



LES COCKTAILS

LES BUFFETS FROIDS

LES PLATEAUX REPAS

LES MENUS CLASSIQUES

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.



L'APÉRO

A PARTIR DE 11,90 €

LE MENU 29

29,90€

entrée + plat chaud
ou
plat chaud + dessert

LE MENU 34

34,90€

entrée + plat chaud + fromage ou dessert

LE MENU 39

39,90€

entrée + plat chaud + fromage + dessert

LE MENU 40

39,90 €

entrée froide + une entrée chaude + plat + dessert

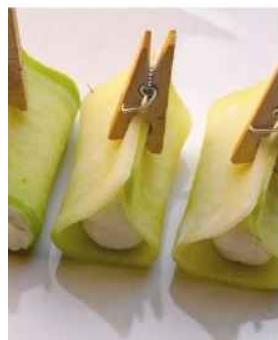
LE MENU 49

49,90 €

apéro 6 pièces + entrée + plat chaud + dessert

LES PLATS GÉANTS À PARTAGER

LES PLUS...



L'APÉRO

COCKTAIL 6 PIÈCES

11,90 €

Radis rose red meat, wasabi crispy «
Foie gras & cerise noire
Saumon fumé maison & perles de yuzu
Muëсли endive, noix & bleu
Chorizo en croûte maître d'hôtel
Focaccia de homard et fruit de la passion

COCKTAIL 8 PIÈCES

14,99 €

Radis rose red meat, wasabi crispy
Foie gras & cerise noire
Saumon fumé maison & perles de yuzu
Muëсли endive, noix & bleu
Chorizo en croûte maître d'hôtel
Focaccia de homard et fruit de la passion
Oignon des Cévennes, biscuit sésame et poivre du timut
Volaille jaune et betterave

COCKTAIL 15 PIÈCES

27,90 €

EQUIVALENT APÉRO + ENTRÉE

Radis rose red meat, wasabi crispy ✓
Foie gras & cerise noire
Saumon fumé maison & perles de yuzu
Muëсли endive, noix & bleu ✓
Chorizo en croûte maître d'hôtel
Focaccia de homard et fruit de la passion
Oignon des Cévennes, biscuit sésame et poivre timut ✓
Volaille jaune et betterave
Crevette kuro
Croque tomme & truffe ✓
Noix de veau & romarin
Tartelette gambas, mangue & avocat
Moelleux châtaigne - butternut ✓
Canard fumé & oignon
St-Jacques marinière

EXISTE EN VERSION 10-12-15-18-20-22-24
PIÈCES

✓ végétarien

LES PRIX INDiquÉS SONT TTC - COMMANDE 48 HEURES AVANT - MINIMUM 8 PERSONNES. PHOTOS NON CONTRACTUELLES

LES ENTRÉES

POUR LES MENUS 29-34-39-40 & 49

À PARTIR DE 8 PERSONNES

DEPUIS
1989



LES ENTRÉES

120gr - 150gr



Tataki de saumon fumé maison, Cheesecake à la roquette & wasabi ,
aubergine grillée, vinaigrette au citron

Transparence de st Jacques - tartare de légumes de saison,
st jacques snackées

Foie gras de canard mi-cuit maison , croûte aux aromates,
oignons grelots caramélisés

Méli mélo de rouget safrané et st jacques , pain aux graines,
tartare de tomates, coriandre et combava

Canon de crabe/Crevette et avocat - ses pinces en tempura
- perles de truite

Confit de poireaux au curry, gambas , vinaigrette acidulée

Fond d'artichaut au saumon fumé et oeuf poché, vinaigrette au citron

En verre , émulsion d'avocat , tartare de légumes, cocktail de crevettes

Mille feuille végé, courgette marinée au basilic, tomate et chèvre frais

Sablé au parmesan , tartare de gambas, aneth et fromage frais ,
crèmeux de poivrons

Opéra foie gras champignons et gelée de vin rouge

Tartare de saumon , carotte et radis , tuile noire et crème balsamique

Pata negra , cappuccino de pois gourmand, crumble aux noix et pétale
de canard fumé & foie foie gras. (+ 6 euro de caution)

Hareng vinaigrette terre / mer , une lichette de caviar d'Aquitaine ,
lard croquant & parmesan

Oeuf parfait huile de truffe , émincé de fond d'artichaut & edamame,
asperge et parmesan



