



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.





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 €

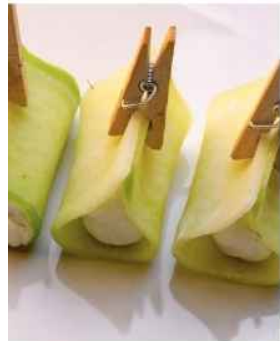
ATELIERS ET ANIMATIONS

À PARTIR DE 5,90 €

LES BOISSONS

À PARTIR DE 3,90 €

LES PLUS...



L'APÉRO

COCKTAIL 6 PIÈCES SALÉES

11,90 €

FCroustillant de foie gras au fenouil
Focaccia homard et curry rouge
Sucette de concombre menthe et feta
Veau vitelo tomato
Finger truffe d'été et st nectaire
Saumon fumé maison, fleur concombre



COCKTAIL 8 PIÈCES

14,90 €

Croustillant de foie gras au fenouil
Focaccia homard et curry rouge
Sucette de concombre menthe et feta
Veau vitelo tomato
Finger truffe d'été et st nectaire
Saumon fumé maison, fleur concombre
Pita thaï
Crevette bambou



COCKTAIL 10 PIÈCES

18,50 €

Croustillant de foie gras au fenouil
Focaccia homard et curry rouge
Sucette de concombre menthe et feta
Veau vitelo tomato
Finger truffe d'été et st nectaire
Saumon fumé maison, fleur concombre
Pita thaï
Crevette bambou

Astuce Apéro

remplacez les pièces sucrées
par 2 pièces salées

Les fruits : sucette de melon, hibiscus & ananas victoria
Les acidulés : Fraise & citron: mara des bois, ganache chocolat blanc & sphère au citron





COCKTAIL 12 PIÈCES

21,90 €

Croustillant de foie gras au fenouil
Focaccia homard et curry rouge
Sucette de concombre menthe et feta
Veau vitelo tomato
Finger truffe d'été et st nectaire
Saumon fumé maison, fleur concombre
Pita thai
Panna cotta confit de poivron & jus vert
Crevette bambou

Les fruits: : sucette de melon, hibiscus & ananas victoria

Les acidulés: Fraise & citron: mara des bois, ganache chocolat blanc & sphère au citron

Les opéras : opéra mangue chocolat blanc & opéra chocolat café



COCKTAIL 15 PIÈCES

26,90 €

Croustillant de foie gras au fenouil
Focaccia homard et curry rouge
Sucette de concombre menthe et feta
Veau vitelo tomato
Finger truffe d'été et st nectaire
Saumon fumé maison, fleur concombre
Pita thai
Panna cotta confit de poivron & jus vert
Crevette bambou
Sot l'y laisse BBQ
Génoise de roquette
Avocat crevette rolls

Les fruits d'été : sucette de melon, hibiscus & ananas victoria

Les acidulés: Fraise & citron: mara des bois, ganache chocolat blanc & sphère au citron

Les opéras : opéra mangue chocolat blanc & opéra chocolat café

Astuce Apéro

remplacez les pièces sucrées
par des pièces salées





COCKTAIL 18 PIÈCES

31,70 €

Croustillant de foie gras au fenouil
Focaccia homard et curry rouge
Sucette de concombre menthe et feta
Veau vitelo tomato
Finger truffe d'été et st nectaire
Saumon fumé maison, fleur concombre
Pita thaï
Panna cotta confit de poivron & jus vert
Crevette bambou
Sot ly laisse BBQ
Génoise de roquette
Avocat crevette rolls
Pétale de chorizo & coco blanc
Pickles de radis rose beurre salé
St jacques glacée coriandre

Les fruits d'été : sucette de melon, hibiscus & ananas victoria
Les acidulés: Fraise & citron: mara des bois, ganache chocolat blanc & sphère au citron
Les opéras : opéra mangue chocolat blanc & opéra chocolat café

Version Prestige

+ 7,90 euro/personne

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

COCKTAIL 20 PIÈCES

35,20 €

Croustillant de foie gras au fenouil
Focaccia homard et curry rouge
Sucette de concombre menthe et feta
Veau vitelo tomato
Finger truffe d'été et st nectaire
Saumon fumé maison, fleur concombre
Pita thaï
Panna cotta confit de poivron & jus vert
Crevette bambou
Sot ly laisse BBQ
Génoise de roquette
Avocat crevette rolls
Pétale de chorizo & coco blanc
Pickles de radis rose beurre salé
St jacques glacée coriandre
Entrecôte béarnaise maison

Les fruits : sucette de melon, hibiscus & ananas victoria
Les acidulés: Fraise & citron: mara des bois, ganache chocolat blanc & sphère au citron
Les opéras : opéra mangue chocolat blanc & opéra chocolat café
Les gourmands: flan chocolat & flan vanille au praliné

