

LES MENUS CLASSIQUES

LES BUFFETS FROIDS

LES PLATEAUX REPAS

# LES COCKTAILS LUNCH

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.

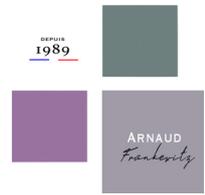
Les viandes sont d'origine France ou EU sauf l'agneau qui peut venir de Nouvelle Zélande selon l'approvisionnement, les cochons pata negra sont d'origine Espagnole évidemment.



# LES COCKTAILS LUNCH

A P E R O

À PARTIR DE 10 PERSONNES



20 € HT  
SIOIT 22 TTC



## COCKTAIL LUNCH 15 PIECES

Tradition du boulanger-fromage frais concombre, tomate, jambon blanc

Assortiment de mini wraps

Tapas: croûton tomate jambon cru

Navette briochée au foie gras et cacahuètes caramel

Brochette de courgette au miel et chèvre, origan Cannelé au chorizo et cive

Maki- avocat cheese - pointe de wasabi

À partager...Houmous maison

Rillettes de porc à l'échalote

Planche de charcuteries

Légumes à croquer

Pain noir maison & blinis

Pasteis de Nata

Assortiment de macarons

Brochette de fruits

Moelleux chocolat caramel



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



## 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