LES PRIX INDiquÉS SONT TTC - COMMANDE 48 HEURES AVANT - MINIMUM 8 PERSONNES. PHOTOS NON CONTRACTUELLES

ENTRÉE SEULE À PARTIR DE 12 EURO

LES ENTRÉES CHAUDES

POUR LE MENU - 40 - UNIQUEMENT

À PARTIR DE 8 PERSONNES

DEPUIS
1989



LES PRIX INDiquÉS SONT TTC - COMMANDE 48 HEURES AVANT - MINIMUM 8 PERSONNES. PHOTOS NON CONTRACTUELLES

LES ENTRÉES CHAUDES

environ 80 gr

Fine tarte aux poires épicées et St Jacques sauce thai

Tartine au confit d'échalotes, carpaccio de mangue et de St jacques

Feuilleté d'asperges au saumon fumé et son sabayon

Chausson de foie gras aux pommes

Grosse St jacques snackée, émulsion de vanille et tomate rôtie

Foie gras poché en raviole dans son bouillon truffé, allumette de mi- doré

Langoustine en pâte de riz et beurre noisette, petite salade de lard croquant

Ravioli de tourteau et petit risotto de champignons noirs

L'oursin crémeux au sel de Guérande et mouillette de seigle

LES PLATS CHAUDS

POUR LES MENUS 29-34-39-40 & 49



À PARTIR DE 8 PERSONNES



Le boeuf

*Pièce taillée dans le filet, morilles dans sa crème,
mille feuille de pommes de terre et carottes des sables, oignons de Roscoff &
romarin*

ou

*Lamelle marinée au poivre de Sichuan, coriandre et soja, snackées - fondant de
champignons de saison - légumes glacés au miel*

Le veau

*Noisettes sautées puis déglacées au jus de truffe, fondant de pommes de terre
à la crème d'ail, asperge verte (en saison)*

ou

*Le carré préparé, arrosé d'un jus serré, mille feuille de carottes croquantes,
embeurrée de pommes de terre*

L'agneau

*La selle farcie de morilles et de foie gras, écrasé de pommes de terre à l'huile
d'olive, tatin de légumes confits*

ou

Le tournedos de sept heures, légumes oubliés & asperges sauvages

Le porc

*Filet mignon rôti, crêpe de pommes de terre à l'ancienne
sauce crémeuse aux champignons & brunoise de légumes*

ou

*La côte ibérique rôtie, graines de moutarde torréfiées, carottes croquantes,
pommes de terre en cheveux d'ange*

La caille

*Uniquement ses magrets, marinés aux épices, confit de figues et
carré de patate douce rôtie, petit roulé de courgette et
Achard de légumes au curry*

Le canard

*En duo, cassolette de confit en parmentier, son filet et ses griottes,
confiture et grosse pomme fruit gratinée*

La poularde

*Cuite dans son jus, farcie de foie gras et tatin de légumes confits
fagottini au basilic*



LES PRIX INDiquÉS SONT TTC - COMMANDE 48 HEURES AVANT - MINIMUM 8 PERSONNES. PHOTOS NON CONTRACTUELLES

PLAT SEUL À PARTIR DE 18 EURO

À PARTIR DE 8 PERSONNES



La lotte

Frite en panure de seigle enroulée dans sa tranche de lard, petit gâteau de julienne de légumes et aneth

Le saumon

En escalope, rôti au beurre d'estragon, embeurrée de choux fleur, méli- mélo de courgettes et de carottes

Le bar

Filet de bar grillé, beurre de sauge, crémeux de céleri, edamame.

Le veggie

Risotto et pointes d'asperges - tatin de légumes confits

OU

Lingot de polenta - tomates confites et pois vert - haricots coco et fondant de pommes de terre à l'ail



La st jacques (sup 3 euro)

Grosses st jacques poêlées, jus de thym, écrasé de pommes de terre à la vanille et carottes rôties au miel d'acacia

menu enfant

melon jambon (en saison)

