

COLLECTION
NOMADE
HIVER 2022



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 17€

Salade de pipe rigate, filet de poulet basse température, tartare de légumes, billes de mozzarella et pesto rosso
Houmous de patate douce maison et ses blinis
Crudité de saison
Condiments
Duo de fromages affinés
Dessert maison du moment
Pain - Couverts en écorce de bambou

BOX CHAUDE 17,50€

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 17€

Salad' bowl : riz semi-complet bio, fromage de brebis, légumes croquants au sésame, boulettes lentille-sarrasin, oeuf de la ferme d'à côté et sauce yaourt
Houmous de patate douce maison
Crudité de saison
Condiments
Fromage blanc, granola aux fruits secs et fruits frais de saison tranchés
Pain - Couverts en écorce de bambou

BOX NOMADE 18,00€

Salade de trofie, butternut rôti au four, filet de poulet basse température, dés de Comté, noix de pécan et cranberry
Brochette de queues de crevette et sauce tartare maison
Mélange de petites salades
Crudité de saison
Condiments
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 à la fin de la carte...



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

Les plateaux repas

PLATEAU VOYAGEUR 21€

Salade de nouilles aux gambas sautées,
julienne de légumes croquants au sésame,
fève et noix de Cajou
Jambon cru artisanal du Haut-Doubs
Houmous de patate douce maison
Cruditité de saison
Condiments
Duo de fromages affinés
Dessert maison du moment
Pain - Couverts en bambou

PLATEAU CHAUD 21€

Une entrée froide maison, mélange de
jeunes pousses et cruditité 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 23,50€

Pomme de terre grenaille, légumes de
saison rôtis, Comté fruité, noix
et oeuf fermier local poché
Filet de canard au miel Comtois
Mélange de petites salades
Cruditité de saison
Condiments
Duo de fromages affinés
Dessert maison du moment
Pain - Couverts en bambou

PLATEAU GOURMET 28€

Saint Jacques et gambas snackées, filet de
saumon fumé, sauce yaourt aux herbes
et blini de pomme de terre
Filets de caille rôtis aux épices douces
Mélange de petites salades
Cruditité de saison
Condiments
Trio de fromages affinés
Dessert maison du moment
Assortiment de petits pains
Couverts en bambou



*Moins
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 !



Toutes nos
viandes et
volailles sont
origine France !

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» 2015 (75cl) : 9.00€

Vin rouge Côtes du Rhône «Les Costes» 2017 (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