



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 PRINTEMPS/ ÉTÉ

M E N U



COCKTAIL LUNCH

- 9 pièces
- 15 pièces

À PARTIR DE 12 €

COCKTAIL APÉRO

- 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*

À PARTIR DE 10,90€



COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

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

À PARTIR DE 31,68 €

COCKTAIL CONCEPT

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

À PARTIR DE 44,90€
TOUT COMPRIS

COCKTAIL SUCRÉ

À PARTIR DE 9,90 €



ATELIERS ET ANIMATIONS

À PARTIR DE 5,90 €

LES BOISSONS

À PARTIR DE 3,90 €

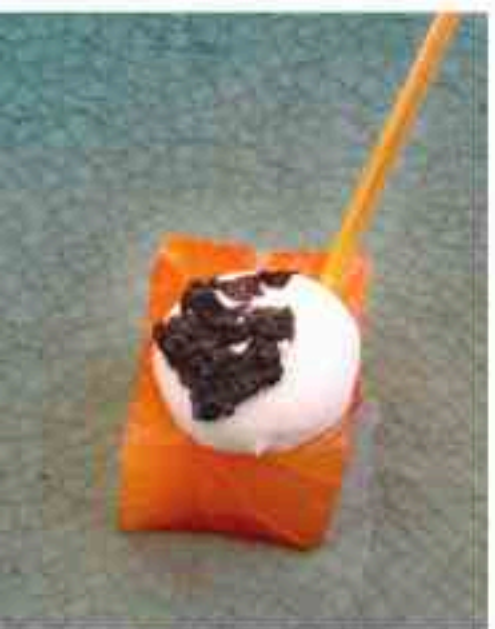
LES PLUS...

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

LES COCKTAILS PRINTEMPS/ ÉTÉ

A P E R O

À PARTIR DE 10 PERSONNES



L'APÉRO

COCKTAIL 6 PIÈCES

10,90 €

Buns César et sauce maison
Saumon fumé maison crème de roquette
Mozza rosso
Filet de boeuf chimichurri
Gyoza végétarienne au court bouillon truffé
Aubergine farcie, cacahuètes, cive et échalotes

COCKTAIL 8 PIÈCES

14,08 €

Buns César et sauce maison
Saumon fumé maison crème de roquette
Mozza rosso
Filet de boeuf chimichurri
Gyoza végétarienne au court bouillon truffé
Aubergine farcie, cacahuètes, cive et échalotes

Tartelette cacao, ganache chocolat noir er mûre
Fondant citron - framboise - menthe

COCKTAIL 10 PIÈCES

17,60 €

Buns César et sauce maison
Saumon fumé maison crème de roquette
Mozza rosso
Filet de boeuf chimichurri
Gyoza végétarienne au court bouillon truffé
Aubergine farcie, cacahuètes, cive et échalotes
Mi Do Ré de foie gras et noix
Crevette charbon panure de bambou et sauce tartare

Tartelette cacao, ganache chocolat noir er mûre
Fondant citron - framboise - menthe

astuce apéro

remplacez les pièces sucrées par

*Pince de radis bleu, pointe fraîche de wasabi
Grillé chorizo coco blanc*

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

LES COCKTAILS PRINTEMPS/ ÉTÉ

A P E R O

À PARTIR DE 10 PERSONNES



COCKTAIL 12 PIÈCES

21,12 €

Buns César et sauce maison
Saumon fumé maison crème de roquette
Mozza rosso
Filet de boeuf chimichurri
Gyoza végétarienne au court bouillon truffé
Aubergine farcie, cacahuètes, cive et échalotes
Mi Do Ré de foie gras et noix
Crevette charbon panure de bambou et sauce tartare
Pince de radis bleu, pointe fraîche de wasabi



Tartelette cacao, ganache chocolat noir et mûre
Fondant citron - framboise - menthe
Sucette cookie

