

# ATELIER TRAITEUR

*La fabrique de vos événements*

## **Pour vos réceptions, cocktails et repas**

Mariage, Anniversaire, Repas d'entreprise,  
Baby shower, EVJF, Divorce, Départ en retraite

Commande à partir de 10 personnes, **72 h à l'avance**



**03 25 55 57 58 - WWW.ATELIERTRAITEUR52.FR**



Bienvenue chez Atelier Traiteur

**Lucie**, notre organisatrice événementielle passionnée,  
**Laura**, notre cheffe de cuisine créative,  
ainsi que **Julien** et **Abderahmane**, nos chefs pâtisseries talentueux,  
accompagnés de leurs équipes,  
ont imaginé pour vous ce catalogue riche en saveurs  
et en inspirations.

Vous y découvrirez une sélection variée de mets et de pâtisseries,  
pensée pour répondre à l'ensemble de vos besoins,  
qu'il s'agisse de réceptions professionnelles,  
de célébrations privées ou d'événements sur mesure.

Chez Atelier Traiteur, nous mettons notre savoir-faire  
au service de vos réceptions  
pour vous proposer des prestations clé en main,  
pensées dans les moindres détails.

Confiez-nous l'organisation,  
et profitez sereinement  
de chaque instant  
aux côtés de vos invités.

# Mises en bouche

(Prix à la pièce sauf mention contraire)

**Mini-gougère** 0,60€

**Toast (au choix)** 0,90€

- Rosette
- Jambon cru
- Mousse de canard
- Rillettes de poisson

**Toast prestige (au choix)** 1,30€

- Pain d'épices, foie gras, mangue
- Pain au charbon, saumon fumé, crème à l'aneth et baies roses
- Blinis, guacamole, crevettes

**Mini quiche (au choix)** 1,10€

- Lorraine
- Langres
- Poulet-curry
- Poireaux chèvre
- Saumon

**Feuilleté saucisse ou pâté viande** 1,10€

**Mini croque jambon emmental** 1,10€

**Mini bruschetta (au choix)** 1,20€

- Légumes grillés
- Houmous
- Tartinade de thon

**Mini tartelette (au choix)** 1,20€

- Tartare de tomates, ricotta
- Crème de chèvre-miel, concassée de noix

**Bouchée d'escargot** 1,30€

**Mini verrine salée** 1,30€

- Thon, pêche
- Poulet, ananas caramélisé, fromage frais
- Mascarpone, poivrons, piment d'Espelette
- Tzatziki, saumon fumé
- Betterave, mousse de chèvre
- Choux-fleur, pommes de terre, concassée de noisettes

**Mini gaufre salée** 1,30€

Fromage frais, lard et larme de poivron

**Pain surprise garni\*** 39,00€

(Environ 40 pièces)

**Pain baguette surprise garni\*** 49,00€

(Environ 50 pièces)

\*Au choix pour vos baguettes ou pains

Charcuteries : Jambon cru, rosette, mousse de canard

Poissons : Saumon fumé, rilette de crevettes

Fromages : Langres, Chevillon truffé, fromage frais aux herbes

Mix de 2 possible



**Pâté à la viande**

(4, 6, 8, 10 personnes)

**3,50€**  
par personne

**Pâté à la viande au Langres**

(4, 6, 8, 10 personnes)

**4,00€**  
par personne

**Mignardises (au choix)** 1,20€

- Mini éclairs : chocolat, café, vanille
- Mini choux chantilly
- Mini Paris-Brest
- Mini-tartelettes fruits : fraise, framboise citron, choco-ramboise, raisin, amandine

**Macarons (au choix)** 1,20€

- Framboise
- Fraise
- Pistache
- Vanille
- Chocolat

**Mini Viennoiseries (au choix)** 0,55€

- Croissant
- Pain chocolat
- Pain raisin
- Chausson pommes

**Mini verrines sucrées (au choix)** 1,30€

- Mangue-ramboise
- Poire-chocolat
- Fraise-vanille
- Framboise-vanille
- Chocolat
- Salade de fruits



