



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 sources d'approvisionnement :

Notre jardin, héritage de la ferme familiale et situé dans l'Eure à moins de 70 km de notre laboratoire, 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 et les cochons pata negra sont d'origine Espagnole évidemment.





COCKTAIL LUNCH

- 9 pièces
- 15 pièces

COCKTAIL APÉRITIF

- 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 DÉJEUNER

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

COCKTAIL SUCRÉ

À PARTIR DE 11,90 € TTC

ATELIERS ET ANIMATIONS

À PARTIR DE 5,90 € TTC

LES PLUS...






L'APÉRITIF

COCKTAIL 6 PIÈCES SALÉES



10,90 € HT
11,99 € TTC

Foie gras au champagne
Croustillant pesto rosso - tomate rôtie au thym 
Saumon fumé maison, crème d'aneth et gingembre
Bouchon chorizo et noix de cajou
Crevette brulée & aioli
Melon charentais 



COCKTAIL 8 PIÈCES SALÉES

13,91 € HT
15,30 € TTC

Foie gras au champagne
Croustillant pesto rosso - tomate rôtie au thym 
Saumon fumé maison, crème d'aneth et gingembre
Bouchon chorizo et noix de cajou
Crevette brulée & aioli
Melon charentais 
Bun's César
Panna cotta parmesan & daurade grillée



COCKTAIL 10 PIÈCES

17,91 € HT
19,70 € TTC

Foie gras au champagne
Croustillant pesto rosso - tomate rôtie au thym 
Saumon fumé maison, crème d'aneth et gingembre
Bouchon chorizo et noix de cajou
Crevette brulée & aioli
Melon charentais 
Bun's César
Panna cotta parmesan & daurade grillée




Astuce Apéro

remplacez les pièces sucrées
par 2 pièces salées

Les Fruits Rouges : Fraise Mara des bois chantilly - Fraise glacée crème anglaise
Les Fruits d'été : Moelleux abricot - Crémeux de pêche



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

 végétarien



COCKTAIL 12 PIÈCES

20,90 € HT
22,99 € TTC

Foie gras au champagne
Croustillant pesto rosso - tomate rôtie au thym
Saumon fumé maison, crème d'aneth et gingembre
Bouchon chorizo et noix de cajou
Crevette brulée & aioli
Melon charentais
Bun's César
Panna cotta parmesan & daurade grillée
Fondant de légumes d'été et thym

Les Fruits Rouges : Fraise Mara des bois chantilly - Fraise glacée crème anglaise

Les Fruits d'été : Moelleux abricot - Crémeux de pêche

Les Fruits acidulés : Génoise thé matcha et citron vert - Croustillant citron



COCKTAIL 15 PIÈCES

27,90 € HT
30,69 € TTC

Foie gras au champagne
Croustillant pesto rosso - tomate rôtie au thym
Saumon fumé maison, crème d'aneth et gingembre
Bouchon chorizo et noix de cajou
Crevette brulée & aioli
Melon charentais
Bun's César
Panna cotta parmesan & daurade grillée
Fondant de légumes d'été et thym
Noix de veau saltimboca
Gambas, coriandre & citron vert
Pita chèvre & miel

Astuce Apéro

remplacez les pièces sucrées
par des pièces salées

Les Fruits Rouges : Fraise Mara des bois chantilly - Fraise glacée crème anglaise

Les Fruits d'été : Moelleux abricot - Crémeux de pêche

Les Fruits acidulés : Génoise thé matcha et citron vert - Croustillant citron





COCKTAIL 18 PIÈCES

29,90 € HT
32,90 € TTC

- Foie gras au champagne
- Croustillant pesto rosso - tomate rôtie au thym
- Saumon fumé maison, crème d'aneth et gingembre
- Bouchon chorizo et noix de cajou
- Crevette brûlée & aioli
- Melon charentais
- Bun's César
- Panna cotta parmesan & daurade grillée
- Fondant de légumes d'été et thym
- Noix de veau saltimboca
- Gambas, coriandre & citron vert
- Pita chèvre & miel
- Saucisse de volaille au couteau - ail des ours et estragon
- Brochette de colin, caprons et coulis de tomate
- Croque truffe et tomme d'été

