



COLLECTION  
NOMADE

*Ete 2024*

**Ernwein**  
ARTISAN TRAITEUR

# 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 jusqu'à **48 heures** à l'avance et **sous réserve de disponibilité.**  
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 à partir de **8 personnes**, uniquement **le midi du lundi au vendredi.**

Forfait livraison TTC TVA 20%, selon disponibilité :

- Seloncourt : 9€
- Audincourt/Valentigney/Exincourt : 16€
- Etupes Technoland : 19€
- Montbéliard : 21€
- Héricourt : 28€
- Trévenans/Danjoutin/Belfort Glacis : 31€
- Belfort centre ville et Techn'hom : 36€

Forfait livraison offert pour les commandes de plus de **260€ 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 18,50€**

existe en version végétarienne

Salade de penne rigate, filet de poulet en cuisson douce, tartare de légumes, billes de mozzarella et pesto rosso  
Tapenade maison et focaccia  
Crudité de saison  
Condiments  
Fromage affiné  
Dessert maison du moment  
Pain - Couverts en écorce de bambou

## **BOX POKE BOWL 19,00€**

existe en version végétarienne

Coeur de sucrine, riz Thaï parfumé au jasmin, filet de poulet Tandoori, julienne de légumes croquante, légume de saison rôti au four, fève de soja, maïs, citron vert, et sauce à la cacahuète  
Dessert maison du moment  
Pain - Couverts en écorce de bambou

## **BOX CHAUDE 19,00€**

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 19,00€**

existe en version végétarienne

Salade de linguines, légumes de saison grillés, mozzarella di Bufala, dés de tomate séchée, cébette et pignon de pin  
Jambon cru du Haut-Doubs et melon Français  
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 desserts. 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 22,50€

existe en version végétarienne

Salade de riz complet à la Mexicaine,  
haricots rouges, filet de poulet Français,  
tomate, maïs, poivron et citron vert  
Houmous maison, blinis et melon Français  
Crudité de saison  
Condiments  
Duo de fromages affinés  
Dessert maison du moment  
Pain - Couverts en bambou

## PLATEAU MEDITERRANEEN 24,50€

existe en version végétarienne

Burrata crémeuse, linguines aux légumes  
de saison grillés, melon Français,  
cébette et pignon de pin  
Filet de canard rôti au Balsamique  
Crudité de saison  
Condiments  
Duo de fromages affinés  
Dessert maison du moment  
Pain - Couverts en bambou

## PLATEAU CHAUD 22,50€

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 31,00€

existe en version chaude et/ou végétarienne

Queues de gambas et St Jacques à la Provençale,  
légumes de saison grillés, 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 emballage 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) : 1.80€

Eau gazeuse (1l) : 2.10€

Eau plate individuelle (0.5l) : 1,00€

Eau gazeuse individuelle (0.5l) : 1.10€

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) : 2,95€

Jus de pomme artisanal local (1l) : 4.05€

Coca-cola (1.25l) : 3.20€

## VINS

Vin blanc Sud-Ouest IGP Tarani Comté-Tolosan (75cl) : 7.75€

Vin rouge Côtes-du-Rhône-Villages Sainte-Cécile Domaine Aubert (75cl) : 8.45€

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/)  