

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'APERÔ

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

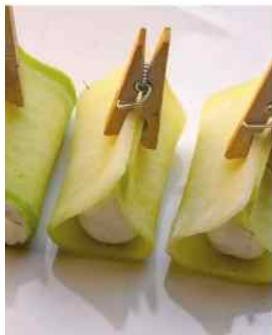
49,90 €

apéro 8 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 €

Bille foie gras, bonbon de volaille jaune glacé  
 Saumon fumé au bois de cerisier et kumquat  
 Sucette de potimarron, coeur de noisette  
 Filet de boeuf chimichurri  
 Crevette en panure de charbon de bambou et sauce tartare  
 Sablé maison au thym, chèvre frais et nougat d'oignon



### COCKTAIL 8 PIÈCES

14,10 €

Bille foie gras, bonbon de volaille jaune glacé  
 Saumon fumé au bois de cerisier et kumquat  
 Sucette de potimarron, coeur de noisette  
 Filet de boeuf chimichurri  
 Crevette en panure de charbon de bambou et sauce tartare  
 Sablé maison au thym, chèvre frais et nougat d'oignon  
 Bretzel maison, beurre monté à la moutarde et viande des grisons  
 St jacques, orange sanguine et biscuit sésame



### COCKTAIL 15 PIÈCES

26,40 €

EQUIVALENT APÉRO + ENTRÉE

Bille foie gras, bonbon de volaille jaune glacé  
 Saumon fumé au bois de cerisier et kumquat  
 Sucette de potimarron, coeur de noisette  
 Filet de boeuf chimichurri  
 Crevette en panure de charbon de bambou et sauce tartare  
 Sablé maison au thym, chèvre frais et nougat d'oignon  
 Bretzel maison, beurre monté à la moutarde et viande des grisons  
 St jacques, orange sanguine et biscuit sésame  
 Patate douce, coco panko  
 Finfer, tomme des Bauges, jambon cru et éclats de truffe  
 Lentille, citron vert et églefin  
 Millefeuille de légumes d'hiver  
 Pâté en croûte et abricots secs  
 Crabe, Glenfiddich et radis Blue Meat  
 Pic des Alpes



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

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

## LES ENTRÉES

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

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 (+ 4 euros/personne)

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 ,  
crèmeux 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 INDICQUÉS 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

# LES PLATS CHAUDS

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



## 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*



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

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





4,80 € / 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*



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*

# LES DESSERTS

POUR LES MENUS -34-39-40 & 49

À PARTIR DE 8 PERSONNES

DEPUIS  
1989



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

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

# 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 POUSSÉS

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

## PLANCHE DE FROMAGES À PICORER

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 INDIQUÉS SONT TTC - COMMANDE 48 HEURES AVANT - MINIMUM 8 PERSONNES. PHOTOS NON CONTRACTUELLES

DEVIS



**CLIQER ICI**

*Demander mon  
devis*

01 30 800 300

arnaud@atraiteur.fr