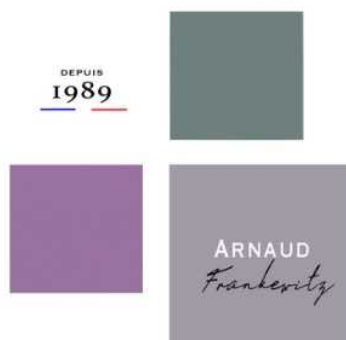


LES BUFFETS FROIDS



LES COCKTAILS

LES MENUS CLASSIQUES

LES PLATEAUX REPAS

LES BUFFETS FROIDS

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, 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.



LES BUFFETS FROIDS

M E N U



L'APÉRO

LE N°5. 24,90 €

menu unique
simple et efficace

LE N°7. 29,90€

2 entrées + 1 salade + 1 plat
pas de dessert

LE N°9. 32,90€

2 entrées + 2 salades + 1 plat + 1 dessert

LE N°11. 35,90€

2 entrées + 3 salades + 1 plat + 1 dessert

LE N°21. 37,90€

2 entrées + 3 salades + 1 plat + 1 dessert

LE N°33. 39,90 €

3 entrées + 3 salades + 2 plats + 2 desserts



LES PLATS CHAUDS POUR BUFFET

LES PLUS...

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

L'APERITIF

M E N U



L'APÉRITIF

COCKTAIL 6 PIÈCES

11,99 € TTC

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



COCKTAIL 8 PIÈCES

15,30 € TTC

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



COCKTAIL 15 PIÈCES

30,69 € TTC

EQUIVALENT APÉRITIF + ENTRÉE

Foie gras au champagne
Croustillant pesto rosso - tomate rôtie au thym
Saumon fumé maison, crème aneth & 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 et 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



végétarien

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

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

LE N°5

SIMPLE - BON - EFFICACE



À PARTIR DE 10 PERSONNES

24,90 €

Rillettes de cochon à l'échalote

Terrine de légumes & sauce tartare maison

Trio de viandes rôties & co*
porc - boeuf - volaille
(150g)

*sauce : tartare / mayo / poivre / cornichons /

Salade Lutécia

Pomme de terre, haricot vert, jambon blanc, oeuf dur, tomate cerise
(100g)

Lamelles de comté

Tarte normande

MENU NON MODIFIABLE

OPTIONS

Baguette tradition

Pack matériel jetable

verres - couverts bois - assiettes X2 - serviettes



MES GOÛTS SONT SIMPLES : JE ME CONTENTE DE CE QU'IL Y A DE MEILLEUR. OSCAR WILDE

LE N°7

2 entrées + 1 salade + 1 plat
pas de dessert

À PARTIR DE 10 PERSONNES

29,90 €



2 ENTRÉES

environ 150g



Fond d'artichaut oeuf poché et jambon cru
Planchette de 3 charcuteries : *rosette lyonnaise, pâté de campagne label rouge, saucisson à l'ail*
Émulsion d'avocat - tartare de légumes & tomates confites
Roulé de courgette marinée au basilic et chèvre frais
Terrine au 3 légumes et fines herbes sauce tartare maison
Cheesecake à la roquette & wasabi, aubergine grillée et pointe de saumon fumé
Éclair au thon et échalotes confites, oignons de Roscoff, épices cajun
Bavarois d'avocat, chorizo et pesto rouge
Terrine de canard confiture d'oignons
Verre de pannacotta au parmesan, poivron confit, crumble au pesto

1 SALADE

environ 100g



La Roma
Orecchiette, tomate séchée, olive, courgette grillée & champignon
La Lutécia
Pomme de terre, haricot vert, jambon blanc, oeuf dur, tomate cerise
La Camarguaise
Riz, poivron confit, thon, olive, oignon
L'Alsacienne
Chou blanc, Comté, lardons, saucisse fumée, pomme fruit
La Milan
Penne au pesto vert, tomate cerise, mozzarella, parmesan
La Casa
Taboulé au cumin, raisin sec et frais (en saison), abricot, concombre et menthe
La Bora
Cocktail de crevettes, ananas & petits légumes et sauce cocktail à l'aneth
La Gourmande
Quinoa, boulgour, grenade, chou rouge, cacahuète & citron vert
La Norvégienne
Tartare de concombre, aneth et saumon fumé
La Louisiane
Pomme de terre, oeuf de caille et écrevisse

1 PLAT

120g - 150g



Chaud froid de volaille aux baies roses
Filet mignon de porc à la moutarde
Émincé de boeuf aux épices douces
Poulet croustillant tandoori
Rôti de veau aux herbes
Assortiment de viandes froides et trio de sauces : poulet - boeuf - porc (+ 2 euros)

Filet de lieu en croûte de parmesan
Filet de rouget au citron
Saumon rôti à l'estragon

FROMAGE & DESSERT EN OPTION

Le dessert c'est vous ?

