



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'APERO

M E N U



## L'APÉRO

A PARTIR DE 10,90 €

### 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...

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



## L'APÉRO

### COCKTAIL 6 PIÈCES

10,90 €

Saumon fumé maison, cédrat confit et tuile noire  
Foie gras & cacahuètes  
Sablé-blé noir, maïs et popcorn  
Crevette en charbon de bambou brulée et sauce tartare  
Pince de radis vert, pointe fraîche au Wasabi  
Smoked chicken et sauce bbq à la truffe blanche

### COCKTAIL 8 PIÈCES

13,20 €

Saumon fumé maison, cédrat confit et tuile noire  
Foie gras & cacahuètes  
Sablé-blé noir, maïs et popcorn  
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  
Maki avocat et oignon frit  
Smoked chicken et sauce bbq à la truffe blanche

### COCKTAIL 15 PIÈCES

24,10 €

EQUIVALENT APÉRO + ENTRÉE

Saumon fumé maison, cédrat confit et tuile noire  
Foie gras & cacahuètes  
Sablé-blé noir, maïs et popcorn  
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  
Maki avocat, oignon frit et feuille de riz  
Smoked chicken et sauce bbq à la truffe blanche  
Radis beurre  
Filet de boeuf laqué, poivre de Sichuan  
Navette façon thon bagnat  
Bonbon de chèvre, cerise & pistaches  
St Jacques nacrée, perles de citron et bleuet  
Mini croque - jambon cru, tomme des Bauges  
Millefeuille à l'italienne

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

# LES ENTRÉES

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

DEPUIS  
1989



## À PARTIR DE 8 PERSONNES



### 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 ,  
crémeux 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



## 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 PRIX INDICQUÉS SONT TTC - COMMANDE 48 HEURES AVANT - MINIMUM 8 PERSONNES. PHOTOS NON CONTRACTUELLES



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*



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 PLATS GÉANTS À PARTAGER

À PARTIR DE 8 PERSONNES



## 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 PLUS



## 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 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 ...	

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

DEVIS



**CLIQUER ICI**

*Demander mon  
devis*

01 30 800 300

arnaud@atraiteur.fr