# Entrées froides

(Prix par personne sauf mention contraire)

## • À BASE DE POISSONS

- Terrine de truite et son tartare de tomates **6,50€**
- Mousseline de sandre, crème légère aux baies roses **7,50€**
- Profiteroles au fromage frais et saumon fumé **8,50€**
- Mille-Feuille de saumon fumé et sa crème citronnée à l'aneth, graines de pavot et bouquet de mâche **8,50€**
- Carpaccio de St Jacques aux agrumes **10,50€**



## • À BASE DE VIANDE

- Terrine de campagne **4,50€**
- Ballotine de volaille, citron vert et anis **6,50€**
- Profiteroles au fromage frais et jambon cru **7,00€**
- Salade gourmande **9,00€**  
Magret de canard, champignons blancs, tomates cerises, larmes de poivrons, oignons rouges, graines de Sésame, framboises, abricots secs et tuile au parmesan
- Tarte fine au magret de canard au miel, oignons caramélisés, figue confite, roquette **9,50€**
- Foie gras de canard nature et son pain d'épices **12,00€**  
Confits d'oignons - Confiture de figues - Confiture de coing aux épices - Confiture d'abricots, cumin



# Entrées chaudes

(Prix par personne sauf mention contraire)

## • À BASE DE POISSONS

**Soufflé de saumon, cœur St Jacques, 8,00€**

**et sa crème aux écrevisses**

**Cassolette de la mer dans 10,00€**

**son bouillon thaï**

(Cabillaud, truite, crevettes)



## • À BASE DE VIANDE

**Choux à la reine 5,50€**

**Quiche à l'effiloché de bœuf, 5,50€**  
**oignons confits**

**Pâté en croûte Langrois 7,00€**

**Brioche d'escargots à la crème 9,00€**  
**façon Atelier**

## • À BASE DE FROMAGES

**Quemeu au Langres, bouquet de mâche 5,50€**

**Croustillants au chèvre, 7,00€**  
**figes et tomates confites**

**Fromages rôtis : 9,00€**

- Caprice des dieux à la truffe, pain miel et noix

- Chèvre miel, pain cranberries

- Langres cumin, pain de campagne

- Camembert noix, pain aux graines, miel



# Planches

(Pain et condiments compris. Prix par personne sauf mention contraire)

**Planche de charcuterie**

**9,00€**

**Planche de charcuterie et fromages**

**9,00€**

**Planche de fromages**

**9,00€**

**Planche de poissons**

**11,00€**

Saumon fumé, rilette et terrine de poissons

# Plateaux de fromages

(Prix par personne)

**Duo de fromages, salade verte**

**2,50€**

Langres, Emmental, Caprice des dieux, Epoisses, Saulxures blanc, Brie, Munster, chèvre frais

**Assortiments de trois fromages, Salade verte ou endives et noix**

**3,50€**

Langres, Emmental, Comté, Epoisses, Saulxures blanc, Brie, Munster, Morbier, chèvre frais, chèvre cendré

**Plateau de Cinq fromages, Mesclun et fruits secs**

**5,50€**

Langres, Emmental, Comté, Epoisses, Saulxures blanc, Brie, Morbier, Munster, Chèvre frais, Chèvre cendré, Camembert noix, miel / Caprice aux truffes / Chevillon aux truffes



# Pauses glacées

(Prix par personne sauf mention contraire)

**Glaces de la  
Maison HENRY**



**Sorbet citron, basilic /Limoncello**

**3,00€**

**Sorbet cerise /Guignolet**

**3,00€**

**Sorbet pomme/Champagne**

**3,50€**

# Plats

(Prix par personne sauf mention contraire)

