



COLLECTION  
NOMADE

*Printemps 2026*

# 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](mailto: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 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 penne à l'Indienne, julienne de carotte et chou blanc, filet de poulet au Curry, fève, noix de cajou et raisins blonds

Tartinade du moment

Crudité de saison

Condiments

Fromage affiné

Dessert maison du moment

Pain - Couverts en écorce de bambou

## **BUDDHA BOWL 19,75€**

box végétarienne

Mélange de jeunes salades, riz complet, carotte rôtie au four, asperge Française,

julienne de chou marinée,

houmous maison à la patate douce,

pois chiche grillés aux épices,

mélange de graines

et sauce à la crème de sésame

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, carotte rôtie au miel, asperges blanches Françaises,

cébette et dés de Comté

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 conchiglies, filet de poulet Gyros, poivron frais et oignons grillés, concombre, tomate cerise et olives noires confites

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, carotte rôtie au miel, asperges blanches Françaises, cébette et dés de Comté

Filet de canard rôti à la framboise

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 - prévoir verres consignés

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

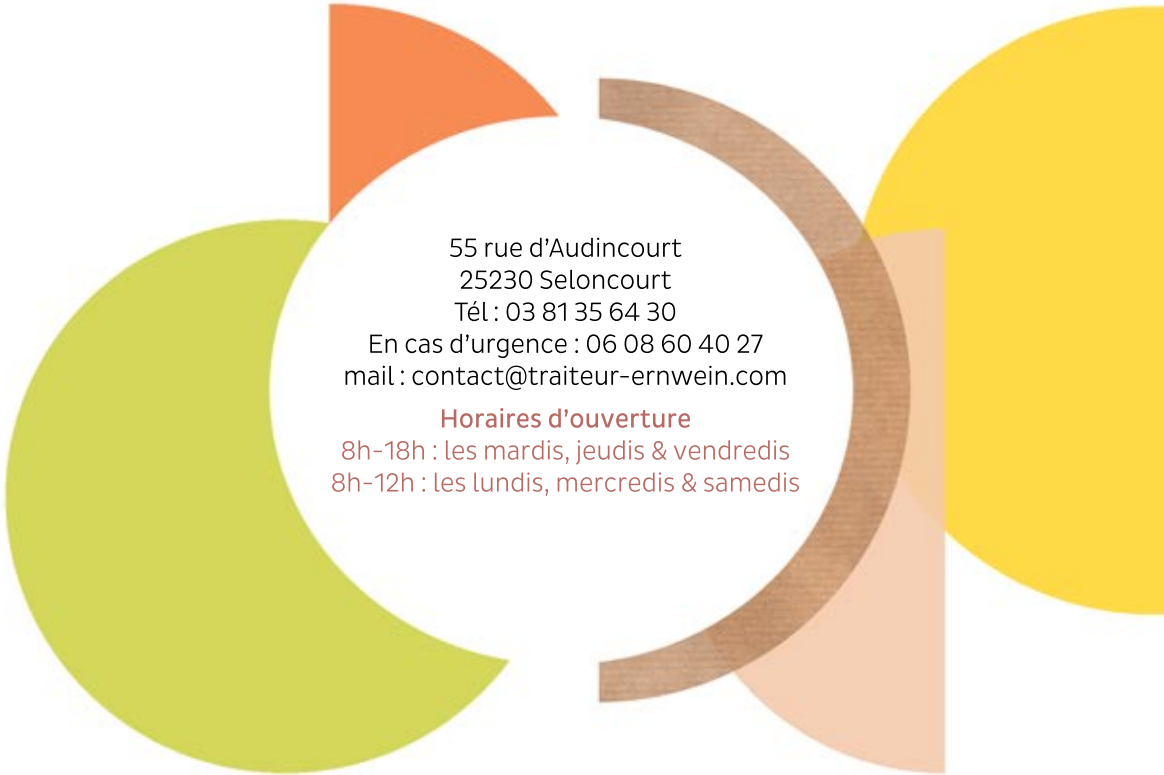
# Les engagements

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](mailto: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 /](http://www.traiteur-ernwein.com/)  