



COLLECTION  
NOMADE

*Automne 2022*

**Ernwein**  
ARTISAN TRAITEUR

# Les conditions de vente

*Pour mieux vous renseigner avant  
votre première commande.*

## FORMULES

Nos lunch box composées de plusieurs éléments à distribuer aux convives.  
Nos plateaux repas contenant le repas complet dans un emballage unique.

## MENUS SPECIAUX

Option végétarienne pour toutes nos formules. Autre régime sur demande.

## QUANTITE

Commande à partir de **5 personnes** minimum.  
Une seule formule pour l'ensemble de la commande = **pas de panachage possible.**

## DELAI

Commande jusqu'à **48 heures** à l'avance,  
confirmée par mail à [contact@traiteur-ernwein.com](mailto:contact@traiteur-ernwein.com)

## 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 personnes**, 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 pour les commandes de plus de **250€ TTC**  
pour le pays de Montbéliard et à horaires imposés par la maison Ernwein.

# Les lunch box

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

## **BOX FRAICHEUR 17,50€**

existe en version végétarienne

Salade de linguines, filet de poulet cuit à basse température, tartare de légumes, billes de mozzarella et tomate séchée  
Houmous de patate douce maison et ses blinis  
Cruauté de saison  
Condiments  
Duo de fromages affinés  
Dessert maison du moment  
Pain - Couverts en écorce de bambou

## **BOX EQUILIBRE 17,50€**

existe en version végétarienne

Salad' bowl : riz semi-complet bio, fromage de brebis, légumes croquants au sésame, boulettes lentilles-sarrasin, oeuf de la ferme d'à côté et sauce yaourt  
Rillettes de thon légères aux herbes fraîches et ses croûtons aux graines  
Cruauté de saison  
Condiments  
Fruits frais de saison et fruits séchés  
Pain - Couverts en écorce de bambou

## **BOX CHAUDE 18,00€**

existe en version végétarienne

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 second forfait livraison à prévoir**  
Duo de fromages affinés  
Dessert maison du moment  
Pain - Couverts en écorce de bambou

## **BOX NOMADE 18,50€**

existe en version végétarienne

Pomme de terre grenaille, Comté fruité, légumes rôtis au four, oeuf fermier local cuit mollet et mélange de noix  
Tartinade de filet de saumon au citron vert et ses blinis  
Mélange de petites salades  
Cruauté de saison  
Condiments  
Dessert maison du moment  
Pain - Couverts en écorce de bambou

Nos lunch box sont présentées dans 3 boîtes en carton kraft : entrée+fromage, plat et desserts. Le kit de 3 couverts en écorce de bambou, la serviette ainsi que le pain sont à part. Tout l'emballage est biodégradable et 100% recyclable !

*Toutes les boissons sont à retrouver à la fin de la carte...*



# Les plateaux repas

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

## PLATEAU VOYAGEUR 21,50€

existe en version végétarienne

Nouilles chinoises, filet de poulet cuit à basse température, légumes croquants au sésame, fèves et noix de cajou grillée  
Croustillant de gambas aux céréales  
Houmous de patate douce maison  
Crudité de saison  
Condiments  
Duo de fromages affinés  
Dessert maison du moment  
Pain - Couverts en bambou

## PLATEAU CHAUD 21,50€

existe en version végétarienne

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 second forfait livraison à prévoir**  
Duo de fromages affinés  
Dessert maison du moment  
Pain - Couverts en bambou

## PLATEAU CAMPAGNE 24,00€

existe en version végétarienne

Salade de pomme de terre grenaille, Comté fruité, légumes rôtis au four et mélange de noix  
Quasi de veau juste cuisson à la moutarde à l'ancienne  
Crudité de saison  
Condiments  
Duo de fromages affinés  
Dessert maison du moment  
Pain - Couverts en bambou

## PLATEAU GOURMET 29,00€

existe en version chaude et/ou végétarienne

Filet de rouget et gambas snackés, légumes de saison grillés et pesto d'herbes maison  
Filets de caille rôtis au Balsamique di Modena  
Mélange de petites salades  
Crudité de saison  
Condiments  
Trio de fromages affinés  
Dessert maison du moment  
Assortiment de petits pains  
Couverts en bambou

Nos plateaux repas sont présentés dans un emballage individuel en carton kraft contenant l'intégralité du repas, ainsi qu'un kit de 3 couverts et 1 serviette. Tout l'emballage est biodégradable et 100% recyclable !

*Toutes les boissons sont à retrouver à la fin de la carte...*



# Les boissons

*Encore plus pratique : un large choix de boissons fraîches pour accompagner tous vos repas.*

## EAUX

Eau plate (1l) : 1.75€

Eau gazeuse (1l) : 2.00€

Eau plate individuelle (0.5l) : 0.90€

Eau gazeuse individuelle (0.5l) : 1.00€

Eau plate Franc-Comtoise bouteille verre perdu (1l) : 2.75€

Eau pétillante Franc-Comtoise bouteille verre perdu (1l) : 3.00€

## SOFTS

Jus de fruits bouteille verre (1l) : 2.75€

Jus de fruit individuel bouteille verre (0.25l) : 1.25€

Jus de pomme artisanal local (1l) : 3.80€

Coca-cola (1.25l) : 3.00€

## VINS, sélection de LA CAVE à Seloncourt

Vin blanc IGP Vaucluse «collection RRG» (75cl) : 10.25€

Vin rouge Côtes du Rhône «domaine des Homs» (75cl) : 10.25€

# Les engagements

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 81 35 64 30  
En cas d'urgence : 06 08 60 40 27  
mail : [contact@traiteur-ernwein.com](mailto: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](http://www.traiteur-ernwein.com) /  @traiteurerwein