Version Prestige

+ 7,90 euro/personne

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



- Les Fruits Rouges : Fraise Mara des bois chantilly - Fraise glacée crème anglaise
- Les Fruits d'été : Moelleux abricot - Crèmeux de pêche
- Les Fruits acidulés : Génoise thé matcha et citron vert - Croustillant citron



COCKTAIL 20 PIÈCES

34,90 € HT
38,39 € TTC

- Foie gras au champagne
- Croustillant pesto rosso - tomate rôtie au thym
- Saumon fumé maison, crème d'aneth et gingembre
- Bouchon chorizo et noix de cajou
- Crevette brûlée & aioli
- Melon charentais
- Bun's César
- Panna cotta parmesan & daurade grillée
- Fondant de légumes d'été et thym
- Noix de veau saltimboca
- Gambas, coriandre & citron vert
- Pita chèvre & miel
- Saucisse de volaille au couteau - ail des ours et estragon
- Brochette de colin, caprons et coulis de tomate
- Croque truffe et tomme d'été
- Joue de boeuf printanier

Astuce Anniversaire

remplacez les 4 pièces sucrées par un gâteau d'anniversaire



- Les Fruits Rouges : Fraise Mara des bois chantilly - Fraise glacée crème anglaise
- Les Fruits d'été : Moelleux abricot - Crèmeux de pêche
- Les Fruits acidulés : Génoise thé matcha et citron vert - Croustillant citron
- Les Fruits à piquer et à partager



COCKTAIL 22 PIÈCES

37,91 € HT
41,70 € TTC



Foie gras au champagne
Croustillant pesto rosso - tomate rôtie au thym
Saumon fumé maison, crème d'aneth et gingembre
Bouchon chorizo et noix de cajou
Crevette brulée & aioli
Melon charentais
Bun's César
Panna cotta parmesan & daurade grillée
Fondant de légumes d'été et thym
Noix de veau saltimboca
Gambas, coriandre & citron vert
Pita chèvre & miel
Saucisse de volaille au couteau - ail des ours et estragon
Brochette de colin, caprons et coulis de tomate
Croque truffe et tomme d'été
Joue de boeuf printanier
Sablé olive & caviar d'aubergine
Avocat, crabe, & maïs

Version Prestige

+ 7,90 euro ttc /personne

1 mini cocotte salée

+

1 plateau de fromages & fruits à picorer

Les Fruits Rouges : Fraise Mara des bois chantilly - Fraise glacée crème anglaise
Les Fruits d'été : Moelleux abricot - Crémeux de pêche
Les Fruits acidulés : Génoise thé matcha et citron vert - Croustillant citron
Les Fruits à piquer et à partager



COCKTAIL 24 PIÈCES

39,90 € HT
43,89 € TTC



Foie gras au champagne
Croustillant pesto rosso - tomate rôtie au thym
Saumon fumé maison, crème d'aneth et gingembre
Bouchon chorizo et noix de cajou
Crevette brulée & aioli
Melon charentais
Bun's César
Panna cotta parmesan & daurade grillée
Fondant de légumes d'été et thym
Noix de veau saltimboca
Gambas, coriandre & citron vert
Pita chèvre & miel
Saucisse de volaille au couteau - ail des ours et estragon
Brochette de colin, caprons et coulis de tomate
Croque truffe et tomme d'été
Joue de boeuf printanier
Sablé olive & caviar d'aubergine
Avocat, crabe, & maïs

*Astuce
Anniversaire*

remplacez les pièces sucrées
par un gâteau d'anniversaire

Les Fruits Rouges : Fraise Mara des bois chantilly - Fraise glacée crème anglaise
Les Fruits d'été : Moelleux abricot - Crémeux de pêche
Les Fruits acidulés : Génoise thé matcha et citron vert - Croustillant citron
Les Fruits à piquer et à partager
Clafoutis cerises
Tarte chocolat praliné





**LES COCOTTES CHAUDES 5,36€ HT-5,90€ TTC
(ENV 60-80 GR)**

INCLUSES EN VERSION PRESTIGE

Parmentier de canard confit
Risotto aux crustacés (ou végétarien sur demande)
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 6,27€ HT-6,90€ 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€ HT-9,90€ TTC
(ENV 60-80 GR)**

Médaille de homard et crème de panais
St-Jacques et tomate vanille
Pluma bellotta, embeurée de pommes de terre