MES GOÛTS SONT SIMPLES : JE ME CONTENTE DE CE QU'IL Y A DE MEILLEUR. OSCAR WILDE

LE N°9

2 entrées + 2 salades
1 plat + 1 dessert

À PARTIR DE 10 PERSONNES

32,90 €



2 ENTRÉES

environ 150g

Oeuf norvégien et fond d'artichaut
Terrine de foie gras maison mi cuit
Tartine de campagne grillée - confit d'échalotes et mangue & carpaccio de Saint Jacques
Verre de crabe / légumes en brunoise / chantilly d'avocat et crevette charbon
Planche de charcuteries
rosette lyonnaise - pâté de campagne label rouge - jambon serrano - saucisson à l'ail - chorizo & condiments
Mille feuille de courgette / aubergine / fromage frais
Terrine d'écrevisses & émulsion de crustacés
Tarte truffe, confit de poireaux, mascarpone et oeuf parfait (+ 3 euros)
Verre de pannacotta au parmesan, poivron confit, crumble au pesto

astuce !

Vous pouvez aussi piocher dans le Buffet N°7

2 SALADES

environ 100g de chaque

La Roma

Orecchiette, tomate séchée, olive, courgette grillée & champignon

La Lutécia

Pomme de terre, haricot vert, jambon blanc, oeuf dur, tomate cerise

La Camarguaise

Riz, poivron confit, thon, olive, oignon

L'Alsacienne

Chou blanc, Comté, lardons, saucisse fumée, pomme fruit

La Milan

Penne au pesto vert, tomate cerise, mozzarella, parmesan

La Casa

Taboulé au cumin, raisin sec et frais (en saison), abricot, concombre et menthe

La Bora

Cocktail de crevettes, ananas & petits légumes et sauce cocktail à l'aneth

La Gourmande

Quinoa, boulgour, grenade, chou rouge, cacahuète & citron vert

La Norvégienne

Tartare de concombre, aneth et saumon fumé

La Louisiane

Pomme de terre, oeuf de caille et écrevisse

1 PLAT

120g - 150g



Chaud froid de volaille aux baies roses
Filet mignon de porc à la moutarde
Émincé de boeuf aux épices
Poulet croustillant tandoori
Rôti de veau aux herbes
Magret de canard aux griottes
Assortiment de viandes froides et trio de sauces
poulet - boeuf - porc (+ 1 euro)

Filet de lieu en croûte de parmesan

Filet de rouget au citron

Saumon rôti à l'estragon (+ 1 euro)

1 DESSERT



Duo citron
Craquant tout chocolat
Opéra chocolat café
Fraisier
Framboisier
Paris-Brest
Entremet trois chocolats et sa crème anglaise
Tarte au chocolat caramel et crème anglaise
Démon framboise et coulis de fruits rouges
Mignardises
cannelé - mini baba - macaron - moelleux chocolat (+2 euros)

MES GOÛTS SONT SIMPLES : JE ME CONTENTE DE CE QU'IL Y A DE MEILLEUR. OSCAR WILDE

LE N°11

2 entrées + 3 salades
1 plat + 1 dessert

À PARTIR DE 10 PERSONNES

35,90 €



2 ENTRÉES

environ 150g

Oeuf norvégien et fond d'artichaut
Terrine de foie gras maison mi cuit
Tartine de campagne grillée - confit d'échalote et mangue & carpaccio de Saint Jacques
Verre de crabe / légumes en brunoise / chantilly d'avocat et crevette charbon
Planche de charcuteries
rosette lyonnaise - pâté de campagne label rouge - jambon serrano - saucisson à l'ail - chorizo & condiments
Mille feuille de courgette / aubergine / fromage frais
Terrine d'écrevisses & émulsion de crustacés
Poireaux confits, gambas et curry
Tarte truffe, confit de poireaux, mascarpone et oeuf parfait (+ 3 euros)
Verre de pannacotta au parmesan, poivron confit, crumble au pesto

