et herbes folles
Crevette en charbon de bambou brûlée et sauce tartare
Céleri rave, tourteau & tobiko
Financier au pesto, canard fumé & crémeux de poivron

Truffe chocolat noir 82%
Banane tatin Tonka
St Honoré mangue, citron vert et caramel au beurre sa

astuce

version prestige + 3 euro

1 mini poke bowl
1 mini tiramisu

COCKTAIL 20 PIÈCES

32,99 €



Finger de jambon cru, tomme des Bauges & éclats de truffe
Smoked chicken et sauce BBQ à la truffe blanche
Filet de boeuf teriyaki
Ficelle de coppa , crème de reblochon
Foie gras, Oignon grelot caramel & romarin
Cheese cake butternut & parmesan
Pince de radis bleu, pointe de Wasabi
Croustillant d'endives confites au beurre & oignon de Roscoff -
Cappuccino de pois vert, menthe et sarriette
Bonbon de betterave, gingembre, cake citron et pointe de chèvre
Buns fait maison à l'encre de seiche et graines, haddock fumé et crème de roquette
Saumon fumé maison mariné à la betterave et herbes folles
Crevette en charbon de bambou brûlée et sauce tartare
Céleri rave, tourteau & tobiko
Financier au pesto, canard fumé & crémeux de poivron
Bonbon de betterave, gingembre, cake citron et pointe de chèvre

astuce anniversaire

version prestige + 3 euro

1 mini poke bowl
remplacez 2 pièces sucrées par un gâteau d'anniversaire

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

LES COCKTAILS AUTOMNE/ HIVER

D I N A T O I R E

À PARTIR DE 10 PERSONNES



COCKTAIL 22 PIÈCES



Finger de jambon cru, tomme des Bauges & éclats de truffe
Smoked chicken et sauce BBQ à la truffe blanche
Filet de boeuf teriyaki
Foie gras, Oignon grelot caramel & romarin
Ficelle de coppa , crème de reblochon
Financier au pesto, canard fumé & crémeux de poivron
Millefeuille à l'italienne
Cheese cake butternut & parmesan
Pince de radis bleu, pointe de Wasabi
Croustillant d'endives confites au beurre & oignon de Roscoff -
Cappuccino de pois vert, menthe et sarriette
Bonbon de betterave, gingembre, cake citron et pointe de chèvre
Racine de lotus
Buns fait maison à l'encre de seiche et graines, haddock fumé et crème de roquette
Saumon fumé maison mariné à la betterave et herbes folles
Tartare de st jacques, carotte blanche & coriandre
Crevette en charbon de bambou brulée et sauce tartare
Céleri rave, tourteau & tobiko

Sucette cookie crunch
Truffe chocolat noir 82%
Banane tatin Tonka
Crêpe suzette orange

36,20 €

astuce

version prestige + 3 euro

1 mini poke bowl
1 mini tiramissu

38,50 €

COCKTAIL 24 PIÈCES



Finger de jambon cru, tomme des Bauges & éclats de truffe
Smoked chicken et sauce BBQ à la truffe blanche
Filet de boeuf teriyaki
Foie gras, Oignon grelot caramel & romarin
Ficelle de coppa , crème de reblochon
Financier au pesto, canard fumé & crémeux de poivron
Millefeuille à l'italienne
Cheese cake butternut & parmesan
Pince de radis bleu, pointe de Wasabi
Croustillant d'endives confites au beurre & oignon de Roscoff -
Cappuccino de pois vert, menthe et sarriette
Bonbon de betterave, gingembre, cake citron et pointe de chèvre
Racine de lotus
Buns fait maison à l'encre de seiche et graines, haddock fumé et crème de roquette
Saumon fumé maison mariné à la betterave et herbes folles
Tartare de st jacques, carotte blanche & coriandre
Crevette en charbon de bambou brulée et sauce tartare
Céleri rave, tourteau & tobiko
pince des grisons mozzarella au pesto

