



# Brochure - Hiver

## Plateaux Repas

*Minimum de commande 10 personnes*



[www.elan-traiteur.fr](http://www.elan-traiteur.fr)



Réservation au 02 48 54 35 80



Ou par mail : [info@elan-traiteur.fr](mailto: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



Oeuf poché, lentilles du Berry et truite fumé

*Ou*

Tartare de betterave, pomme granny et chèvre frais (végé)

*Ou*

Filet de Maquereau, taboulé de chou-fleur et brocolis, vinaigrette à l'ancienne



Rôti de boeuf, salsifis et patates douces

*Ou*

Emincé de volaille au curry et lait de coco, nouilles sautées et légumes croquants

*Ou*

Saumon poché gremolata, purée de courge au kombucha et kumquat

*Ou*

Petit salé végétal aux légumes de saison (végé)



Assortiment de fromages et fruits secs



Panna cotta exotique

*Ou*

Granola pomme poire

*Ou*

Brownies aux noix de pécan et crème vanillée

*Commande de 10 plateaux identiques minimum*

## PLATEAU BUSINESS à 24.00 € HT



Crèmeux de potiron et chipirons en persillade

*Ou*

Poireaux brûlés, mimosa et vierge d'agrumes (végé)

*Ou*

Céleri et granny en rémoulade, magret fumé



Vitelo tonnato, fusilli, courgette sauté, tomate confite, capre et parmesan

*Ou*

Fondant de volaille, crozet de Savoie aux cèpes

*Ou*

Pièce de boeuf pochée aux graines de moutarde, poêlée de grenaille et condiment béarnaise

*Ou*

Raviole fraîche Maison Desgeorges, patate douce et graines toastées aux épices (végé)



Assortiment de fromages affinés



Sablé breton, pomme confite au caramel beurre salé

*Ou*

Tiramisu caramel et spéculos

*Ou*

Financier amande et fruits de saison

*Commande de 10 plateaux identiques minimum*

## PLATEAU PREMIUM à 32.50 € HT



Saint Jacques snackée, risotto de chou-fleur au curry et chorizo

*Ou*

Tartelette courgette, chèvre frais et vinaigrette au basilic (végé)

*Ou*

Médaille de foie gras, chutney maison et pain de campagne toasté



Magret de canard, tagliatelle de butternut, perle du japon, jus de canard au miel et miso

*Ou*

Filet de cabillaud nacré condiment romesco,  
écrasé de pomme de terre légère au safran et sésame doré

*Ou*

Pavé de quasi de veau cuit à basse température,  
risotto de risoni aux petits légumes et mascarpone

*Ou*

Mousseline de panais à la vanille, panais rôti au thym, poêlée de champignons en persillade et  
Pickles de moutarde (végé)



Assortiment de fromages affinés



Tartelette citron yuzu meringuée

*Ou*

Choux pistache vanille

*Ou*

Choco trésor

*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](mailto: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.

