

LES COCKTAILS
LES BUFFETS FROIDS
LES PETIT DEJ'
LES PLATEAUX REPAS SIGNATURE
LES MENUS MARIAGES
LES MENUS CLASSIQUES
LES COCKTAILS DINATOIRES
LES SEMINAIRES

L'EDITO

FRANKEWITZ TRAITEUR



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.

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

LES PLATEAUX REPAS SIGNATURE

MINIMUM 5 PLATEAUX - 1 CHOIX POUR 5 PLATEAUX



23,90€ HT
26,30€ TTC

Plateau 221
Foie gras de canard maison, confiture d'oignons et pain d'épices
Filet de boeuf laqué yakitori & pommes de terre aux épices
Fromage affiné
Salade de fruits de saison

Plateau 222
Carpaccio de saumon à l'aneth, rémoulade pomme et courgette
Dos de colin tandoori, fondant de légumes au thym
Fromage affiné
Tartelette au chocolat et pointe de sel



Plateau 223
Pain drakkar frotté à l'ail et tomate, jambon ibérique
Blanc de volaille, fromage frais & orecchiettes au pesto et bleu
Fromage affiné
Ananas frais

Plateau 224
Fagottini au Comté, champignons de Paris & tomate confite
Filet mignon de porc rôti sauce barbecue, pommes de terre
Fromage affiné
Salade d'agrumes et menthe



Plateau 225
Millefeuille de courgette au chèvre frais et basilic
Houmous maison au citron, flan de tomate à la vanille et mozzarella
Fromage affiné
Tartelette abricot miel et thym

Plateau 226
Fond d'artichaut, oeuf mollet sauce tartare et roquette
Sauté de nouilles aux crevettes et ail / parmesan, coriandre, carottes et courgettes
Fromage affiné
Pomme fruit caramélisée et coulis

Végétarien

À PARTIR DE 5 PERSONNES - À COMMANDER 48H AVANT (JOURS OUVRÉS) - PHOTOS NON CONTRACTUELLES

LES PLATEAUX REPAS SIGNATURE

MINIMUM 5 PLATEAUX - 1 CHOIX POUR 5 PLATEAUX



Plateau 227
Saumon fumé, oeuf brouillé à l'huile de truffe
Emincé de volaille cajun, maïs et haricots rouges, oignon et cive
Fromage affiné
Tartelette aux framboises

Plateau 228
Salade de roquette, tartare de saumon
Roulé de sole aux St Jacques, riz basmati bio et spaghetti de courgettes & carottes
Fromage affiné
Eclair au café



Plateau 229
Salade d'endives, bleu d'Auvergne, poire & croûtons
Tartare de tomate à la coriandre et Rouget safrané
Fromage affiné
Fondant au chocolat

Plateau 230
Tomate mozzarella di bufala, réduction de vinaigre
Quinoa au citron, carottes confites, courgettes marinées & mousse de chèvre
Fromage affiné
Mini macaron & brochette de fruits



Plateau 231
Planchette de charcuteries
Salade César, sauce maison
Fromage affiné
Tarte au citron

Plateau 232
Tartare d'avocat au crabe, chou chinois et radis
Salade Périgourdine
Fromage affiné
Tiramisu au café

CHAQUE PLATEAU COMPREND :
UN PETIT PAIN TRADITION MAISON, UN SET DE COUVERTS JETABLES EN BAMBOU, UNE BOUTEILLE D'EAU INDIVIUELLE (PLATE OU PÉTILLANTE)

Végétarien

À PARTIR DE 5 PERSONNES - À COMMANDER 48H AVANT (JOURS OUVRÉS) - PHOTOS NON CONTRACTUELLES

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