DEPUIS 1989

ARNAUD Frankenitz

LES COCKTAILS

LES BUFFETS FROIDS

LES PLATEAUX REPAS

LES FÊTES 2025

LES MENUS MARIAGES

LES PETITS DEJ'

LES COCKTAILS DINATOIRES

LES SEMINAIRES

L'EDITO

FRANKEWITZ TRAITEUR.COM

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'orgine Espagnole évidemment.

LES PRIX INDIQUÉS SONT TTC - .PHOTOS NON CONTRACTUELLES

Cocktail 8 pièces — 14,90 euro

Cube foie gras pain d'épices

Crevette brulée sauce tartare maison

Saumon fumé maison

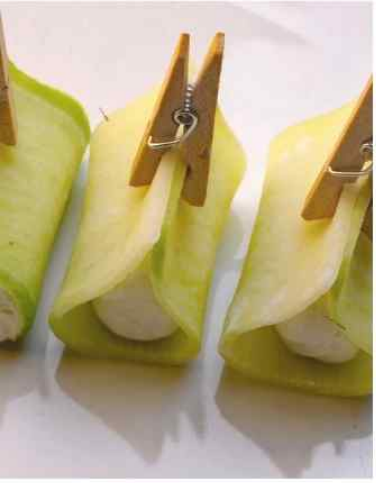
Finger tomme des Bauges, jambon cru
et éclats de truffe

Veau vitello tonato

Sot-l'y-laisse sauce BBQ et truffe blanche

Croustillant d'escargot

Mini pita thaï



Menu enfant — 14,90 euro

Mini Mauricette
pâté de foie - saumon - tarama

Cordon bleu de chapon
et écrasé de pomme de terre

Bûche chocolat

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

MENU JADE

35, 90 euro TTC

(+50 euro de caution)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

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

MENU JADE

Mi do ré de foie gras et champignon, oignon caramel
Ou

En verre : pana cotta de parmesan , pétale de saumon fumé maison , confit de poivron et crumble au pesto
Ou

Croustillant de tartare de St Jacques, muësli fruit de la passion

Ou
Tarte truffe , confit de poireaux , mascarpone et oeuf parfait
(+ 3 euro)

puis

Fondant de chapon aux morilles,
soufflé de pomme de terre & légumes oubliés
Ou

Tataki de lotte au sésame , jus corsé ,
embeurrée de panais & pomme Anna
ou

Poêlée de butternut, giroles et morilles,
soufflé de pomme de terre & légumes oubliés

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

Langoustine mayonnaise, barde de chou, tarama maison
ou

Foccaccia de homard , citron et curry rouge
ou

Tarte truffe , confit de poireaux , mascarpone et oeuf parfait

puis

Brioche d'escargot, lardons et beurre maitre d'hotel (chaud)
ou
St Jaques marinière (chaud)

puis

Grenadin de veau en croûte d'herbes,
écrasé de vitelotte, carotte des sables confites
ou
Saltimbocca de dinde, foie gras et châtaigne,
polenta à la truffe & kouglof de champignon

ou
Demi homard bleu en écailles de St Jacques,
purée de pomme de terre à la vanille, légumes glacés (sup 6 euro)

- possibilité de choisir dans les entrées du Menu Jade -

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

LES DESSERTS

Mignardises :

Chou craquant praliné
Sablé citron chocolat blanc
Macaron
Tartelette framboise
Ou

Desserts individuels :

Suprême poire-caramel
Gros macaron chocolat praliné
Buchette crème au beurre café
Dôme cassis-myrtille

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 PRIX INDIQUÉS SONT TTC - PHOTOS NON CONTRACTUELLES

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

LES PRIX INDIQUÉS SONT TTC - .PHOTOS NON CONTRACTUELLES

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