



COLLECTION
NOMADE
AUTOMNE 2020

Ernwein
ARTISAN TRAITEUR

FORMULES

Un choix de 3 plateaux repas et 3 lunch box, changeant au fil des saisons. Cuisinées dans nos ateliers jusqu'au dessert, nos formules sauront répondre aux nouvelles habitudes du déjeuner ! Composés à partir de produits frais les plateaux repas et lunch box pourront varier en fonction des arrivages.

DELAI

Commande jusqu'à **48 heures** à l'avance
par mail à contact@traiteur-ernwein.com

QUANTITE

Commande minimum de **5 box ou plateau repas. Menu unique pour toute la commande**, sur demande possibilité d'adapter le contenu aux régimes particuliers.

TARIFS & REGLEMENT

Nos tarifs sont indiqués TTC TVA 10% et à l'unité. Sauf accord préalable la commande est à régler le jour de la livraison, par chèque ou CB par téléphone au 03 81 35 64 30.

LIVRAISON

Livraison à partir de **8 box ou plateau repas**, uniquement le midi du lundi au vendredi.

Forfait livraison TTC TVA 20%, selon disponibilité :

- Seloncourt : 8€
- Audincourt/Valentigney/Exincourt : 15€
- Etupes Technoland : 18€
- Montbéliard : 20€
- Héricourt : 25€
- Trévenans/Danjoutin/Belfort Glacis : 30€
- Belfort centre ville et Techn'hom : 35€

Forfait livraison offert à partir de **250€ TTC** de commande pour le pays de Montbéliard à horaires imposés, Nous contacter pour plus d'informations.

Les lunch box

Une formule idéale pour la pause de midi, cuisinée par nos équipes avec des produits frais et sains !

BOX FRAICHEUR 16€

Salade de fusilli complets BIO, filet de poulet français au pesto rouge, légumes croquants et copeaux de Parmesan
Tartinade de carotte BIO et ses blinis
Crudité de saison
Condiments
Duo de fromages affinés
Dessert maison du moment
Pain - Couverts en écorce de bambou

BOX EXPRESS 14€

Mélange de jeunes pousses, penne rigate, légumes grillés, filet de poulet français basse température, oeuf Fermier local et dés de Comté fruité
Dessert maison du moment
Pain - Couverts en écorce de bambou

BOX EQUILIBRE 16€

Salade de riz semi-complet BIO, lentilles blondes, tartare de légumes, oeuf Fermier local et graines croquantes
Emietté de saumon à la pomme Granny
Crudité de saison
Condiments
Fromage blanc Alsacien et méli-mélo de fruits frais de saison
Pain aux graines
Couverts en écorce de bambou

BOX AUTOMNE 16€

Une entrée froide maison, mélange de jeunes pousses et crudité de saison
Un plat chaud cuisiné, composition sur demande
Plat livré en conteneur chauffant à nous ramener ou forfait livraison à prévoir
Duo de fromages affinés
Dessert maison du moment
Pain - Couverts en écorce de bambou



Un minimum d'emballage !

Et des box en carton kraft issu de forêt éco-gérées avec des couvercles composés de plastique végétale issu d'amidon (PLA) et 100% biodégradable. Des couverts fabriqués en écorce de bambou, un matériau naturellement disponible en abondance.

Toutes les boissons sont à retrouver au bas de la carte...



*Un repas complet et équilibré, à base de produits
frais et cuisinés dans nos ateliers !*

Les plateaux repas

PLATEAU VOYAGEUR 20€

Salade de riz semi-complet BIO au filet
de saumon, tartare de légumes
et billes de mozzarella au pesto
Croustillant de crevettes
Tartinade de carotte BIO locale
Cruauté de saison
Condiments
Duo de fromages affinés
Dessert maison du moment
Pain - Couverts en bambou

PLATEAU AUTOMNE 20€

Une entrée froide maison, mélange de
jeunes pousses et cruauté de saison
Un plat chaud cuisiné,
composition sur demande
**Plat livré en conteneur chauffant à
nous ramener ou forfait livraison à
prévoir**
Duo de fromages affinés
Dessert maison du moment
Pain - Couverts en bambou

PLATEAU TERROIR 22€

Salade de petit épeautre complet,
carotte BIO local, oeuf fermier local
poché, Comté fruité, pomme et noix
Filet de canette au Balsamique
Mélange de petites salades
Cruauté de saison
Condiments
Duo de fromages affinés
Dessert maison du moment
Pain - Couverts en bambou

PLATEAU GASTRONOME 28€

St Jacques et gambas snackées, pickles de
légumes et blini de pomme de terre
Foie gras de canard français préparé
maison, magret de canard fumé
et chutney exotique
Mélange de petites salades
Cruauté de saison
Condiments
Trio de fromages affinés
Dessert maison du moment
Assortiment de petits pains
Couverts en bambou



*Mains
d'emballage !*

Nos plateaux et leurs vaisselles sont
composés de carton kraft issu de
forêt éco-gérées. Nos couverts sont
fabriqués en bambou, un matériau
naturellement disponible en
abondance. Tout l'emballage est
biodégradable et 100% recyclable !



Les boissons

Encore plus pratique : un large choix de boissons fraîches pour accompagner vos lunch box ou plateaux repas.

EAUX

Eau plate (1.5l) : 1.75€

Eau gazeuse (1l) : 2.00€

Eau plate individuelle (0.5l) : 0.80€

Eau gazeuse individuelle (0.5l) : 0.90€

Eau plate ou pétillante Franc-Comtoise

Velleminfroy bouteille verre sophistiquée (1l) : 3.75€

SOFTS

Jus de fruits bouteille verre (75cl) : 2.75€

Jus de pomme artisanal local (1l) : 3.75€

Coca-cola (1.25l) : 3.00€

VINS, sélection de LA CAVE à Seloncourt

Vin blanc IGP Vaucluse «collection RRG» 2015 (75cl) : 9.00€

Vin blanc Côtes du Roussillon 2018 domaine Rière Cadène (75cl) : 14.00€

Vin rouge Côtes du Rhône «Les Costes» 2017 (75cl) : 9.00€

Vin rouge Vigné-Lourac Gaillac 2015 (75cl) : 13.50€

La maison Ernwein prend les devants en modifiant ses emballages jetables et ses méthodes d'approvisionnement.

Les engagements

FINI LE PLASTIQUE !


Nos plateaux repas et lunch box sont composés d'un minimum d'emballage et uniquement fabriqués en matières bio-sourcées et issues de forêts éco-gérées.

Il n'y a que du bon dans nos formules, cuisinées avec des légumes frais et de saison, pour lesquels nous avons mis en place de nouveaux partenariats locaux.

Les produits sont soigneusement sélectionnés, en quasi totalité Français et le terroir Comtois est à l'honneur : Jambon cru, oeuf, légumes et produits laitiers.

Mais ce n'est qu'un début, les objectifs étant de largement développer nos approvisionnements en filière courte et BIO.

Ici pas d'industriel, que des produits simples et cuisinés dans nos ateliers, jusqu'au dessert maison ! Pas besoin d'additif, votre repas vient d'être fabriqué.



55 rue d'Audincourt
25230 Seloncourt
Tél : 03 63 11 01 82
En cas d'urgence : 06 08 60 40 27
mail : contact@traiteur-ernwein.com

Horaires d'ouverture

8h-18h : les mardis, jeudis & vendredis

8h-12h : les lundis, mercredis & samedis

Ernwein
ARTISAN TRAITEUR

www.traiteur-ernwein.com /  @traiteurernwein