## • À BASE DE VIANDE

Jambon grillé	10,50€
Sauté de porc à la bière locale	11,00€
Filet mignon de porc	13,00€
Brochette de volaille marinée aux deux citrons et tomates confites	12,00€
Filet de volaille	12,00€
Chapon façon blanquette (Selon saison)	14,00€
Suprême de volaille	14,00€
Curry de poulet au lait de coco	15,00€
Filet mignon de veau	14,00€
Sauté de veau (sauce façon marengo truffée)	14,00€
Filet de veau façon Wellington : Sous conditions : matériel de cuisson selon le lieu	15,00€
Brioche d'effiloché de canard	14,00€
Cuisse de canard confite	15,00€
Brochette de canard mariné à l'ail et vinaigre de framboises	16,00€
Souris d'agneau aux herbes	15,50€
Bœuf Bourguignon	9,50€
Carbonnade à la bière locale	11,00€
Joue de bœuf à la Bourguignonne	14,00€
Filet de bœuf braisé	16,00€



## • ACCOMPAGNEMENTS

(AU CHOIX UN FÉCULENT ET UN LÉGUME)

- Pommes de terre «Gratin, écrasé, rôties»
- Risotto
- Riz sauvage
- 
- Carottes glacées
- Tomates rôties
- Duo de tagliatelles de carottes  
et courgettes
- Poêlée de légumes (selon saison)
- Duo de courgettes (selon saison)
- Fagot de haricots verts

## • À BASE DE POISSONS

Dos d'églefin au beurre blanc	12,00€
Filet de sandre et son émietté de lard croustillant	14,00€
Cabillaud au pesto d'ail des ours	14,00€
Rôti de saumon en croûte d'herbes	15,00€
Cassolette du pêcheur dans son bouillon Gambas, Saint-Jacques, cabillaud, truite	16,00€
Gambas flambées au Whisky	16,00€

## • SAUCES AU CHOIX

### Chaudes

Langres, Chevillon, madère, forestière,  
moutarde à l'ancienne, marchand de Vin

### Froides

Béarnaise, moutarde, mayonnaise,  
ketchup, ciboulette

Supplément pour sauce morilles ou truffée

# Plats à partager

(Prix par personne sauf mention contraire)



Lasagne de bœuf	9,50€
Lasagne de légumes	9,50€
Lasagne au poisson blanc	11,00€
Tartiflette ou Langriflette	9,50€
Choucroute garnie	13,50€
Paëlla Royale	14,00€
Couscous garni	14,00€
Volaille de Bresse entière farcie	14,00€
Mont d'Or (suivant saison)	sur demande
Accompagnement salade verte	3,00€

# Planchas / Braseros

(Forfait prêt et cuisson par notre cuisinier Obligatoire : 250,00€ environ 4h)

**Brochettes de Crevettes  
et Saint-Jacques**

5,00€ Pièce

**Légumes grillés**

2,50€  
par personne

**Pommes de terre rôties**

2,50€  
par personne

**Brochettes de viandes :**

- Poulet
- Bœuf
- Canard

4,00€ Pièce

5,00€ Pièce

5,00€ Pièce

**Barbecue classique :**

**Saucisse, merguez, lard**

6,50€ les 3 pièces



# Desserts

(Prix par personne sauf mention contraire)

<b>Mousse au chocolat</b>	<b>3,50€</b>
<b>Verrine aux fruits (au choix)</b>	<b>4,50€</b>
- Mangue-framboise	
- Poire-chocolat	
- Fraise-vanille	
- Framboise-vanille	
- Chocolat	
- Salade de fruits	
<b>Crème brûlée</b>	<b>5,50 €</b>

# Pâtisseries

(Prix par personne sauf mention contraire)

