



COLLECTION  
NOMADE  
ETE 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](mailto: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 entre 11h et 12h30. 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 tagliatelles fines, filet de poulet français basse température, légumes croquants et tomate séchée  
Tapenade maison et ses blinis  
Crudité de saison  
Condiments  
Duo de fromages affinés  
Dessert maison du moment  
Pain - Couverts en écorce de bambou

### BOX EQUILIBRE 16€

Salade de riz semi-complet BIO, lentilles corail, émietté de thon et tartare de légumes à l'huile d'olive BIO  
Houmous de légume BIO local  
Crudité de saison  
Condiments  
Fromage blanc Alsacien  
et méli-mélo de fruits frais de saison  
Pain aux graines  
Couverts en écorce de bambou

### BOX EXPRESS 14€

Mélange de jeunes pousses, fusilli complète BIO, légumes du soleil, oeuf fermier local cuit dur, émietté de thon à l'huile d'olive BIO, mozzarella di Bufala et pesto de tomate séchée  
Dessert maison du moment  
Pain - Couverts en écorce de bambou

### BOX ETE 16€

Une entrée froide maison, mélange de jeunes pousses et crudité de saison  
Condiments  
Un plat chaud cuisiné, composition sur demande  
Duo de fromages affinés  
Dessert maison du moment  
Pain - Couverts en écorce de bambou

*Plat livré en  
conteneur chauffant  
à nous ramener, ou  
second forfait  
livraison*



*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 torsades au tartare de légumes, mozzarella di Bufala, melon et jambon cru du Haut-Doubs  
Rillettes de saumon maison au citron vert et ses blinis  
Cruauté de saison  
Condiments  
Duo de fromages affinés  
Dessert maison du moment  
Pain - Couverts en bambou

### PLATEAU TERROIR 22€

Salade de boulgour, oeuf fermier local poché, courgette BIO locale et copeaux de Comté fruité  
Quasi de veau rosé, tomate séchée, huile d'olive BIO et pignon de pin  
Cruauté de saison  
Condiments  
Duo de fromages affinés  
Dessert maison du moment  
Pain - Couverts en bambou

### PLATEAU ETE 20€

Une entrée froide maison, mélange de jeunes pousses et cruauté de saison  
Condiments  
Un plat chaud cuisiné, composition sur demande  
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

*Plat livré en conteneur chauffant à nous ramener, ou second forfait livraison*



*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 !



*Boissons page suivante...*

## 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 collection (0.75l) : 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 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 /  @traiteurerwein