



Envol

TRAITEUR

depuis 1991



ollection Printemps-Été 2018

NOTRE ENGAGEMENT

Être acteur de l'Économie Sociale et Solidaire

Être client d'une **Entreprise Adaptée**, c'est vous inscrire dans une **démarche citoyenne** qui vise à garantir l'égalité des chances et le respect des différences. Faire appel à nos services vous permet d'agir concrètement en faveur de l'**emploi des personnes en situation de handicap**.

Une volonté éco-responsable

Engagé dans le **développement durable**, notre Chef élabore des menus de **saison** pour vous proposer des produits frais et variés tout au long de l'année, et sélectionne un maximum de producteurs et d'artisans **locaux**. Nous nous engageons également à vous fournir **plus de 70% de contenants recyclables et/ou biodégradables** (pulpe de canne, bambou...). Ainsi, si vous optez pour une formule sans service, vous participerez, sans effort, au tri sélectif et vous inscrirez dans cette démarche responsable. Dans les formules avec service, nous vous proposons une vaisselle non jetable pour limiter au maximum les déchets.

UNE SEULE LIMITE, VOTRE IMAGINATION.

Cette plaquette vous présente un aperçu de nos prestations « standard ».

À votre écoute, notre équipe étudie par ailleurs toutes **vos demandes**.

Du petit-déjeuner d'entreprise au repas de mariage servi à l'assiette, en passant par le goûter de Noël ou d'anniversaire, nous saurons vous proposer la prestation qui vous convient selon **vos envies**, et en respectant vos contraintes.



NOS PRESTATIONS

Professionnels et particuliers, nous vous proposons une **offre variée** de prestations culinaires. Notre réseau de partenaires nous permet de vous proposer également une **prestation événementielle complète** (animations musicales, spectacles, décoration...).

Petits-déjeuners	6
Brunchs	8
Plateaux repas	10
Buffets	16
Cocktails.....	22

Mais aussi
Repas servis à l'assiette
Repas événementiels
Goûters (arbres de Noël, anniversaires, ...)
...

N'hésitez pas à nous contacter au **05.56.16.17.16**

■ Petit-déjeuner Pause-détente

Commande

Prix en € HT / personne – hors livraison (50€ dans un rayon de 25km, sur demande au-delà)
et hors service (sur demande)

* Café servi en thermos
Options (tarif sur demande):
cafés en capsules recyclées (machine fournie),
thé ou tisane bio

** Supplément possible pour les 4 petits-déjeuners
Jus de fruits + 0,30 €
Chocolat chaud + 0,30 €

COMMERCY**

Café*
Thé
1 mini-muffin
1 mini-cannelé

BIEN-ÊTRE**

Café*
Thé
Salade de fruits
1 cookie chocolat, fruits secs

BOULANGER**

Café*
Thé
3 mini-viennoiseries
(chocolatine, croissant, pain aux raisins)

PRESTIGE**

Café*
Thé
Muffin
Pain perdu
1 mini viennoiserie
Salade de fruits

Prix en € HT / personne

40 > 50 PERSONNES 3,60 €
51 > 99 PERSONNES 3,30 €
>100 PERSONNES 3,20 €

40 > 50 PERSONNES 4,40 €
51 > 99 PERSONNES 4,00 €
>100 PERSONNES 3,80 €

40 > 50 PERSONNES 4,60 €
51 > 99 PERSONNES 4,20 €
>100 PERSONNES 4,10 €

40 > 50 PERSONNES 5,00 €
51 > 99 PERSONNES 4,70 €
>100 PERSONNES 4,40 €

■ Brunch

Commande

FORMULE À LA DEMANDE

Composez vous-même votre
brunch à partir de 40 personnes !

SUGGESTIONS

Français, anglais, ..
Œufs brouillés, saucisses, bacon... cuisinés
sur place
Salade de fruits frais, muffins, ...

Prix sur demande

À PARTIR DE 40 PERSONNES



■ Plateaux repas

Commande

Prix en € HT / personne
Livraison incluse dans un rayon de 25km,
sur demande au-delà.

Les menus sont donnés à titre indicatif et
susceptibles de modifications.

