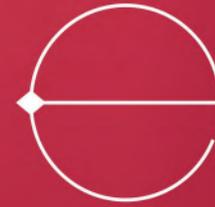




Un oeuf à la
toque.



ESPRIT ♦ TRAITEUR

Expression de...

Esprit
& *Vous ...*



#esprit&vous

À nouveau mode de consommation, nouvelle organisation.

Notre équipe s'organise dans le strict respect des règles sanitaires pour mettre toute sa passion à votre service

Imaginer, créer, écrire une nouvelle page, nous adapter au contexte pour continuer de vous servir en préservant votre santé.

Nous vous proposons des prestations créatives et consensuelles, assurées par un savoir-faire, des équipes de qualité et une gestion logistique éprouvée.

A partir du 18 mai, nos livreurs, équipés de gants et de masques, déposeront sur votre lieu de travail ou chez vous, des repas prêts à déguster. Nous souhaitons vous permettre de vous restaurer en garantissant une cuisine fraîcheur, de qualité, tout en évitant les risques de contamination.

Nos menus autour de produits frais, de saisons, et de producteurs locaux, changeront chaque semaine.

À partir de 10 personnes, au choix, selon vos contraintes alimentaires éventuelles, nous proposons plusieurs formules :

- Le plateau-repas (entrée, plat froid, fromage, dessert)
- La boîte déjeuner bistro (menu en 6 plats froids format dégustation)
- La boîte déjeuner bistrônôme (menu en 6 plats dont 2 à réchauffer, format dégustation)
- La boîte saveurs & fraîcheurs (Poké bowl, grandes salades et desserts)

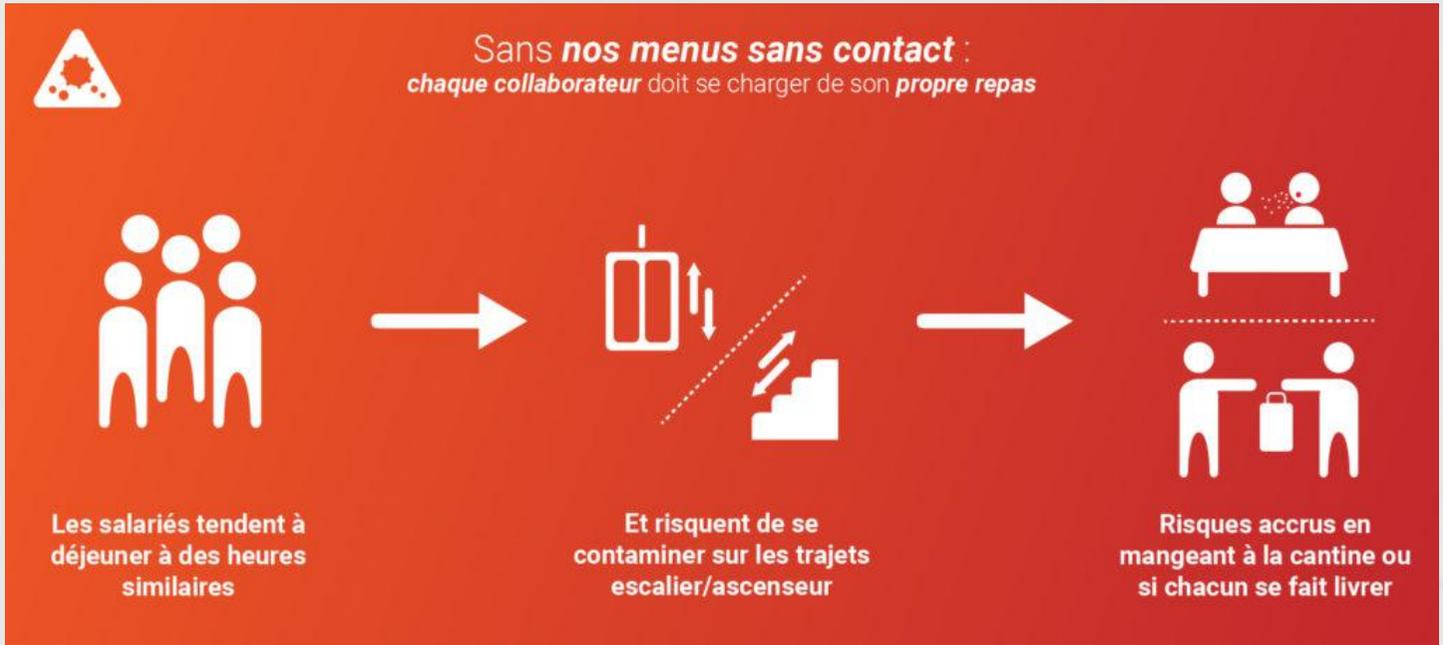
Commandes jusqu'à 17:00 la veille (vous pouvez augmenter le nombre de repas jusqu'à 10:00 le jour J)

