



COLLECTION
NOMADE
ETE 2021

Ernwein
ARTISAN TRAITEUR

FORMULES

Un choix de 4 plateaux repas et 4 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 à partir de 5 personnes minimum.
Une seule formule pour l'ensemble de la commande (menu unique), 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 riz semi-complet BIO,
thon, poivron grillé, tartare
de légumes, tomate séchée
et mini mozzarella au pesto rosso
Tartinade de courgette rôtie et croûtons
Crudité de saison
Condiments
Duo de fromages affinés
Dessert maison du moment
Pain - Couverts en écorce de bambou

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

BOX EQUILIBRE 16€

Salade de boulgour, lentilles corail, tomate
confite, oeuf fermier local, mozzarella di Bufala
et légumes de saison
Houmous de patate douce maison
Pain pita à l'huile d'olive BIO
Crudité de saison
Condiments
Fromage blanc, granola maison
et fruits frais de saison tranchés
Couverts en écorce de bambou

BOX SOLEIL 17.50€

Salade de perles au tartare de légumes,
jambon cru du Haut-Doubs,
melon français, basilic frais
et copeaux de Parmesan DOP
Rillettes de saumon à la Granny
et blini de pomme de terre
Crudité de saison
Condiments
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, filet de poulet Cajun, poivron grillé, maïs, haricots rouges et oignon frit
Tartinade de courgette rôtie et croûtons
Melon français
Crudité de saison
Condiments
Duo de fromages affinés
Dessert maison du moment
Pain - Couverts en bambou

PLATEAU MEDITERRANEE 23€

Burrata crémeuse, melon français, jambon cru du Haut-Doubs, tomate colorée, courgette grillée et pignons
Houmous de patate douce maison et ses blinis
Crudité de saison
Condiments
Duo de fromages affinés
Dessert maison du moment
Pain - Couverts en bambou

PLATEAU MIXTE 20€

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 28€

Filet de boeuf rosé façon Tataki, pomme de terre grenaille, légumes croquants, sésame et pousses aromatiques
Brochette de St jacques et gambas snackées au pesto rosso
Mélange de petites salades
Crudité 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 collection (0.75l) : 3.75€

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) : 3.75€

Coca-cola (1.25l) : 3.00€

VINS, sélection de LA CAVE à Seloncourt

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

Vin rouge Côtes du Rhône «Domaine des Homs» (75cl) : 9.00€

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 habituels

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

Horaires en période de COVID

8h-12h : du lundi au samedi

Ernwein
ARTISAN TRAITEUR

www.traiteur-ernwein.com /  @traiteurerwein