BISTROQUET

Nem de concombre et chèvre
Aiguillettes de poulet panées moutarde graine
Clafoutis d'aubergine confite
Brie, salade verte aux noix
Moelleux caramel
Petit pain
Eau minérale 50 cl

VÉGÉTARIEN

Salade d'été au comté
Mille-feuille de légumes au pesto
Salade de lentilles aux épices
St Nectaire, salade verte aux noix
Salade de fruits exotiques
Petit pain
Eau minérale 50 cl

Prix en € HT / personne

10 > 20 PERSONNES 17,00 €
21 > 50 PERSONNES 15,90 €
51 > 99 PERSONNES 14,60 €
> 100 PERSONNES 14,30 €

10 > 20 PERSONNES 17,00 €
21 > 50 PERSONNES 15,90 €
51 > 99 PERSONNES 14,60 €
> 100 PERSONNES 14,30 €

■ Plateaux repas

Commande

Prix en € HT / personne
Livraison incluse dans un rayon de 25km,
sur demande au-delà.

Les menus sont donnés à titre indicatif et
susceptibles de modifications.

* Eau minérale 50cl, eau pétillante 25cl

GOURMAND

Profiteroles de foie gras, gelée au porto
Roulé de saumon, mousse aux deux poivres
Riz aux olives
Brebis et chèvre, confiture de cerises, salade verte
Duo bordelais
Petit pain
Eau*

PRESTIGE

Rouleaux de printemps, miettes de homard,
haricots Mango
Ballottine de poulet et langoustine
Mille-feuille de pomme de terre
Vieux comté 18 mois, fruits secs et salade
Financier aux deux chocolats
Petit pain
Eau*
Thermos de café

Prix en € HT / personne

10 > 20 PERSONNES 19,95 €
21 > 50 PERSONNES 18,65 €
51 > 99 PERSONNES 16,95 €
> 100 PERSONNES 16,65 €

10 > 20 PERSONNES 26,70 €
21 > 50 PERSONNES 24,90 €
51 > 99 PERSONNES 22,70 €
> 100 PERSONNES 22,20 €

■ Plateaux repas

Commande

Prix en € HT / personne
Livraison incluse dans un rayon de 25km,
sur demande au-delà.

Les menus sont donnés à titre indicatif et
susceptibles de modifications.

LE CONVIVAL 4 À 6 PERSONNES

6 composantes
(carottes, cube jambon, tomates, salade, com-
position du marché)
Supplément de composante 2,00€
Salade de fruits
Petit pain
Eau minérale 50 cl
Assiette individuelle
Kit couverts

**NOU
VEAU**

Prix en € HT / personne

10 > 20 PERSONNES 12,00 €

■ Buffets

Commande

Prix en € HT / personne
(50€ dans un rayon de 25km, sur demande
au-delà)
et hors service (125 € - 1 serveur pour 40
convives)

Les menus sont donnés à titre indicatif et
susceptibles de modifications.

BISTROT - 14 PIÈCES

Tartelette tartare de tomates, gelée de pesto
Verrine de raviole, coulis de piquillos
Verrine d'œuf mimosa au paprika
Cromesquis de chèvre
Pain surprise
Charcuterie et condiment
Blanc de poulet basse température au herbes
Salade Bombay (*chou, pomme, fèves, sauce curry*)
Salade de pâtes au pesto
Fromage du jour et pain
Brochette de fruits
Riz au lait au melon
Financier
Cannelé
Pain

TENDANCE - 14 PIÈCES

Nem de saumon fumé mousse de cacahuète
Tartare de concombre à la menthe
Pain surprise
Assortiment tortillas
Coque de pâte au chorizo
Tataki de bœuf au sésame
Brochette de gambas laqué
Salade grecque à la fêta
Salade de quinoa
Assortiment de deux fromages
Tartare de fraises au vinaigre balsamique
Cannelé
Rose de pommes en feuilleté
Financier à la cerise
Pain

Prix en € HT / personne

30 > 50 PERSONNES **16,50 €**
51 > 99 PERSONNES **15,60 €**
100 > 200 PERSONNES **15,20 €**
201 > 300 PERSONNES **14,80 €**
> 301 PERSONNES **14,50 €**

30 > 50 PERSONNES **17,90 €**
51 > 99 PERSONNES **16,90 €**
100 > 200 PERSONNES **15,90 €**
201 > 300 PERSONNES **15,70 €**
> 301 PERSONNES **15,40 €**

DÉCOUVERTE - 17 PIÈCES

Pain surprise
Tartare saumon, mousse citronnée et ciboulette
Financier au saumon
Brochette de melon à l'italienne
Panna cotta de champignons, crumble de truffe
Tartelette de canard confit
Tartare de jambon, melon et tomates
Tataki de canard à la citronnelle
Brochette de poulet à l'ananas
Fusilli à l'italienne
Salade thaï, poulet, crevettes et mangue
Fromage AOP et pain
Soupe de pommes, cube de pain d'épices
Cannelé
Sucette de poire au chocolat et riz soufflé
Financier à la pistache
Tartelette de fruits

