



COLLECTION
NOMADE

PRINTEMPS 2021

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

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 conchiglias, filet de poulet français basse température, tartare de légumes, tomate séchée et mini mozzarella au pesto
Tapenade maison et focaccia
Crudités de saison
Condiments
Duo de fromages affinés
Dessert maison du moment
Pain - Couverts en écorce de bambou

BOX PRINTEMPS 16€

Une entrée froide maison, mélange de jeunes pousses et crudités de saison
Un plat chaud cuisiné, composition sur demande
Plat livré en conteneur chauffant à nous ramener ou forfait livraison à prévoir
Duo de fromages affinés
Dessert maison du moment
Pain - Couverts en écorce de bambou

BOX EQUILIBRE 16€

Salade Libanaise : petit épeautre complet, concombre, tomate cerise, fromage de brebis, oeuf fermier local et boulettes de lentilles
Houmous de patate douce maison
Pain pita à l'huile d'olive BIO
Crudités de saison
Condiments
Fromage blanc Alsacien
et fruits frais de saison tranchés
Couverts en écorce de bambou

BOX PETALE 17.50€

Salade de riz semi-complet BIO au filet de saumon, tartare de légumes et mozzarella di Buffala au pesto rosso
Houmous de patate douce maison, blinis et perles de poivron
Crudités 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 végétal 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 nouilles, poulet basse température
Tandoori, légumes croquants au sésame,
fèves et noix de cajou grillée
Croustillants de gambas aux céréales et
houmous de patate douce maison
Cruauté de saison
Condiments
Duo de fromages affinés
Dessert maison du moment
Pain - Couverts en bambou

PLATEAU PRINTEMPS 20€

Une entrée froide maison, mélange de
jeunes pousses et cruauté de saison
Un plat chaud cuisiné,
composition sur demande
**Plat livré en conteneur chauffant à
nous ramener ou forfait livraison à
prévoir**
Duo de fromages affinés
Dessert maison du moment
Pain - Couverts en bambou

PLATEAU CAMPAGNE 23€

Salade de pomme grenaille, dés de
Comté, asperges blanches fraîches,
oeuf fermier local poché
Magret de canard à la moutarde douce
Mélange de petites salades
Cruauté de saison
Condiments
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



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» 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

8h-18h : les mardis, jeudis &
vendredis

8h-12h : les lundis, mercredis &
samedis

Ernwein
ARTISAN TRAITEUR

www.traiteur-ernwein.com /  @traiteurerwein