3 SALADES

environ 80g de chaque

La Roma

Orecchiette, tomate séchée, olive, courgette grillée & champignon

La Lutécia

Pomme de terre, haricot vert, jambon blanc, oeuf dur, tomate cerise

La Camarguaise

Riz, poivron confit, thon, olive, oignon

L'Alsacienne

Chou blanc, Comté, lardons, saucisse fumée, pomme fruit

La Milan

Penne au pesto vert, tomate cerise, mozzarella, parmesan

La Casa

Taboulé au cumin, raisin sec et frais (en saison), abricot, concombre et menthe

La Bora

Cocktail de crevettes, ananas & petits légumes et sauce cocktail à l'aneth

La Gourmande

Quinoa, boulgour, grenade, chou rouge, cacahuète & citron vert

La Norvégienne

Tartare de concombre, aneth et saumon fumé

La Louisiane

Pomme de terre, oeuf de caille et écrevisse

1 PLAT

120g - 150g

Chaud froid de volaille aux baies roses
Filet mignon de porc à la moutarde
Émincé de boeuf aux épices
Poulet croustillant tandoori
Rôti de veau aux herbes
Magret de canard aux griottes
Assortiment de viandes froides et trio de sauces
poulet - boeuf - porc (+ 1 euro)

Filet de lieu en croûte de parmesan
Filet de rouget au citron
Saumon rôti à l'estragon (+ 1 euro)

astuce !

Vous pouvez aussi piocher dans le Buffet N°7

1 DESSERT

Duo citron
Craquant tout chocolat
Opéra mangue chocolat blanc et passion
Fraisier
Framboisier
Tarte aux framboises
Entremet trois chocolats et sa crème anglaise
Tarte au chocolat caramel et crème anglaise
Démon framboise et coulis de fruits rouges
Mignardises
cannelé - mini baba - macaron - moelleux chocolat (+2 euros)



MES GOÛTS SONT SIMPLES : JE ME CONTENTE DE CE QU'IL Y A DE MEILLEUR. OSCAR WILDE

LE N°21

2 entrées + 2 salades
2 plats + 1 dessert

À PARTIR DE 10 PERSONNES

37,90 €



2 ENTRÉES

environ 150g

Oeuf norvégien et fond d'artichaut
Terrine de foie gras maison mi cuit
Tartine de campagne grillée - confit d'échalote et mangue & carpaccio de Saint Jacques
Verre de crabe / légumes en brunoise / chantilly d'avocat et crevette charbon
Planche de charcuteries
rosette lyonnaise - pâté de campagne label rouge - jambon serrano - saucisson à l'ail - chorizo & condiments
Mille feuille de courgette / aubergine / fromage frais
Terrine d'écrevisses émulsion de crustacés
Poireaux confits, gambas et curry
Tarte truffe, confit de poireaux, mascarpone et oeuf parfait (+ 3 euros)
Verre de pannacotta au parmesan, poivron confit, crumble au pesto

3 SALADES

environ 80 g de chaque

La Roma

Orecchiette, tomate séchée, olive, courgette grillée & champignon

La Lutécia

Pomme de terre, haricot vert, jambon blanc, oeuf dur, tomate cerise

La Camarguaise

Riz, poivron confit, thon, olive, oignon

L'Alsacienne

Chou blanc, Comté, lardons, saucisse fumée, pomme fruit

La Milan

Penne au pesto vert, tomate cerise, mozzarella, parmesan

La Casa

Taboulé au cumin, raisin sec et frais (en saison), abricot, concombre et menthe

La Bora

Cocktail de crevettes, ananas & petits légumes et sauce cocktail à l'aneth

La Gourmande

Quinoa, boulgour, grenade, chou rouge, cacahuète & citron vert.

