COLLECTION 2025/26



LES MENUS CLASSIQUES

LES BUFFETS FROIDS

LES PLATEAUX REPAS

LE “MANGE DEBOUT”

LES MENUS MARIAGES

LES PETITS DEJ'

LES COCKTAILS DINATOIRES

LES SEMINAIRES

www.atraiteur.fr 01 30 800 300 arnaud@atraiteur.fr

LE “MANGE DEBOUT”

29,90 € HT
soit 31,35 € TTC









Le buffet en mange debout, c'est le parfait compromis entre le cocktail et le buffet froid, dégustez nos pièces debout, à la main, ou avec une simple fourchette, partagez un moment pratique et convivial.

À vous de choisir :

cinq pièces salées individuelles

deux pièces à partager

deux pièces sucrées

ou laissez-nous vous sélectionner nos best-seller.

INCLUS

Petit pain 40g

Assiettes jetables pulpe de canne

Kit couverts bois 4/1 avec serviettes

LES PRIX INDIQUÉS SONT TTC - COMMANDE 48 HEURES AVANT - MINIMUM 20 PERSONNES.PHOTOS NON CONTRACTUELLES

Les pièces Lunchs



Le Petit Pot (compte pour 2 pièces)
4 brochettes : 3 fromages et fruit - ficelle de saucisson sec label rouge - gressin - brochette de charcuteries - brochette de condiments

Les Croissants
Mini croissant jambon fromage
Mini croissant tomate mozza

Les Bun's
Mini bun's poulet curry, cornichon aigre-doux, sucrine
Mini pain bagna

Les Wraps
Saumon fumé - épinard - crème de citron
Fromage frais - poivron confit - roquette - oignon



Les Mini Club
Club veggie - crème de raifort - choux blanc - féta - tapenade de tomate
Poulet tandoori - roquette - parmesan

Les Ficelles
Pesto rosso - coppa - aubergine confite
Beurre au citron - tataki de saumon fumé maison

Les Tartines

La Bretonne
Rillettes de porc à échalote confite

L'italienne
Sur un pain moelleux, tomates, mozzarella et basilic



L'Avocado
Purée d'avocat et oeuf mollet

Le Blinis
Saumon fumé Maison, beurre au Yuzu

La Sweet
Carpaccio de st jacques - mangue et baie rose

LES PRIX INDIQUÉS SONT TTC - COMMANDE 48 HEURES AVANT - MINIMUM 20 PERSONNES.PHOTOS NON CONTRACTUELLES

Les Viandes



Mi do ré de volaille au foie gras et noix
Entre pain aux noix et pain de mie - foie gras et volaille jaune

Cannelé de chorizo et cive
Lanière de chorizo , de la cive finement ciselée... un délice

Brochette de volaille saté
Mini aiguillette de poulet mariné au soja

Brochette de filet de boeuf chimichurri (+1 euro)
Fine tranche de filet de boeuf aux saveurs d'Argentine



Brochette de filet de canard au romarin
Cube de canard poêlé et oignon grelot caramélisé

Les Poissons & Crustacés

Brochette de Saint-Jacques
Saint-Jacques snackée et coriandre, poire et épices Thaï

Crevette torpedo
Délicieuse queue de crevettes enrobée de Panco et sauce tartare

Tartare de saumon
Petit tartare de saumon, aneth, fromage frais et carottes blanches.

Crevette rose
Cappuccino de pois gourmands, crevettes roses citronnées



Plateau de makis
Assortiment de makis, poisson et veggie

Saumon rôti
Petits cubes de saumon rôtis aux herbes, chantilly de crustacés

Le Rouget
Tartare de tomate, rouget combava

LES PRIX INDIQUÉS SONT TTC - COMMANDE 48 HEURES AVANT - MINIMUM 20 PERSONNES.PHOTOS NON CONTRACTUELLES

Les Végétariennes



Roulé de courgette
Courgette marinée, chèvre frais et basilic

Terrine de légume
Brocolis, carotte, courgette , tomate et sauce tartare

Duo avocat
Mousse d 'avocat et tartare d'avocat aux baie roses

Mille feuille de tomate mozza
Mille feuille de tomate d'antan et mozzarella au pesto



Brochette de légumes marinés
Aubergine - artichaut - tomate confite

Les Pièces Chaudes + 3€ (80g)

Mini parmentier de canard

Mini tartiflette

Mini cheese burger

Risotto aux champignons

Chili corn cane



Fries chicken et trio de sauces

Ravioles de Royan et échalotes au vin blanc

Colombo de poulet

Poêlée de légumes oubliés

LES PRIX INDIQUÉS SONT TTC - COMMANDE 48 HEURES AVANT - MINIMUM 20 PERSONNES.PHOTOS NON CONTRACTUELLES

2 pièces à choisir
Les Plateaux à partager

Les Planches
(environ 50g par pers)



Planche de charcuteries
Rosette, saucisson à l'ail, coppa, rilettes de proc, saucisson sec

Fromage à Picorer
Parmesan - chèvre - Comté - gouda - confiture

Brochette de fromages
Cantal - Comté - pomme fruit - abricot sec - pain de campagne

Légumes à croquer
Carotte - concombre- poivron - radis - tomate



Trio de rilettes (mini 30 pers)
Rillettes de porc à l'échalote, rillettes de saumon, houmous & crouton

Cake & sablé
Assortiment de cake - muffin salé - et sablé maison

Tarte salée
Assortiment de tartes à couper et à partager (sans porc)

Les Salades
(environ 50g par pers)

La Roma
Orecchiettes, tomate séchée, olive, courgette grillée & champignons

La Lutécia
Pommes de terre, haricots verts, 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
Pennes au pesto verde, tomate cerise, mozzarella, parmesan



La Casa
Taboulé au cumin, raisins secs 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
Pommes de terre, oeuf de caille et écrevisse

LES PRIX INDIQUÉS SONT TTC - COMMANDE 48 HEURES AVANT - MINIMUM 20 PERSONNES.PHOTOS NON CONTRACTUELLES

Les Desserts



Brioche pain perdu et caramel

Mini crêpe au chocolat

Assortiment de macarons (2/ pers)

Tarte normande

Fondant au chocolat



Brochette de fruits

Salade de fruits frais

Tartelette choco caramel

Tartelette au citron

Assortiment de petit fours sucrés

Sucette d'ananas

Moelleux citron



LES PRIX INDIQUÉS SONT TTC - COMMANDE 48 HEURES AVANT - MINIMUM 20 PERSONNES.PHOTOS NON CONTRACTUELLES

Les Boissons & Options



CHÂTEAU MOULIN DE CANHAUT 2015	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



Pour 30 à 40 personnes — 99 euro

Une bonbonne de 3L de citronnade
Une bonbonne de 3L de thé glacé maison
Une bonbonne de 3L de cocktail de jus de fruits frais

50 verres ecocup



FORFAIT MATÉRIEL JETABLE	4€20/PERSONNE

TABLE, CHAISE, NAPPAGE SELON MODÈLES

ET BIEN PLUS ENCORE ...

FORFAIT MATÉRIEL DUR	6€50/PERSONNE

LES PRIX INDIQUÉS SONT TTC - COMMANDE 48 HEURES AVANT - MINIMUM 20 PERSONNES.PHOTOS NON CONTRACTUELLES

www.atraiteur.fr 01 30 800 300 arnaud@atraiteur.fr

DEVIS

01 30 800 300

arnaud@atraiteur.fr