Par mail : info@esprit-traiteur.com

Sur notre site internet <https://esprit-traiteur.com/contact/>

Par téléphone : 05 61 304 300





Acteur Eco Responsable

Aimer notre métier, c'est aussi Aimer et respecter notre Planète. De saison en saison, la Nature nous émerveille et nous prodigue ce qu'elle a de meilleur. C'est donc tout naturellement qu'Esprit Traiteur souhaite aujourd'hui intensifier sa démarche éco-responsable, en assurant:

Des prestations garanties **sans plastique**

Des **contenants écologiques**, recyclables, biodégradables

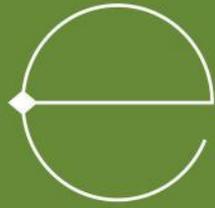
Des arts de la table **réutilisables**

Des produits **d'approvisionnement local**

Certains produits **non consommés** peuvent être emballés après nos prestations, puis distribués à nos clients et/ou au secours populaire.



Depuis plusieurs années déjà, Esprit Traiteur poursuit sa politique visant à diminuer son empreinte carbone au travers de la certification Bilan Carbone. Dans le cadre d'une démarche volontaire, Esprit Traiteur réalise un état des lieux des émissions de GES de son activité afin de pouvoir engager des actions de réductions sur les principaux postes émetteurs et promouvoir sa démarche éco-responsable.



ESPRIT.TRAITEUR

Une cuisine d'expression

le plateau *repas*



veni,vidi,
linguine.

le plateau repas

18,50€ HT



Entrées

- Salade de méditerranée à la volaille et aux écrevisses, citron et basilic, pesto rouge.

Ou

- Salade carbonara au saumon, asperges et jus d'herbe

Ou

- #✓ Salade de haricots coco et pois chiches, pistou d'herbes et feta.

Plats du jour

- Cabillaud, boulgour, jus et garniture de rougail

Ou

- Pièce de bœuf braisée, pommes grenailles et jus d'une ratatouille.

Ou

- #✓ Cocotte de boulgour, jus et légumes tajine

Fromage fermier AOP affiné

Confiture de figues violettes

Desserts

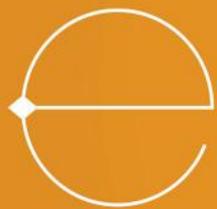
- Choco-noisette et crémeux aux fruits de la passion

Ou

- Salade de fraises, siphon pistache, éclats de meringue

Ou

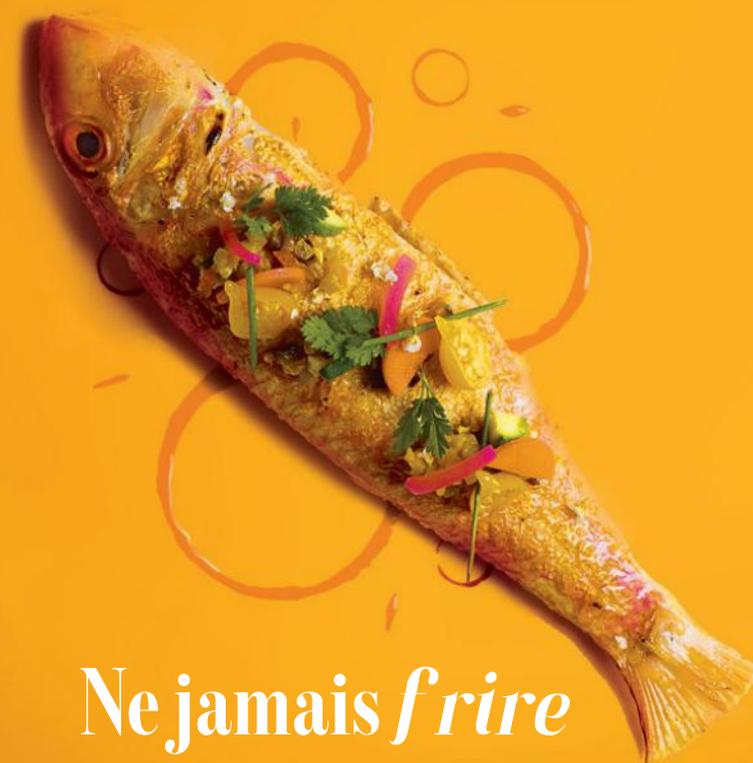
- Le café gourmand
Moelleux chocolat-café
Panna cotta coco et mangue fraîche
Tartare de fruits frais de saison



ESPRIT.TRAITEUR

Une cuisine d'expression

la boîte
Bistro



Ne jamais *frir*
jamais !