La Norvégienne

Tartare de concombr, aneth et saumon fumé

La Louisiane

Pomme de terre, oeuf de caille et écrevisse



2 PLATS

120g - 150g

Chaud froid de volaille aux baies roses
Filet mignon de porc à la moutarde
Émincé de boeuf aux épices
Poulet croustillant tandoori
Rôti de veau aux herbes
Magret de canard aux griottes
Assortiment de viandes froides et trio de sauces
poulet - boeuf - porc (+ 1 euro)

Filet de lieu en croûte de parmesan
Filet de rouget au citron
Saumon rôti à l'estragon (+ 1 euro)

astuce !

Vous pouvez aussi piocher dans le Buffet N°7



1 DESSERT

Duo citron
Craquant tout chocolat
Opéra mangue chocolat blanc et passion
Fraisier
Framboisier
Tarte aux framboises
Entremet trois chocolats et sa crème anglaise
Tarte au chocolat caramel et crème anglaise
Démon framboise et coulis de fruits rouges
Mignardises
cannelé - mini baba - macaron - moelleux chocolat (+2 euros)

MES GOÛTS SONT SIMPLES : JE ME CONTENTE DE CE QU'IL Y A DE MEILLEUR. OSCAR WILDE

LE N°33

3 entrées + 3 salades
2 plats + 2 desserts

À PARTIR DE 10 PERSONNES

39,90 €



3 ENTRÉES

environ 200g

Transparence de Saint Jacques, tartare de légumes au citron
Lingot de foie gras et gelée de thé vert
Tataki de saumon fumé maison, chantilly de Wasabi et sésame
Méli mélo de Saint Jacques et rouget, tartare de tomate combava
Pressé de tomate mozzarella di bufala / pois gourmand en cappuccino
Tartare de thon, carotte violette & coriandre, tobiko
Ceviche de dorade, radis & pointe de coco
Planche de charcuteries ibériques : lomo bellota, chorizo bellota et jambon serrano
Tarte truffe, confit de poireaux, mascarpone et oeuf parfait (+ 3 euros)
Verre de pannacotta au parmesan, poivron confit, crumble au pesto

3 SALADES

environ 80g de chaque

La Roma
Orecchiette, tomate séchée, olive, courgette grillée & champignon
La Lutécia
Pomme de terre, haricot vert, jambon blanc, oeuf dur, tomate cerise
La Camarguaise
Riz, poivron confit, thon, olive, oignon
L'Alsacienne
Chou blanc, Comté, lardons, saucisse fumée, pomme fruit
La Milan
Penne au pesto vert, tomate cerise, mozzarella, parmesan

La Casa
Taboulé au cumin, raisin sec et frais (en saison), abricot, concombre et menthe
La Bora
Cocktail de crevettes, ananas & petits légumes et sauce cocktail à l'aneth
La Gourmande
Quinoa, boulgour, grenade, chou rouge, cacahuète & citron vert
La Norvégienne
Tartare de concombre, aneth et saumon fumé
La Louisiane
Pomme de terre, oeuf de caille et écrevisse

2 PLATS

environ 100g de chaque

Chaud froid de volaille aux baies roses
Filet mignon de porc à la moutarde
Émincé de boeuf aux épices
Poulet croustillant tandoori
Rôti de veau aux herbes
Magret de canard aux griottes
Assortiment de viandes froides et trio de sauces
poulet - boeuf - porc (+ 1 euro)

Filet de lieu en croûte de parmesan
Filet de rouget au citron
Saumon rôti à l'estragon (+ 1 euro)

Filet de boeuf finement tranché cuisson basse température
Magret de caille mariné cajun, figue et raisin sec
Blanc de volaille insert de gorgonzola
Brochette de porc fondant sauce teriyaki
Midoré de poulet jaune au foie gras

Moelleux de sole et Saint Jacques sauce tartare maison
Filet de saumon beurre de sauge
Brochette de Saint Jacques et gambas

2 MINI DESSERTS

Duo citron
Craquant tout chocolat
Opéra chocolat café
Fraisier
Framboisier
Paris-Brest
Entremet trois chocolats et sa crème anglaise
Tarte au chocolat caramel et crème anglaise
Démon framboise et coulis de fruits rouges
Mignardises

cannelé - mini baba - macaron - moelleux chocolat



astuce !

