

LES COCKTAILS AUTOMNE /
HIVER 2024-25



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.



COLLECTION AUTOMNE / HIVER 2024

M E N U



COCKTAIL LUNCH

À PARTIR DE 12 €

- 9 pièces
- 15 pièces

COCKTAIL APÉRO

À PARTIR DE 11,90€

- 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*



COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

À PARTIR DE 31,70€

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

COCKTAIL CONCEPT

À PARTIR DE 44,90€
TOUT COMPRIS

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

ÉTÉ SUCRÉ

À PARTIR DE 38,40 €
TOUT COMPRIS

animation glace et glace l'italienne , tout compris



COCKTAIL SUCRÉ

À PARTIR DE 9,90 €

ATELIERS ET ANIMATIONS

À PARTIR DE 5,90 €

LES BOISSONS

À PARTIR DE 3,90 €

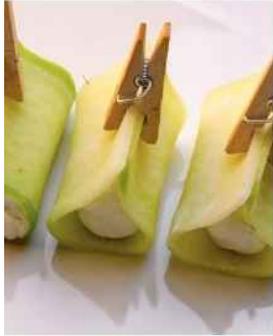
LES PLUS...

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

COLLECTION AUTOMNE / HIVER 2024

A P E R O

À PARTIR DE 10 PERSONNES



L'APÉRO

COCKTAIL 6 PIÈCES SALÉES

11,90 €

Foie gras de canard façon nougat
Crevette kuro
Bouchon de cèpe & parmesan, châtaigne
Mini croque, truffe, tomme des Bauges
Saumon fumé maison & graines coriandre
Tatin de carotte, oignon confit et sarrasin



COCKTAIL 8 PIÈCES

14,90 €

Foie gras de canard façon nougat
Crevette kuro
Bouchon de cèpe & parmesan, châtaigne
Mini croque, truffe, tomme des Bauges
Saumon fumé maison & graines coriandre
Tatin de carotte, oignon confit et sarrasin
Sot-ly-laisse tikka masala
Gaufre végétale, raifort et crevette rose



COCKTAIL 10 PIÈCES

18,50 €

Foie gras de canard façon nougat
Crevette kuro
Bouchon de cèpe & parmesan, châtaigne
Mini croque, truffe, tomme des Bauges
Saumon fumé maison & graines coriandre
Tatin de carotte, oignon confit et sarrasin
Sot-ly-laisse tikka masala
Gaufre végétale, raifort et crevette rose

Astuce Apéro

remplacez les pièces sucrées
par 2 pièces salées



Les Exotiques: Baba passion - Tartelette mangue & citron vert
Le Chocolat: Poire melba - Bonbon de chocolat

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

COLLECTION AUTOMNE / HIVER 2024

A P E R O

À PARTIR DE 10 PERSONNES



COCKTAIL 12 PIÈCES

21,90 €

Foie gras de canard façon nougat
Crevette kuro
Bouchon de cèpe & parmesan, châtaigne
Mini croque, truffe, tomme des Bauges
Saumon fumé maison & graines coriandre
Tatin de carotte, oignon confit et sarrasin
Sot-l'y-laisse tikka masala
Gaufre végétale, raifort et crevette rose
Betterave & chèvre sec, poivre de Timut

Les Exotiques: Baba passion - Tartelette mangue & citron vert
Le Chocolat: Poire melba - Bonbon de chocolat
Le Citron: en croustillant - en gelée



COCKTAIL 15 PIÈCES

26,90 €

Foie gras de canard façon nougat
Crevette kuro
Bouchon de cèpe & parmesan, châtaigne
Mini croque, truffe, tomme des Bauges
Saumon fumé maison & graines coriandre
Tatin de carotte, oignon confit et sarrasin
Sot-l'y-laisse tikka masala
Gaufre végétale, raifort et crevette rose
Betterave & chèvre sec, poivre de Timut
Petit pain comme une flammekueche
Dos de colin et pesto de sauge
Génoise de persil, noisettes et ail des ours



