



COLLECTION
NOMADE
Automne 2023

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 **8 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

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 : 9€
- Audincourt/Valentigney/Exincourt : 16€
- Etupes Technoland : 19€
- Montbéliard : 21€
- Héricourt : 26€
- Trévenans/Danjoutin/Belfort Glacis : 31€
- Belfort centre ville et Techn'hom : 36€

Forfait livraison offert pour les commandes de plus de **260€ 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 18,00€

existe en version végétarienne

Linguines au pesto et mozzarella di Bufala,
filet de poulet cuit à basse température,
épinard frais et tomate confite
Houmous de patate douce et ses blinis
Crudité de saison
Condiments
Fromage affiné
Dessert maison du moment
Pain - Couverts en écorce de bambou

BOX EQUILIBRE 18,00€

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 et ses croûtons
Crudité de saison
Condiments
Fruits frais de saison et fruits séchés
Pain - Couverts en écorce de bambou

BOX CHAUDE 18,50€

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**
Fromage affiné
Dessert maison du moment
Pain - Couverts en écorce de bambou

BOX NOMADE 19,00€

existe en version végétarienne

Pomme de terre grenaille, Comté fruité,
courge rôtie au four, oeuf fermier local
cuit mollet et mélange de noix
Jambon cru du Haut-Doubs
et mélange de petites salades
Crudité de saison
Condiments
Fromage affiné
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 22,00€

existe en version végétarienne

Salade de penne New-Yorkaise, coleslaw,
filet de poulet cuit à basse température,
cheddar, cranberry et oignon frit
Croustillant de gambas et sauce au yaourt
Crudité de saison
Condiments
Duo de fromages affinés
Dessert maison du moment
Pain - Couverts en bambou

PLATEAU TERROIR 24,00€

existe en version végétarienne

Pomme de terre grenaille, Comté fruité,
courge rôtie au four, oeuf fermier local
cuit mollet et mélange de noix
Picanha de boeuf à la graine de moutarde
Crudité de saison
Condiments
Duo de fromages affinés
Dessert maison du moment
Pain - Couverts en bambou

PLATEAU CHAUD 22,00€

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 GOURMET 30,00€

existe en version chaude et/ou végétarienne

Queues de gambas à la Provençale,
légumes de saison grillés, artichaut mariné
et pomme grenaille aux herbes
Filet de canard de Barbarie rôti à la framboise
Crudité de saison
Condiments
Trio de fromages affinés
Mignardises maison
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) : 2.05€

Eau plate individuelle (0.5l) : 0.95€

Eau gazeuse individuelle (0.5l) : 1.05€

Eau plate Franc-Comtoise bouteille verre perdu (1l) : 2.85€

Eau pétillante Franc-Comtoise bouteille verre perdu (1l) : 3.10€

SOFTS

Jus de fruits bouteille verre (1l) : 2.90€

Jus de pomme artisanal local (1l) : 3.95€

Coca-cola (1.25l) : 3.00€

VINS

Vin blanc Sud-Ouest IGP Tarani Comté-Tolosan (75cl) : 7.50€

Vin rouge Côtes-du-Rhône-Villages Sainte-Cécile Domaine Aubert (75cl) : 8.15€

Autres appellations sur demande

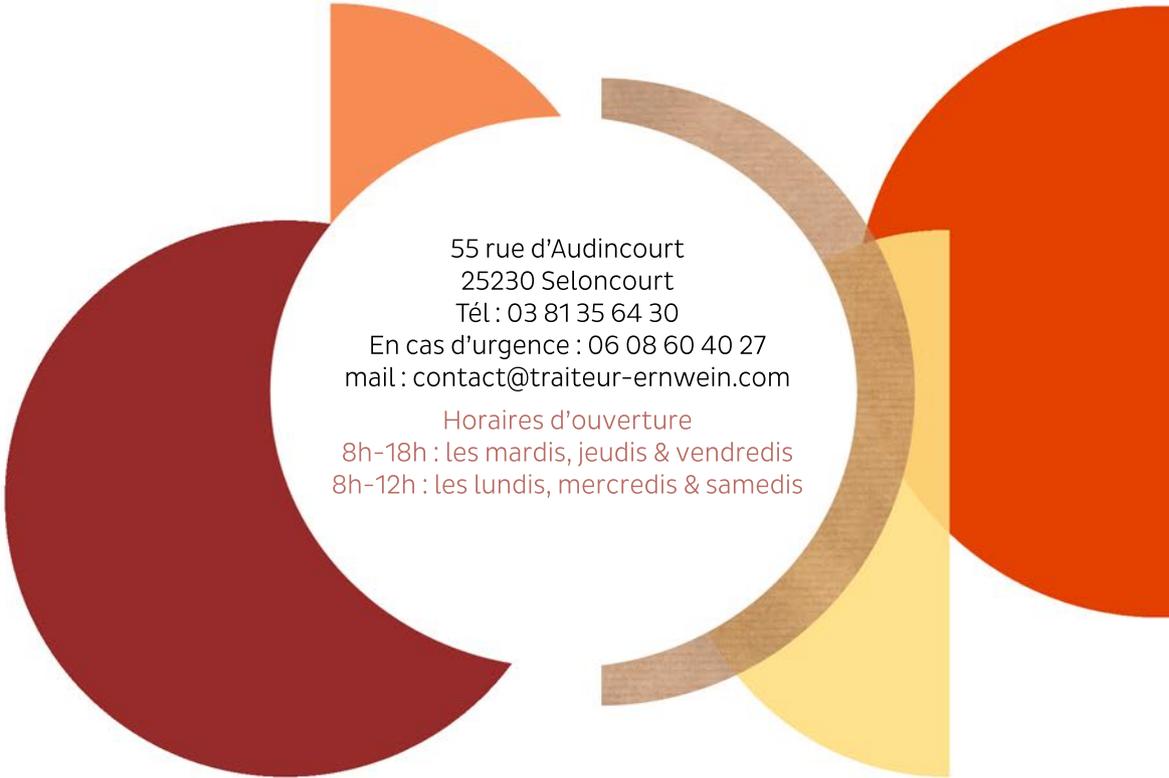
Les engagements

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

Horaires d'ouverture

8h-18h : les mardis, jeudis & vendredis
8h-12h : les lundis, mercredis & samedis

Ernwein
ARTISAN TRAITEUR

www.traiteur-ernwein.com/  