

COLLECTION NOMADE

Automne - hiver 2026



30 ANS

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 sous réserve de disponibilité, n'hésitez pas à nous contacter le plus tôt possible.
Confirmation 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 : 11€
- Audincourt/Valentigney/Exincourt : 18€
- Etupes Technoland : 21€
- Montbéliard : 23€
- Héricourt : 32€
- Trévenans/Danjoutin/Belfort Glacis : 33€
- Belfort centre ville et Techn'hom : 38€

Forfait livraison offert pour les commandes de plus de 300€ TTC
pour le secteur proche 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 19,25€
existe en version végétarienne

Salade de nouilles à l'Asiatique, chou pak choï, carottes et cébette sautés, filet de poulet mariné, cacahuète et citron vert
Tartinade du moment
Crudité de saison
Condiments
Fromage affiné
Dessert maison du moment
Pain - Couverts en écorce de bambou

POKE BOWL 19,75€
produit végétarien

Coeur de sucrine, riz complet, carotte et courge rôties au four, julienne de chou marinée, houmous maison à la patate douce, oeuf local cuit mollet, mélange de graines et sauce yaourt aux herbes fraîches
Dessert maison du moment
Pain - Couverts en écorce de bambou

BOX CHAUDE 20,00€
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
Fromage affiné
Dessert maison du moment
Pain - Couverts en écorce de bambou

BOX NOMADE 20,25€
existe en version végétarienne

Pomme de terre grenaille, Comté fruité, courge rôtie au four, oeuf local cuit mollet et mélange de noix
Jambon cru du Haut-Doubs
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 dessert. 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 23,25€
existe en version végétarienne

Salade de fusilli, patate douce rôtie
au miel, filet de poulet grillé, pomme rouge,
noix de pécan et Cheddar blanc affiné
Tartinade maison et son accompagnement
Crudité de saison
Condiments
Duo de fromages affinés
Dessert maison du moment
Pain - Couverts en bambou

PLATEAU TERROIR 25,25€
existe en version végétarienne

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

PLATEAU CHAUD 23,25€
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 32,00€
existe en version chaude et/ou végétarienne

Queues de gambas et St Jacques snackées,
légumes de saison rôtis, artichaut mariné
et pomme grenaille aux herbes
Pièce de boeuf ou veau à la tomate séchée
Crudité de saison
Condiments
Trio de fromages affinés
Mignardises maison
Assortiment de petits pains
Couverts en bambou

Nos plateaux repas sont présentés dans un coffret 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) : 1.90€
Eau gazeuse (1l) : 2.20€
Eau plate individuelle (0.5l) : 1,10€
Eau gazeuse individuelle (0.5l) : 1.20€
Eau plate Franc-Comtoise bouteille verre perdu (1l) : 2.90€
Eau pétillante Franc-Comtoise bouteille verre perdu (1l) : 3.15€

SOFTS

Jus de fruits bouteille verre (1l) : 3.10€
Jus de pomme artisanal local (1l) : 4.20€
Coca-cola (1.25l) : 3.35€

VINS

Vin blanc Sud-Ouest IGP Tarani Comté-Tolosan (75cl) : 8.30€
Vin rouge Côtes-du-Rhône-Villages Sainte-Cécile Domaine Aubert (75cl) : 8.65€
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

mardi, jeudi & vendredi : 8h30-17h30

lundi & mercredi : 8h30-12h00

samedi : rendez-vous
& retrait commande

30 ANS
Ernwein
ARTISAN TRAITEUR

www.traiteur-ernwein.com /