la boîte Bistro

22,00€ HT

Menu en 6 plats dégustation. Choisissez 2 entrées + 2 plats + 2 desserts



Entrées

- Tuna bowl
*Thon mi-cuit mariné, sauce spicy
Avocat, mangue*

- Pastèque, melon, amandes et ventrèche de porc noir de Bigorre

#✓Veggie bowl
Quinoa, asperges vertes, feta et betterave)

Petits plats du jour

- Sauté de veau en osso-bucco risotto à la milanaise

- Penne aux gambas et coquillages
Jus de cuisson à la tomate et pesto de pistache

- #✓Dahl de légumineuses, patate douce au curry et noix de cajou

#✓_végétarien

Fromage Basque AOP

Confiture de cerises noires

Petits desserts

- Panna cotta coco, fraîcheur de pastèque à la menthe, sablé breton

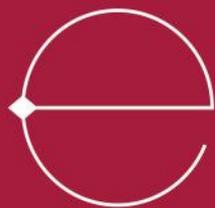
Petits Gâteaux !
De délicieuses petites tartelettes déclinées en de multiples saveurs :

- Chocolat au lait -praliné -nougatine
- Ananas-mangue-crumble coco
- Citron-framboise-meringue croquante

Ou

Café gourmand

- Moelleux chocolat-café
- Panna cotta coco et mangue fraîche



ESPRIT.TRAITEUR

Une cuisine d'expression

le boite Bistronômie



Mettre *du beau*
dans son vin.

la boîte Bistronômie 25,00€ HT

Menu en 6 plats dégustation. Choisissez 2 entrées + 2 plats + 2 desserts



Entrées

- Foie gras, artichaut, topinambour et pralin de cèpe, soubise, sabayon au goût grillé
- Gambas Tiger, gaspacho coquillage-coco et salade croquante de céleri, concombre et radis
- #/ Artichaut, topinambour et pralin de cèpe, soubise, sabayon au goût grillé)

Plats

- Poulpe grillé au piment d'Espelette, risotto à l'Ossau, crumble parmesan-cacahuètes, siphon d'aioli
- Pièce de bœuf cuite longuement, pommes grenailles à la fleur de sel, condiment échalote, moutarde de Meaux à l'ancienne noisettes torréfiées
- #/ Wok de légumes du moment, texture coriandre-citron vert, bouillon au gingembre

#/_ végétarien

Fromage fermier AOP affiné

Confiture de figues violettes

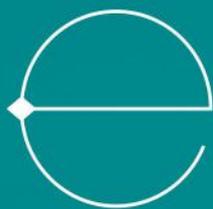
Desserts

- Fraises Gariguettes, mousse de petit suisse, streudel et coulis framboise piquilos
- Choc-olive, pop sarrasin et crémeux au romarin

Ou

Café gourmand

- Comme un rocher praliné-caramel
- Tartelette main de Buddha et Thé noir
- Tartelette framboise-romarin



ESPRIT.TRAITEUR

Une cuisine d'expression

Boite saveurs & *fraicheurs*



La boîte saveurs & fraîcheurs

BOWL OU SALADE

12,00€ HT

BOWL OU SALADE + DESSERT

15,00€ HT



Les bowl

Les Pokés bowl, composés par notre chef

- Le classic saumon

Riz vinaigré, saumon mariné maison, avocat, mangue, carottes, concombre, radis, édaname, gingembre confit

- Le Fermier

Riz vinaigré, poulet fermier grillé, légumes au wok, avocat, brebis Basque, maïs grillé, pickles d'oignons

- #✓ Le Buddha Bowl

Quinoa, houmous, avocat, mangue, édaname, chou rouge, sésame grillé, gingembre confit



Grandes salades

- La tomate – burrata

Tartare de tomates anciennes, mozzarella Burrata, coppa, courgettes au pesto, oignons et basilic

- La Caesar au poulet fermier

Salade, poulet fermier, œuf poché, Parmesan, pignons, croûtons, sauce Caesar

- #✓ La végétarienne

Tzatziki, Féta, carotte passion, concombre, tomate, croûtons et maïs grillé

Desserts

- Salade de fraises et basilic

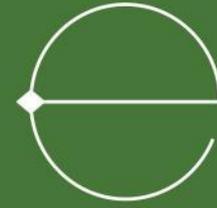
- Salade de fruits frais du moment rafraichis à la menthe

- Riz au lait de coco et mangue fraîche

- Cookie maison, pépites de chocolat et noix de pécan

- Mousse au chocolat au lait et noisettes

#✓ végétarien



ESPRIT.TRAITEUR

Une cuisine d'expression



Merci !

*Y'a pas à
tortilla !*