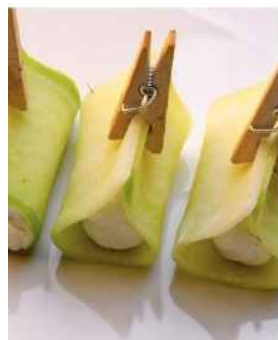
Astuce Anniversaire

remplacez 4 les pièces sucrées
par un gâteau d'anniversaire



COCKTAIL 22 PIÈCES

38,80 €



Croustillant de foie gras au fenouil
Focaccia homard et curry rouge
Sucette de concombre menthe et feta
Veau vitelo tomato
Finger truffe d'été et st nectaire
Saumon fumé maison, fleur concombre
Pita thaï
Panna cotta confit de poivron & jus vert
Crevette bambou
Sot l'y laisse BBQ
Génoise de roquette
Avocat crevette rolls
Pétale de chorizo & coco blanc
Pickles de radis rose beurre salé
St jacques glacée coriandre
Entrecôte béarnaise maison
Tomate injectée

Version Prestige

+ 7,90 euro/personne

1 mini cocotte salée

+

1 plateau de fromages & fruits à picorer



Les fruits : sucette de melon, hibiscus & ananas victoria
Les acidulés: Fraise & citron: mara des bois, ganache chocolat blanc & sphère au citron
Les opéras : opéra mangue chocolat blanc & opéra chocolat café
Les gourmands: flan chocolat & flan vanille au praliné
Farandole de macarons

COCKTAIL 24 PIÈCES

42,30 €



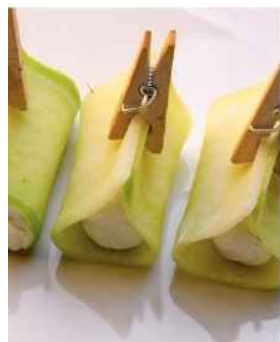
Croustillant de foie gras au fenouil
Focaccia homard et curry rouge
Sucette de concombre menthe et feta
Veau vitelo tomato
Finger truffe d'été et st nectaire
Saumon fumé maison, fleur concombre
Pita thaï
Panna cotta confit de poivron & jus vert
Crevette bambou
Sot l'y laisse BBQ
Génoise de roquette
Avocat crevette rolls
Pétale de chorizo & coco blanc
Pickles de radis rose beurre salé
St jacques glacée coriandre
Entrecôte béarnaise maison
Tomate injectée
Sablé & sardine grillée
Cake pop veggie

*Astuce
Anniversaire*

remplacez les pièces sucrées
par un gâteau d'anniversaire



Les fruits d'été : sucette de melon, hibiscus & ananas victoria
Les acidulés: Fraise & citron: mara des bois, ganache chocolat blanc & sphère au citron
Les opéras : opéra mangue chocolat blanc & opéra chocolat café
Les gourmands: flan chocolat & flan vanille au praliné
Farandole de macarons



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 6,90EURO 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)

Médailon de homard et crème de panais

St jacques et tomate vanille

Pluma bellotta, embeurée de pommes ed tere

Langouste, fruit de la passion (froid)



COLLECTION PRINTEMPS/ÉTÉ 2025

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 "

1^{er} acte

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

2^{ème} 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

3^{ème} acte

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

4^{ème} acte

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

5^{ème} 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 INDiquÉS 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 "

1^{er} acte

dégustation de crickets

accompagnée d'une coupe de champagne ou d'une eau infusée comcombre / pomme

2^{ème} 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 1^{er} cru ou champagne

3^{ème} 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

4^{ème} acte "l' Amérique"

service de 3 pièces cocktail

mini cheese burger

boeuf d 'Argentine - laqué

ceviché de st jacques - fruit de la passion

5^{ème} 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

verrerie et décoration florale - nappage tissu -

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

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



COLLECTION PRINTEMPS/ÉTÉ 2025

À PARTIR DE 10 PERSONNES

SAVEUR
SUCRÉE



COCKTAIL SUCRÉ 6 PIÈCES

9,90 €

EXISTE EN VERSION 8 - 10 - 12 - 15 PIÈCES

Les fruits
sucette de melon, hibiscus
sucette ananas victoria

Les acidulés
mara des bois, ganache chocolat blanc
sphère au citron

Les opéras
opéra mangue chocolat blanc & opéra chocolat café

Les gourmands
flan chocolat & flan vanille au praliné

COCKTAIL LUNCH SUCRÉ 4 PIÈCES

9,90 €

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

LES COCKTAILS

ATELIERS &
ANIMATIONS

À PARTIR DE 20 PERSONNES

DEPUIS
1989



Bar à huîtres

5,90€

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

Atelier maki

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

5,90€

Atelier pasta

flambées dans une demi meule de parmesan, dégusté nos mini penne à la truffe d'été

9,90€

Atelier foie gras poêlé

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

6,90€

Gambas flambées

gambas flambées au whisky

5,90€

Dégustation de saumon mariné

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

6,90€

Pata negra

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

6,90€

Dégustation de foie gras poché

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

6,90€

Mini barbecue

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

9,90 €

crêpes flambées & co.

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

6,90€

Barbe à papa

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

6,90€



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



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 ...

CLIQUER ICI

*Demander mon
devis*

01 30 800 300

arnaud@atraiteur.fr