COCKTAIL 15 PIÈCES

26,40 €

Buns César et sauce maison
Saumon fumé maison crème de roquette
Mozza rosso
Filet de boeuf chimichurri
Gyoza au court bouillon truffé
Aubergine farcie, cacahuètes, cive et échalotes
Mi Do Ré de foie gras et noix
Crevette charbon panure de bambou et sauce tartare
Pince de radis bleu, pointe fraîche de wasabi
Grillé chorizo coco blanc
Tartare de crevette, mangue & avocat
Tartelette pois gourmand et pointe citron



Tartelette cacao, ganache chocolat noir et mûre
Fondant citron - framboise - menthe
Sucette cookie

astuce apéro + entrée

remplacez les pièces sucrées par

*Finger de jambon cru, tomme des Bauges & éclats de truffe
Filet de bar croûte de Sarrazin
Millefeuille poivrons*



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

LES COCKTAILS PRINTEMPS/ ÉTÉ

DINATOIRE

À PARTIR DE 10 PERSONNES



COCKTAIL 18 PIÈCES

31,68 €



Buns César et sauce maison
Saumon fumé maison crème de roquette
Mozza rosso
Filet de boeuf chimichurri
Gyoza végétarienne au court bouillon truffé
Aubergine farcie, cacahuètes, cive et échalotes
Mi Do Ré de foie gras et noix
Crevette charbon panure de bambou et sauce tartare
Pince de radis bleu, pointe fraîche de wasabi
Grillé chorizo coco blanc
Tartare de crevette, mangue & avocat
Tartelette pois gourmand et pointe citron
Finger de jambon cru, tomme des Bauges & éclats de truffe
Filet de bar croûte de Sarrazin
Millefeuille poivrons

astuce

version prestige + 4,90 euro

+ 1 mini cocotte salée
+ 1 mini dessert



Tartelette cacao, ganache chocolat noir er mûre
Fondant citron - framboise - menthe
Sucette cookie

COCKTAIL 20 PIÈCES

35,20 €



Buns César et sauce maison
Saumon fumé maison crème de roquette
Mozza rosso
Filet de boeuf chimichurri
Gyoza végétarienne au court bouillon truffé
Aubergine farcie, cacahuètes, cive et échalotes
Mi Do Ré de foie gras et noix
Crevette charbon panure de bambou et sauce tartare
Pince de radis bleu, pointe fraîche de wasabi
Grillé chorizo coco blanc
Tartare de crevette, mangue & avocat
Tartelette pois gourmand et pointe citron
Finger de jambon cru, tomme des Bauges & éclats de truffe
Filet de bar croûte de Sarrazin
Millefeuille poivrons
Smocked chicken sauce bbq truffe blanche

astuce anniversaire

version prestige + 4,90 euro/personne

+ 1 mini cocotte salée
et remplacez 2 pièces sucrées par un gâteau
d'anniversaire



Tartelette cacao, ganache chocolat noir er mûre
Fondant citron - framboise - menthe
Sucette cookie
Fraise, choco et sucre pétillant

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

LES COCKTAILS PRINTEMPS/ ÉTÉ

DINATOIRE

À PARTIR DE 10 PERSONNES



COCKTAIL 22 PIÈCES

38,72 €



Buns César et sauce maison
Saumon fumé maison crème de roquette
Mozza rosso
Filet de boeuf chimichurri
Gyoza végétarienne au court bouillon truffé
Aubergine farcie, cacahuètes, cive et échalotes
Mi Do Ré de foie gras et noix
Crevette charbon panure de bambou et sauce tartare
Pince de radis bleu, pointe fraîche de wasabi
Grillé chorizo coco blanc
Tartare de crevette, mangue & avocat
Tartelette pois gourmand et pointe citron
Finger de jambon cru, tomme des Bauges & éclats de truffe
Filet de bar croûte de Sarrazin
Millefeuille poivrons
Smocked chicken sauce bbq truffe blanche
St jacques, tomate, vanille
Pic féta pastèque menthe