Les Exotiques: Baba passion - Tartelette mangue & citron vert
Le Chocolat: Poire melba - Bonbon de chocolat
Le Citron: en croustillant - en gelée

Astuce Apéro

remplacez les pièces sucrées
par des pièces salées

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

COLLECTION AUTOMNE / HIVER 2024

DINATOIRE

À PARTIR DE 10 PERSONNES



COCKTAIL 18 PIÈCES

31,70 €

Foie gras de canard façon nougat
Crevette kuro
Bouchon de cèpe & parmesan, châtaigne
Mini croque, truffe, tomme des Bauges
Saumon fumé maison & graines coriandre
Tatin de carotte, oignon confit et sarrasin
Sot-l'y-laisse tikka masala
Gaufre végétale, raifort et crevette rose
Betterave & chèvre sec, poivre de Timut
Petit pain comme une flammekueche
Dos de colin et pesto de sauge
Génoise de persil, noisettes et ail des ours
Rolls omelette-chorizo doux
St jacques, corail crispy
Pickels d'oignon et fromage frais

Version Prestige

+ 7,90 euro/personne

1 mini cocotte salée
+
1 plateau de fromages
et fruits à picorer



Les Exotiques: Baba passion - Tartelette mangue & citron vert
Le Chocolat: Poire melba - Bonbon de chocolat
Le Citron: en croustillant - en gelée

COCKTAIL 20 PIÈCES

35,20 €



Foie gras de canard façon nougat
Crevette kuro
Bouchon de cèpe & parmesan, châtaigne
Mini croque, truffe, tomme des Bauges
Saumon fumé maison & graines coriandre
Tatin de carotte, oignon confit et sarrasin
Sot-l'y-laisse tikka masala
Gaufre végétale, raifort et crevette rose
Betterave & chèvre sec, poivre de Timut
Petit pain comme une flammekueche
Dos de colin et pesto de sauge
Génoise de persil, noisettes et ail des ours
Rolls omelette-chorizo doux
St jacques, corail crispy
Pickels d'oignon et fromage frais
Boeuf façon pastrami

Astuce Anniversaire

remplacez les pièces sucrées
par un gâteau d'anniversaire



Les Exotiques: Baba passion - Tartelette mangue & citron vert
Le Chocolat: Poire melba - Bonbon de chocolat
Le Citron: en croustillant - en gelée
Le Macaron chocolat blanc

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

COLLECTION AUTOMNE / HIVER 2024

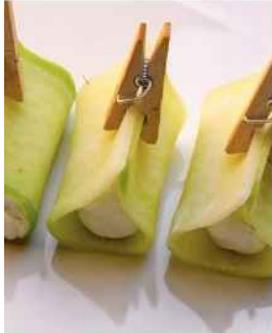
DINATOIRE

À PARTIR DE 10 PERSONNES



COCKTAIL 22 PIÈCES

38,80 €



Foie gras de canard façon nougat
Crevette kuro
Bouchon de cèpe & parmesan, châtaigne
Mini croque, truffe, tomme des Bauges
Saumon fumé maison & graines coriandre
Tatin de carotte, oignon confit et sarrasin
Sot-ly-laisse tikka masala
Gaufre végétale, raifort et crevette rose
Betterave & chèvre sec, poivre de Timut
Petit pain comme une flammekueche
Dos de colin et pesto de sauge
Génoise de persil, noisettes et ail des ours
Rolls omelette-chorizo doux
St jacques, corail crispy
Pickels d'oignon et fromage frais
Boeuf façon pastrami
Thon rouge gravelax, eau de concombre et condiment
Cheese cake butternut



Les Exotiques: Baba passion - Tartelette mangue & citron vert
Le Chocolat: Poire melba - Bonbon de chocolat
Le Citron: en croustillant - en gelée
Le Macaron chocolat blanc

