



Brochure - Été Plateaux Repas

Minimum de commande 10 personnes



www.elan-traiteur.fr



Réservation au 02 48 54 35 80



Ou par mail : info@elan-traiteur.fr



Tous nos prix s'entendent HT départ boutique

(L'entreprise se réserve le droit de modifier unilatéralement les prix de son offre à tout moment, notamment en cas d'augmentation des coûts, étant entendu que, en cas d'augmentation des prix postérieure à l'acceptation de l'offre, seul le prix fixé au jour de cette acceptation sera applicable au client.)



ELAN TRAITEUR UNE MARQUE RESPONSABLE

Tous ensemble, rendons le monde meilleur et réduisons notre impact sur l'environnement !

UNE DÉMARCHE RSE : Nous avons à coeur de mettre en place une politique de responsabilité sociétale et environnementale pour limiter les impacts de notre activité.

UNE DÉMARCHE ÉCOLOGIQUE : Nous nous engageons pour la préservation de notre planète en diminuant dès que possible le plastique. C'est pourquoi nous utilisons des matières réutilisables, biodégradable et recyclable.

L'écoconception est au service de la restauration !

De notre cuisine à votre table

Elan Traiteur



UNE ATTITUDES ÉCO-RESPONSABLE

Des emballages réutilisables, recyclables ou biodégradables.
Afin de réduire notre impact environnemental.



TOUT PLATEAU COMMANDÉ SERA SERVI AVEC



Pain



Couverts



Verre

Les Plateaux Repas

PLATEAU ECO à 17.50 € HT



Entrée du jour



Assiette du chef



Assortiment de fromages



Dessert « sélection du pâtissier »

Commande de 10 plateaux identiques minimum

PLATEAU AFFAIRE à 20.00 € HT



Antipasti de légumes du soleil, crémeux Chavignol

Ou

Feuille à feuille de burratina, tomate confite sur un sablé parmesan



Filet de poulet, abricot, miel et amande,
Salade de boulgour menthe et coriandre

Ou

Dos de saumon mi cuit, sésame et combawa,
Riz blanc brocolis et pickle d'oignon rouge



Assortiment de fromages et fruits secs



Panna cotta vanille et poire pochée aux épices

Ou

Tartelette chocolat intense et framboises

Commande de 10 plateaux identiques minimum



PLATEAU TERROIR à 22.50 € HT



Timbaline de lentilles du Berry, oeuf poché et truite fumée



Coq au vin Berrichon (barquette micro ondable)
Jardinière de petits légumes glacés



Assortiments de Chavignol affinés



Tarte tatin et crème fouettée à la vanille Bourbon

Commande de 10 plateaux identiques minimum

PLATEAU BUSINESS à 24.00 € HT



Taboulet de chou fleur, saumon gravlax et pickles de légumes

Ou

Marbré de volaille, feta et tomates confites



Wok de magret de canard, sauce soja, sésame et miel

Ou

Faux filet de Charolais sauce tartare et céréales à l'indienne

Ou

Filet de dorade et sa vierge d'agrumes



Assortiment de fromages affinés



Tiramisu caramel au beurre salé et spéculos

Ou

L'incontournable Choco-Trésor

Commande de 10 plateaux identiques minimum

PLATEAU PREMIUM à 32.50 € HT



Mise en bouche



Finger de volaille et foie gras façon Caesar

Ou

En transparence :

Crème de chou fleur et crabe, duo avocat, granny smith et espuma homar



Assortiment de fromages affinés



Chateaubriant à la plancha, pomme myrtille à la fleur de thymécrasé de carotte confites et sauce au herbes

Ou

Selle d'agneau rôti au romarin, gâteau de légumes



Farandole de gourmandise du pâtissier

Commande de 10 plateaux identiques minimum

ENVIE DE COMMANDER ?

QUAND ?

48h à l'avance avant 16h00

Du lundi au samedi

De 9h00 à 17h00

COMMENT ?

Par téléphone : 02 48 54 35 80

Par mail : info@elan-traiteur.fr

Tous nos prix s'entendent HT départ boutique.

Frais de livraison disponible sur le devis.

CONDITIONS DE LIVRAISON :

Suivant les disponibilités

Minimum de 10 plateaux repas dans un rayon inférieur à 25km.

Minimum de 30 plateaux repas dans un rayon supérieur à 25km.