Sucette cookie crunch
Truffe chocolat noir 82%
Banane tatin Tonka
Crêpe suzette orange
St Honoré mangue, citron vert et caramel au beurre salé

astuce anniversaire

version prestige + 3 euro

1 mini pokebowl
remplacez 2 pièces sucrées par un gâteau
d'anniversaire

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

LES COCKTAILS AUTOMNE/ HIVER

À PARTIR DE 20 PERSONNES

CONCEPT



CONCEPT 12

44,90 € TOUT COMPRIS

c'est quoi ?

c'est un cocktail 12 pièces, ludique et participatif, idéal pour une sortie de réunion de 18h à 20h, vous dégusterez des pièces cocktail en accord mets / vins mais vous découvrirez également des aliments étonnants, votre réception sera également ponctuée d'une animation culinaire, laissez vous faire

CONCEPT 12 "LE PLATEAU DE FRUITS DE MER "

1er acte

dégustation de feuilles d'huitres végétales -
accompagnée d'un Muscadet Sèvres et Maine ou d'une eau infusée
concombre / pomme

2ème acte

service de 4 pièces cocktail
ceviché de langoustines & pointe de curry
mini club de tourteau et concombre
crevette en charbon de bambou brûlée et sauce tartare maison
petit flan d'oursin, origan et pain aux noix

3ème acte

Bar à huitres - ouvertes devant vous - accompagnées d'un vin à l'aveugle

4ème acte

service de 3 pièces cocktail
burger de homard
maki aux algues / crevette avocat
tapas

5ème acte

service de 3 pièces cocktail sucrées
cannelé au chocolat et pépites de sel
mini baba bergamotte et bleuet
finger citron /meringue

Tout compris :

services inclus : cuisinier/serveur ou serveur (selon le nombre de convives)
boisson soft : soda - jus de fruits artisanaux - eau de la vallée de Chevreuse
verrerie et décoration florale - nappage tissu -

boissons : champagne haut de gamme - vin blanc haut de gamme

LES PRIX INDiqués SONT TTC - COMMANDE 48 HEURES AVANT - MINIMUM 20 PERSONNES. PHOTOS NON CONTRACTUELLES

LES COCKTAILS AUTOMNE/ HIVER

À PARTIR DE 20 PERSONNES

C O N C E P T



CONCEPT 12

44,90 € TOUT COMPRIS



c'est quoi ?
c'est un cocktail 12 pièces, ludique et participatif, idéal pour une sortie de réunion de 18h à 20h, vous dégusterez des pièces cocktail en accord mets / vins mais vous découvrirez également des aliments étonnants, votre réception sera également ponctuée d'une animation culinaire, laissez vous faire

CONCEPT 12 "AUTOUR DU MONDE "

1er acte

dégustation de crickets

accompagnée d'une coupe de champagne ou d'une eau infusée comcombre / pomme

2ème acte " l'Asie "

service de 4 pièces cocktail

tataki de saumon fumé et pointe de raiford

maki de thon / fromage frais - tobiko

crevette charbon / sauce thaï

bouillon miso / gyoza végétal

accompagné d' un chablis 1er cru ou champagne

3ème acte " La France "

atelier - foie gras poêlé ou foie gras poché minute accompagné d 'un clos des fées Passat Minor 2017 & d 'une brochette de bleu et poire pour l 'accord

4ème acte "l' Amérique"

service de 3 pièces cocktail

mini cheese burger

boeuf d 'Argentine - laqué

ceviché de st jacques - fruit de la passion

5ème acte le sucré

service de 3 pièces cocktail sucrées

cannelé au chocolat et pépites de sel

mini baba bergamotte et bleuet

fondant yuzu - chocolat blanc

accompagnement : vin orange / Alsace

Tout compris :

services inclus : cuisinier/serveur ou serveur (selon le nombre de convives)