Langouste, fruit de la passion (froid)



COLLECTION PRINTEMPS-ÉTÉ 2026

SAVEUR
SUCRÉE

À PARTIR DE 10 PERSONNES



COCKTAIL SUCRÉ 6 PIÈCES

10,80 € HT
11,90 € TTC

EXISTE EN VERSION 8-10-12-15 PIÈCES

Les Fruits Rouges

Fraise Mara des bois chantilly
Fraise glacée crème anglaise

Les Fruits d'été

Moelleux abricot
Crèmeux de pêche

Les Fruits Acidulés

Génoise thé matcha et citron vert
Croustillant citron

Les Fruits à piquer et à partager



COCKTAIL LUNCH SUCRÉ 4 PIÈCES

9€ HT
9,90 € TTC

MINIMUM 50 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



Bar à huîtres

5,90€ TTC

Dégustation d'huîtres ouvertes minute,
3 tailles - 3 provenances - vinaigre à l'échalote, citron.

Atelier maki

5,90€ TTC

maki minute, devant vous et pourquoi pas avec
votre participation, avocat, crevette, surimi,
fromage, foie gras, figue ...

Atelier pasta

9,90€ TTC

flambées dans une demi meule de parmesan,
dégustez nos minis pennes à la truffe d'été

Atelier foie gras poêlé

6,90€ TTC

foie gras découpé et poêlé devant vos convives,
pain aux noix, pain d'épices, pain brioché.

Gambas flambées

5,90€ TTC

gambas flambées au whisky

Dégustation de saumon mariné

6,90€ TTC

entre tataki et sashimi, dégustation d'un saumon
mariné minute et cuit au citron et baies roses..

Pata negra

6,90 € TTC

découpe de jambon ibérique, pata negra cebo,
sûrement le meilleur jambon du monde !
minimum pour 60 personnes.

Dégustation de foie gras poché

6,90€ TTC

foie gras poché dans un bouillon au parfum de
truffe noire, accompagné de pain toasté

Mini barbecue

9,90 € TTC

saucisse au couteau - brochette de volailles
tandoori au barbecue - pommes de terre rate et
sauce ciboulette

Crêpes flambées & co.

6,90€ TTC

sucré vanille - chocolat - Grand Marnier -
confiture ...à vous de choisir

Barbe à papa

6,90€ TTC

mini barbe à papa pour les petits mais aussi
pour les grands



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



APÉRO SALÉ

cocktail 6 pièces - cocktail 8 pièces - cocktail 10 pièces - cocktail 12 pièces

L'ASTUCE ANNIVERSAIRE:

Remplacez les pièces sucrées par un gâteau d'Anniversaire

- Le Démon framboise et coulis de fruits rouges
- L'entremet 3 chocolats et crème anglaise
- Duo citron jaunete yuzu
- Opera mangue chocolat blanc
- Royal chocolat
- Framboisier ou Fraisier selon saison

et bien plus encore . . .



PLATEAU DU FROMAGER & SALADE DE JEUNNES POUSSÉS 4€50 TTC/PERSONNE

Brie de Meaux - Chèvre cendré - Comté 18 mois - Bleu d'Auvergne - Reblochon

PLANCHE DE FROMAGES À PICORER 3€ TTC /PERSONNE

Parmesan - Chèvre sec - Gouda au cumin - Comté 18 mois - Tête de moine



CARTE DES BOISSONS SUR DEMANDE

LE B ...PAR MAUCAILLOU BORDEAUX SUPÉRIEUR

GRIS BLANC DE GERARD BERTRAND

CHABLIS PREMIER CRU

CHAMPAGNE DE PROPRIÉTAIRE

FORFAIT SOFT

BAR À MOCKTAIL:

VIRGIN MOJITO - VIRGIN SPRITZ - VIRGIN PINCH - VIRGIN PIÑA COLADA - VIRGIN MOSCOW MULE

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 HT



FORFAIT MATÉRIEL JETABLE

FORFAIT MATÉRIEL DUR

TABLE, CHAISE, NAPPAGE SELON MODÈLES

ET BIEN PLUS ENCORE ...

CLIQUER ICI

*Demander mon
devis*

01 30 800 300

arnaud@atraiteur.fr

laury@atraiteur.fr

perrine@atraiteur.fr