Version Prestige

+ 7,90 euro/personne

1 mini cocotte salée

+

1 plateau de fromages & fruits à picorer

COCKTAIL 24 PIÈCES

42,30 €



Foie gras de canard façon nougat
Crevette kuro
Bouchon de cèpe & parmesan, châtaigne
Mini croque, truffe, tomme des Bauges
Saumon fumé maison & graines coriandre
Tatin de carotte, oignon confit et sarrasin
Sot-ly-laisse tikka masala
Gaufre végétale, raifort et crevette rose
Betterave & chèvre sec, poivre de Timut
Petit pain comme une flammekueche
Dos de colin et pesto de sauge
Génoise de persil, noisettes et ail des ours
Rolls omelette-chorizo doux
St jacques, corail crispy
Pickels d'oignon et fromage frais
Boeuf façon pastrami
Thon rouge gravelax, eau de concombre et condiment
Cheese cake butternut
Pince des grisons et mozzarella



Les Exotiques: Baba passion - Tartelette mangue & citron vert
Le Chocolat: Poire melba - Bonbon de chocolat
Le Citron: en croustillant - en gelée
Le Macaron chocolat blanc
La Boule de neige

*Astuce
Anniversaire*

remplacez les pièces sucrées
par un gâteau d'anniversaire

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

COLLECTION AUTOMNE / HIVER 2024

DINATOIRE

À PARTIR DE 10 PERSONNES

1989

ARNAUD
Frankovsky



LES COCOTTES CHAUDES 5,90 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

Roulé de courgette au chèvre 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 RG)

Médailillon de homard et crème de panais
St jacques et tomate vanille
Pluma bellotta, embeurée de pommes ed tere

Langouste, fruit de la passion (froid)



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

COLLECTION AUTOMNE / HIVER 2024

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 "



1er acte

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

2ème 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

3ème acte

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

4ème acte

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

5ème 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



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 thaï

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

verrière et décoration florale - nappage tissu -

boissons : champagne haut de gamme - vin blanc haut de gamme



COCKTAIL VÉGÉTAL

CONCEPT

À PARTIR DE 49,90 EURO HT
MINIMUM DE 30 PERSONNES



18 PIÈCES LE VÉGÉTAL & ATELIER



Gaufre végétale, raifort et coriandre
Tatin de carotte, oignon confit et sarrasin
Génoise de persil, noisettes et ail des ours
Chou fleur, coco & amande
Betterave & chèvre sec, poivre de Timut
Bouchon de cèpe, parmesan & châtaigne
Cheese cake butternut
Chou braisé, orange amer
Sablé wakamé & poivron
Crème de lentilles et truffe



Brioche italienne
Club de pain drakkar aux graines, pesto de sauge
Croque chèvre et pignon

ATELIER

Mini pennes, crème de truffe flambées à la grappa
Gyoza aux légumes et bouillon thaï

DÉCOUVERTE

feuille d'huitre - boeuf végétal

LES SUCRÉES

Les Agrumes: Kumquat glacé - Duo pomelos en transparence et menthe -
Tartelette yuzu

Le Chocolat: Poire melba - Bonbon chocolat -

Le Blanc: Macarons chocolat blanc - Boule de neige

Les Fruits D'automne: Craquant noisettes - Moelleux lait d'amande - Châtaigne
& caramel

Baba passion



OFFRE RESERVE AUX PROFESSIONNELS - COMMANDE 48 HEURES AVANT - MINIMUM 50 PERSONNES. PHOTOS NON CONTRACTUELLES

COLLECTION AUTOMNE / HIVER 2024

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

1989



Bar à huitres

5,90€

Dégustation d'huitres 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, surement 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€

sucre 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	11€90/personne
cocktail 8 pièces	14€90/personne
cocktail 10 pièces	18€50 /personne
cocktail 12 pièces	21€90/personne



PLATEAU DU FROMAGER & SALADE DE JEUNNES POUSSÉS 4€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 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

DEVIS



[CLIQUER ICI](#)

*Demander mon
devis*

01 30 800 300

arnaud@atraiteur.fr