boisson soft : soda - jus de fruits artisanaux - eau de la vallée de Chevreuse

verrerie et décoration florale - nappage tissu -

boissons : champagne haut de gamme - vin blanc haut de gamme



LES PRIX INDiquÉS SONT TTC - COMMANDE 48 HEURES AVANT - MINIMUM 20 PERSONNES.PHOTOS NON CONTRACTUELLES

LES COCKTAILS AUTOMNE/ HIVER

À PARTIR DE 10 PERSONNES

SAVEUR
SUCRÉE



COCKTAIL SUCRÉ 6 PIÈCES

9,90 €



Baba bergamotte / chantilly vanille de Madagascar / bleuet
Cannelé chocolat noir / pointe de sel
Finger citron - pointe de meringue
Mini chou pistache / café / praliné
Tartelette chocolat blanc - fruit de la passion
Brochette de fruits de saison

EXISTE EN VERSION 8 - 10 - 12 - 15 PIÈCES



COCKTAIL LUNCH SUCRÉ 4 PIÈCES

9,90 €

MINIMUM 20 PERSONNES



Assortiment de mini viennoiseries
Cannelé chocolat noir / pointe de sel
Cake chocolat et citron
Mini macaron
Boisson chaude : café
Boisson froide : jus de fruits
Le matériel jetable



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



Bar à huitres

5,90€

Dégustation d'huitres ouvertes minute, 3 tailles - 3 provenances- vinaigre à l'échalote, citron.

Atelier maki

5,90€

maki minute, devant vous et pourquoi pas avec votre participation, avocat, crevette, surimi, fromage, foie gras, figue...



Atelier foie gras poêlé

5,90€

foie gras découpé et poêlé devant vos convives, pain aux noix, pain d'épices, pain brioché.

Gambas flambées

5,90€

gambas flambées au whisky

Dégustaion de saumon mariné

6,90€

entre tataki et sashimi, dégustation d'un saumon mariné minute et cuit au citron et baies roses..

Pata negra

6,90€

découpe de jambon ibérique, pata negra cebo, surement le meilleur jambon du monde ! minimum pour 60 personnes.

Dégustaion de foie gras poché

6,90€

foie gras poché dans un bouillon au parfum de truffe noire, accompagné de pain toasté



Mini barbecue

9,90 €

saucisse au couteau - brochette de volailles tandoori au barbecue- pommes de terre rate et sauce ciboulette

crêpes flambées & co.

6,90€

sucré vanille - chocolat - Grand Marnier - confiture à vous de choisir



Barbe à papa

6,90€

mini barbe à papa pour les petits mais aussi pour les grands



APÉRO

cocktail 6 pièces	10€90/personne
cocktail 8 pièces	13€20/personne
cocktail 10 pièces	16€50 /personne
cocktail 12 pièces	19€80/personne



PLATEAU DU FROMAGER & SALADE DE JEUNNES POUSSÉS 3€50/PERSONNE

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

PLANCHE DE FROMAGES À PICORER 3€ /PERSONNE

Parmesan - Chèvre sec - Gouda au cumin - Comté 18 mois - Tête de moine



CHÂTEAU MOULIN DE CANHAUT 2015 CRU BOURGEOIS 18€ LA BOUTEILLE

GRIS BLANC DE GERARD BERTRAND	15€ LA BOUTEILLE
CHABLIS PREMIER CRU	27€30 LA BOUTEILLE
CHAMPAGNE DE PROPRIÉTAIRE	27€50 LA BOUTEILLE
FORFAIT SOFT	3€20/PERSONNE

SERVICE DE SALLE OU DE CUISINE PRIX SUR DEMANDE EXEMPLE POUR 20 PERSONNE =

UN CUISINIER + UN SERVEUR PENDANT 6 HEURE UN SAMADI SOIR = 660 EURO



FORFAIT MATÉRIEL JETABLE	4€20/PERSONNE
FORFAIT MATÉRIEL DUR	6€50/PERSONNE
TABLE, CHAISE, NAPPAGE SELON MODÈLES	
ET BIEN PLUS ENCORE ...	

CLIQUER ICI

*Demander mon
devis*

01 30 800 300

arnaud@atraiteur.fr