Tartelette cacao, ganache chocolat noir er mûre
Fondant citron - framboise - menthe
Sucette cookie
Fraise, choco et sucre pétillant

astuce

version prestige + 4,90€/personne

+ 1 mini cocotte salée
+ 1 mini dessert

COCKTAIL 24 PIÈCES

42,24 €



Buns César et sauce maison
Saumon fumé maison crème de roquette
Mozza rosso
Filet de boeuf chimichurri
Gyoza végétarienne au court bouillon truffé
Aubergine farcie, cacahuètes, cive et échalotes
Mi Do Ré de foie gras et noix
Crevette charbon panure de bambou et sauce tartare
Pince de radis bleu, pointe fraîche de wasabi
Grillé chorizo coco blanc
Tartare de crevette, mangue & avocat
Tartelette pois gourmand et pointe citron
Finger de jambon cru, tomme des Bauges & éclats de truffe
Filet de bar croûte de Sarrazin
Millefeuille poivrons
Smocked chicken sauce bbq truffe blanche
St jacques, tomate, vanille
Pic féta pastèque menthe

Tartelette cacao, ganache chocolat noir er mûre
Fondant citron - framboise - menthe
Sucette cookie
Fraise, choco et sucre pétillant
Opéra pêche - abricot
Crêpe suzette

astuce anniversaire

version prestige + 4,90€/personne
+ 1 mini cocotte salée
et remplacez 3 pièces sucrées par un gâteau
d'anniversaire

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

LES COCOTTES PRINTEMPS/ ÉTÉ

À PARTIR DE 10 PERSONNES

VERSION PRESTIGE



LES COCOTTES CHAUDES 4,90 EURO TTC (ENV 60-80 GR)

INCLUE EN VERSION PRESTIGE

Parmentier de canard confit
Risotto aux crustacés
Filet mignon à la moutarde
Colombo de volaille
Sauté de boeuf aux oignons
Tartiflette

Roulé de courgette au chevre frais et basilic (froid)



LES COCOTTES CHAUDES 6,90 EURO TTC (ENV 60-80 GR)

Cari gambas et st.jacques riz pilaf
Gyoza au court bouillon coriandre et chorizo
Noix de coco, poulet jaune et ananas
Filet de boeuf, aux morilles

Mini poke bowl (froid)



LES COCOTTES CHAUDES 9,90 EURO TTC (ENV 60-80 GR)

Médaille de homard et crème de panais
St.jacques et tomate vanille
Pluma bellotta, embeurrée de pommes de terre

Langouste, fruit de la passion (froid)



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

LES COCKTAILS PRINTEMPS/ ÉTÉ

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 "



1^{er} acte

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

2^{ème} 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

3^{ème} acte

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

4^{ème} acte

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

5^{ème} 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 INDICQUÉS SONT TTC - COMMANDE 48 HEURES AVANT - MINIMUM 20 PERSONNES. PHOTOS NON CONTRACTUELLES

LES COCKTAILS PRINTEMPS/ ÉTÉ

CONCEPT

À PARTIR DE 20 PERSONNES



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 criquet

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 thai

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 INDICQUÉS SONT TTC - COMMANDE 48 HEURES AVANT - MINIMUM 20 PERSONNES. PHOTOS NON CONTRACTUELLES

LES COCKTAILS PRINTEMPS/ ÉTÉ

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

LES COCKTAILS

ATELIERS &
ANIMATIONS

À PARTIR DE 20 PERSONNES



Bar à huîtres

5,90€

Dégustation d'huîtres 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

Dégustation 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, sûrement le meilleur jambon du monde ! minimum pour 60 personnes.

Dégustation 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

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

LES PLUS



APÉRO

cocktail 6 pièces	10€90/personne
cocktail 8 pièces	14€08/personne
cocktail 10 pièces	17€60 /personne
cocktail 12 pièces	21€12/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

ST PERAY - CHAPOUTIER 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 PERSONNES =

UN CUISINIER + UN SERVEUR PENDANT 6 HEURES 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 ...

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