Prix en € HT / personne

30 > 50 PERSONNES	21,80 €
51 > 99 PERSONNES	21,20 €
100 > 200 PERSONNES	20,20 €
201 > 300 PERSONNES	19,20 €
> 301 PERSONNES	18,70 €

PLAISIR - 18 PIÈCES

Verrine de chipirons, échalote confite
Tarte de bœuf au cheddar
Tartelette de saumon aux agrumes
Pain surprise campagne
Cromesquis au foie gras
Coque de pâte champignon et tuile parmesan
Assortiment de tortillas
Mini burger à la mousse de crevettes
Brochette de poulet mariné
Salade façon César
Semoule à l'oriental
Riz à l'espagnole (*riz, oignon, petit pois, chorizo*)
Duo de fromages AOP et pain
Raisins d'amour, éclats de pistache
Rose de pommes en feuilleté
Soupe de fraises rôties
Cannelé
Panna cotta chocolat blanc, gelée de passion
Salade de fruits à la vanille

Prix en € HT / personne

30 > 50 PERSONNES	24,50 €
51 > 99 PERSONNES	22,90 €
100 > 200 PERSONNES	22,00 €
201 > 300 PERSONNES	21,40 €
> 301 PERSONNES	20,60 €

BISTROT - 14 PIÈCES

Tartelette tartare de tomates, gelée de pesto
Verrine de raviole, coulis de piquillos
Verrine d'œuf mimosa au paprika
Cromesquis de chèvre
Pain surprise
Charcuterie et condiment
Blanc de poulet basse température aux herbes
Salade Bombay (*chou, pomme, fèves, sauce curry*)
Salade de pâtes au pesto
Fromage du jour et pain
Brochette de fruits
Riz au lait au melon
Financier
Cannelé
Pain

Prix en € HT / personne

30 > 50 PERSONNES	16,50 €
51 > 99 PERSONNES	15,60 €
100 > 200 PERSONNES	15,20 €
201 > 300 PERSONNES	14,80 €
> 301 PERSONNES	14,50 €

TENDANCE - 14 PIÈCES

Nem de saumon fumé mousse de cacahuète
Tartare de concombre à la menthe
Pain surprise
Assortiment de tortillas
Coque de pâte au chorizo
Tataki de bœuf au sésame
Brochette de gambas laquées
Salade grecque à la fêta
Salade de quinoa
Duo de fromages
Tartare de fraises au vinaigre balsamique
Cannelé
Rose de pommes en feuilleté
Financier à la cerise
Pain

Prix en € HT / personne

30 > 50 PERSONNES	17,90 €
51 > 99 PERSONNES	16,90 €
100 > 200 PERSONNES	15,90 €
201 > 300 PERSONNES	15,70 €
> 301 PERSONNES	15,40 €

Cocktails

Commande

Prix en € HT / personne
 (50€ dans un rayon de 25km, sur demande
 au-delà)
 et hors service (125 € - 1 serveur pour 40
 convives)

Les menus sont donnés à titre indicatif et
 susceptibles de modifications.

TRADITIONNEL - 15 PIÈCES

Financier de saumon
 Pain surprise nordique
 Duo de brochettes à la provençale et orientale
 Tartelette de tomates et mozzarella
 Verrine de chipirons, échalote confite
 Coque de pâtes, mousse crevette
 Profiterole de foie gras et gelée de porto
 Brochette de porc caramélisé
 Gaspacho de melon
 Roulé de tortillas chèvre et miel
 Panna cotta au fruits, éclats de chocolat
 Cannelé
 Tartelette aux fraises
 Macaron aux fruits
 Cube de pain perdu au chocolat blanc