OU

planchette de charcuteries

filet de poulet jaune - pommes dauphines

OU

mini cheese burger maison - potatoes

glace ou salade de fruits

15 euro



PLAT SEUL À PARTIR DE 18 EURO



3,50 € / PERSONNE -

environ 50gr

Plateau du fromager & salade de jeunes pousses

*Brie de Meaux - Chèvre cendré - Comté 16 mois -
Bleu d'Auvergne - Reblochon*



5 € / PERSONNE -

Brie aux truffes

environ 50gr

*Brie de Meaux - Chèvre cendré - Comté 16 mois -
Bleu d'Auvergne - Reblochon*



3 € / PERSONNE -

Fromage chaud

environ 50gr

Camembert AOC au miel et pain d'épices

Reblochon en feuille de brique et mendiants

Aumônière de bleu aux poires



environ 100 gr

DESSERT INDIVIDUEL



Duo citron - yuzu
Tarte citron meringuée éclat de caramel
Cookie tout chocolat 84 %
Opéra mangue, chocolat blanc et passion
Tarte aux framboises
Moelleux au chocolat coeur fondant
Entremet trois chocolats et sa crème anglaise
Tartelette chocolat caramel & pointe de sel
Crumble de fraises / pistaches et fruits des bois (en saison avril - septembre)
Démon framboise et coulis de fruits rouges
Pana cota jus d'orange
Mignardises
cannelé - mini baba - macaron - moelleux chocolat (+2 euro)

DESSERT À PARTAGER -



Duo citron - yuzu
Craquant tout chocolat 84 %
Opéra mangue, chocolat blanc et passion
Tarte aux framboises
Entremet trois chocolats et sa crème anglaise
Démon framboise et coulis de fruits rouges
Moelleux au chocolat coeur fondant
Fondant aux pommes - crêpe caramélisée
Tatin pomme-poire vanille de Madagascar- crème d 'Isigny
Entremet cappuccino - praliné et biscuit moelleux chocolat
Bavarois fruit de la passion et framboise
Charlotte poire et caramel
Cara choc, pointe d'orange



Framboisier / Fraisier (en saison)

DESSERT SEUL À PARTIR DE 4,50 EURO

LES PRIX INDiquÉS SONT TTC - COMMANDE 48 HEURES AVANT - MINIMUM 8 PERSONNES. PHOTOS NON CONTRACTUELLES

LES PLATS GÉANTS À PARTAGER

À PARTIR DE 8 PERSONNES

DEPUIS
1989



PAËLLA

environ 400gr

paëlla classique - livrée froide en plat adapté pour le four

1 belle Gambas - crevettes - 1 rouget - 1 poulet - moules - encornets - chorizo

18 € / PERSONNE -

paëlla signature - livrée froide en plat adapté pour le four

1 belle langoustine - 2 belles Gambas - crevettes - 1 rouget - 1 poulet - moules - encornets - chorizo

24,90 € / PERSONNE -

paëlla du chef - directement cuisiner chez vous et servie par un chef - à partir de 25 personnes -

1 belle langoustine - 2 belles Gambas - crevettes - 1 rouget - 1 poulet - moules - encornets - chorizo

PRIX SUR DEMANDE
À PARTIR DE 990 EURO



TARTIFLETTE GÉANTE

tartiflette du chef - directement cuisiner chez vous et servie par un chef - à partir de 25 personnes -

PRIX SUR DEMANDE
À PARTIR DE 699 EURO

BARBECUE GUINGUETTE

À PARTIR DE 45 EURO / PERSONNE

cocktail 15 pièces + bar à huitres

mini brochette de filet de boeuf

mini brochette de poulet jaune cajun

mini brochette de filet caille

mini brochette de st jacques

Ou

Côte de boeuf Simmental & saucisse au couteau

Poêlée de pommes de terre grenailles au sel &

Salade de concombre aux herbes

Camembert dans les braises

puis

Brochette de fruits - tarte chocolat caramel - île flottante -

cannelé - macaron



LES PRIX INDiquÉS SONT TTC - COMMANDE 48 HEURES AVANT - MINIMUM 8 PERSONNES. PHOTOS NON CONTRACTUELLES



APÉRO

cocktail 6 pièces	11€90/personne
cocktail 8 pièces	14€99/personne
cocktail 10 pièces	16€90 /personne
cocktail 12 pièces	22€49/personne



PLATEAU DU FROMAGER & SALADE DE JEUNNES POUSSES 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



CHATEAU MOULIN DE CANHAUT	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 PERSONNES =

UN CUISINIER + UN SERVEUR PENDANT 6 HEURES UN SAMEDI 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