Vous pouvez aussi piocher dans dans toutes les propositions

MES GOÛTS SONT SIMPLES : JE ME CONTENTE DE CE QU'IL Y A DE MEILLEUR. OSCAR WILDE

LES PLATS CHAUDS POUR BUFFET

EN REMPLACEMENT DES PLATS FROIDS DES BUFFETS (SAUF BUFFET N°5)
+ 2 EUROS EN COCOTTE / + 5 EUROS AU BUFFET



EN COCOTTE ENVIRON 100G + 2 euros

Filet de boeuf sauté à l'ail
Parmentier de canard confit
Risotto aux crustacés
Filet mignon à la moutarde
Colombo de volaille
Sauté de boeuf aux oignons
Porc à l'ail et cheveux d'ange
Rougaille saucisse
Volaille noix de coco et ananas
Boeuf bourguignon
Blanquette de colin à la moutarde
Chili con carne
Cube de saumon en écailles de Saint Jacques
Filet de caille mariné et champignons sauce foie gras
Oeuf poché au foie gras en cocotte
Cari de gambas et Saint Jacques

PLAT CHAUD AU BUFFET (PERSONNEL DE SERVICE CONSEILLÉ) + 5 euros

Le boeuf
Pièce taillée dans le filet, morilles dans sa crème, gratin
de pomme de terre
Ou
Fines lamelles de bœuf marinées puis snackées, cocotte
de purée violette et carottes confites au sésame
Ou
La selle farcie de morilles et de foie gras, écrasé de
pommes de terre à l'huile d'olive

Le porc
Filet mignon rôti, crêpe de pommes de terre à
l'ancienne, sauce crémeuse aux champignons noirs

La caille
Uniquement son magret, mariné aux épices, confit de
figues et carré de patates douces,
canon de courgette et légumes au curry

MES GOÛTS SONT SIMPLES : JE ME CONTENTE DE CE QU'IL Y A DE MEILLEUR. OSCAR WILDE

LES PLATS CHAUDS POUR BUFFET

EN REMPLACEMENT DES PLATS FROIDS DES BUFFETS (SAUF BUFFET N°5)
+ 2 EUROS EN COCOTTE / + 5 EUROS AU BUFFET



PLAT CHAUD AU BUFFET (PERSONNEL DE SERVICE CONSEILLÉ) + 5 euros



Le canard

En duo, cassolette de confit en Parmentier, son filet et ses griottes, confiture et grosse pomme fruit gratinée

La volaille

Filet du Gers, cuit dans son jus, farci de foie gras et tatin de légumes confits

La Saint Jacques

Saint Jacques poêlées, jus de thym, écrasé de pommes de terre à la vanille et carottes rôties au miel d'acacia

Le saumon

En escalope, rôti au beurre d'estragon, embeurrée de choux fleur, méli- mélo de courgettes et de carottes

La lotte

Frite en panure de seigle et pain d'épices, enroulée dans sa tranche de lard, petit gâteau de julienne de légumes et aneth



MES GOÛTS SONT SIMPLES : JE ME CONTENTE DE CE QU'IL Y A DE MEILLEUR. OSCAR WILDE

LES PLUS



APÉRITIF

cocktail 6 pièces	11€99 TTC/personne
cocktail 8 pièces	15€30 TTC/personne
cocktail 10 pièces	19€70 TTC /personne
cocktail 12 pièces	22€99 TTC /personne



PLATEAU DU FROMAGER & SALADE DE JEUNES 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



LES BOISSONS

CHÂTEAU LE B DE MAUCAILLOU

GRIS BLANC DE GERARD BERTRAND

CHABLIS PREMIER CRU

CHAMPAGNE DE PROPRIÉTAIRE

FORFAIT SOFT

BAR À MOCKTAIL: *VIRGIN SPRITZ-VIRGIN MOJITO-VIRGIN PIÑA COLADA*



FORFAIT MATÉRIEL JETABLE

FORFAIT MATÉRIEL DUR

TABLE, CHAISE, NAPPAGE SELON MODÈLES

ET BIEN PLUS ENCORE ...

MES GOÛTS SONT SIMPLES : JE ME CONTENTE DE CE QU'IL Y A DE MEILLEUR. OSCAR WILDE

DEVIS



[CLIQUER ICI](#)

*Demander mon
devis*

01 30 800 300

arnaud@atraiteur.fr

MES GOÛTS SONT SIMPLES : JE ME CONTENTE DE CE QU'IL Y A DE MEILLEUR. OSCAR WILDE