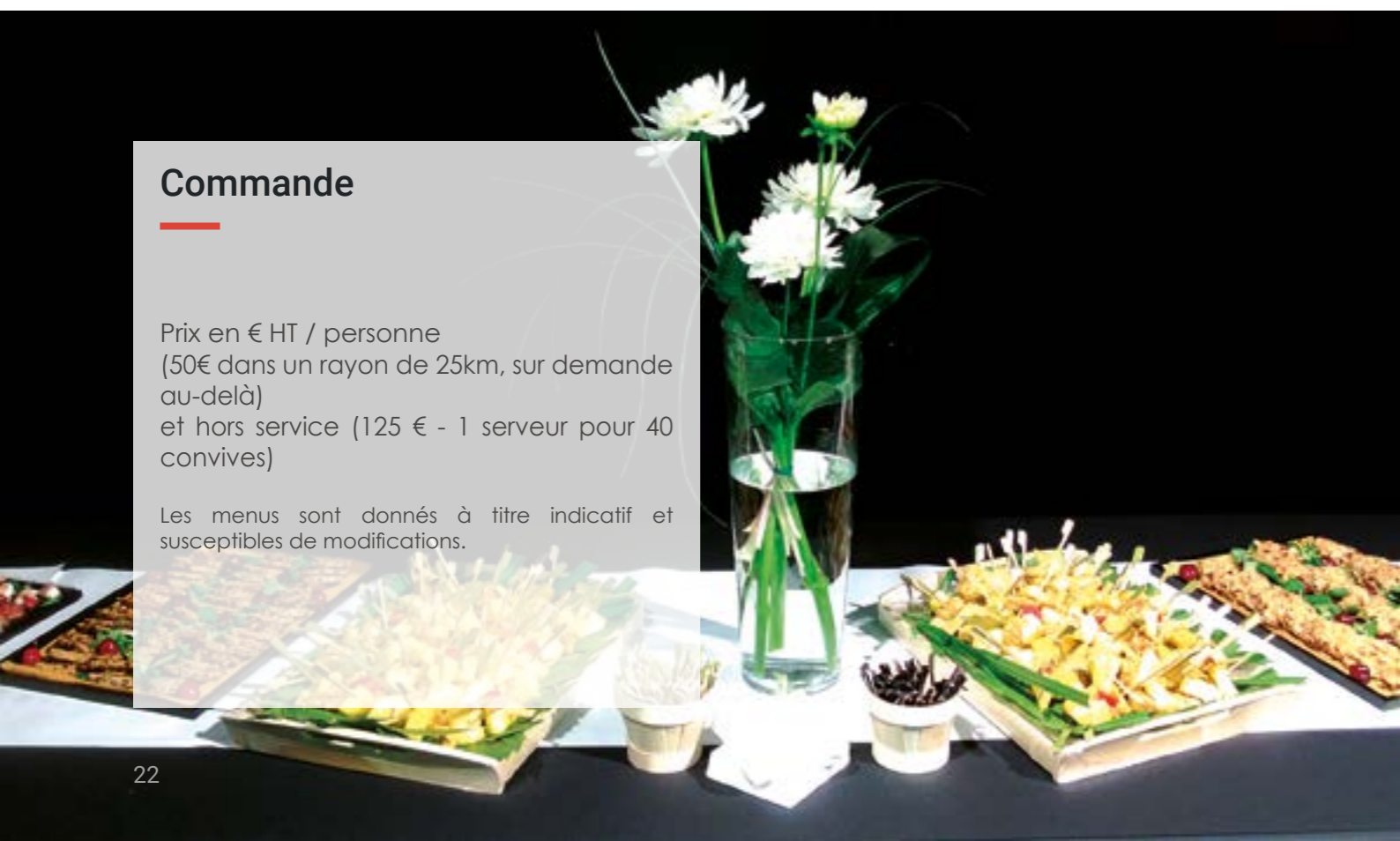
PLAISIR - 18 PIÈCES

Tartare de courgettes à la menthe
 Duo de brochettes melon et pastèque
 Verrine de mousse de carottes, crumble de noix
 Pain surprise gourmand
 Triangle aux truffes façon croque-monsieur
 Maki de canard fumé au foie gras
 Bun's d'avocat et émietté de crabe
 Tataki de saumon au sésame
 Burger mousse canard, chutney de poire
 Chiffonnade de carpaccio de bœuf, billes de citron
 Grillade de pata negra
 Mousse au chocolat et meringue
 Moelleux d'ananas à la noix de coco
 Entremet mangue et passion
 Cannelé
 Tartelette de fruits
 Tartelette beurre salé

Prix en € HT / personne

30 > 50 PERSONNES **19,00 €**
 51 > 99 PERSONNES **18,30 €**
 100 > 200 PERSONNES **18,00 €**
 201 > 300 PERSONNES **17,50 €**
 > 301 PERSONNES **17,00 €**

30 > 50 PERSONNES **23,00 €**
 51 > 99 PERSONNES **22,00 €**
 100 > 200 PERSONNES **21,00 €**
 201 > 300 PERSONNES **20,50 €**
 > 301 PERSONNES **20,30 €**



CONTACT

Vous avez un besoin, un projet, vous souhaitez un conseil, un devis ?

Notre équipe est à votre disposition !



05 56 16 17 16



06 31 70 10 00



traiteur@ea-envol.fr



www.ea-envol.fr



@eaenvol