<b>Tartes aux fruits</b> (selon saison)	<b>3,00€</b>
Pommes, abricots, mirabelles, quetsches, cerises...	
<b>Tartes originales</b>	<b>4,00€</b>
Fond sablé breton ou pâte à choux, fraise, framboise, citron meringué	
<b>Entremets</b>	<b>4,50€</b>
Multi-ruits, Fraisier, Framboisier, Poirier, Trois Chocolats, Forêt Noire, Opéra, Mogador, Paris-Brest, Mille-Feuille et bien d'autres sur demande	
<b>Pièces montées 4 choux garnis par personne</b> (minimum 80 choux)	
<b>Pièce montée simple</b>	<b>6,00€</b>
<b>Pièce montée originale</b>	<b>8,00€</b>



# Idées menus

(Prix par personne sauf mention contraire)

## Menu à 18,50€

**Choux à la reine**

**Jambon grillé sauce madère**

**Verrine de mousse au chocolat**

## Menu à 23,50€

**Queumeu au Langres**

OU

**Terrine de truite, tartare de tomates**

**Brochette de volaille marinée aux  
2 citrons et tomates confites**

OU

**Sauté de porc à la bière locale**

**Duo de fromages et salade verte**

**Assortiment de tartes aux fruits  
et chocolat/noix**

## Menu à 26,50€

**Profiteroles au fromage frais  
et saumon fumé**

OU

**Ballotine de volaille, citron vert et anis**

**Filet mignon de porc, moutarde  
à l'ancienne**

OU

**Brioche d'effiloché de bœuf  
sauce forestière**

**Duo de fromages et salade verte**

**Assortiment de gâteaux au choix**

## Menu à 29,50€

**Mille-feuille au saumon fumé,  
crème à l'aneth citronnée,  
graines de pavot et bouquet de mâche**

OU

**Brioche d'escargots à la crème  
façon Atelier**

**Filet de sandre au beurre blanc  
et son émietté de lard croustillant**

OU

**Suprême de volaille sauce au Langres**

**Trio de fromages et salade d'endives**

**Assortiment de gâteaux au choix**

## Menu à 34,50€

**Tarte fine au magret de canard au miel,  
oignons caramélisés, figue confite,  
roquette**

OU

**Carpaccio de St Jacques aux agrumes**

**Brochette de canard mariné à l'ail  
et vinaigre de framboises**

OU

**Filet de veau sauce aux morilles**

**Farandole de fromages  
et son mesclun de salade**

**Assortiments de gâteaux au choix**

# Buffets Froids

(Prix par personne sauf mention contraire)

## Buffet Paysan 17,50€

### Assortiment de crudités

Carottes râpées, concombres à la crème, tomates

### Salade piémontaise

### Marquise de charcuterie

Poulet rôti

### Plateaux de deux fromages et salade verte

### Salade de fruits

### Brownies

## Buffet Campagnard 20.50€

### Assortiment de crudités

Carottes râpées, concombres à la crème, tomates

### Salade piémontaise

### Salade de penne au saumon

### Marquise de charcuterie

Marquise de rôti de porc

Poulet rôti

### Plateaux de trois fromages et salade verte

### Assortiment de tartes aux fruits et chocolat/noix

## Buffet Champêtre 24,50€

### Assortiment de crudités

Carottes râpées, concombres à la crème, tomates

### Coleslaw aux pommes

### Brocolis amandes éfilées et raisins secs

### Salade aux trois poivrons

### Salade végétarienne

Pommes de terre, haricots verts, tomates, oeufs,  
oignons rouges

### Salade de farfalles aux fruits de mer

### Saumon Bellevue

### Marquise de charcuterie

Marquise de rôti de porc

Suprême de poulet rôti

### Plateaux de quatre fromages et salade verte

### Gâteaux au choix

Fraisier, framboisier, multifuits, Paris-Brest, 3 chocolats

## Buffet Prestige 27,00€

### Assortiment de crudités

Carottes râpées, concombres à la crème, tomates

### Coleslaw aux pommes

### Brocolis amandes éfilées et raisins secs

### Salade aux trois poivrons

### Salade végétarienne

Pommes de terre, haricots verts, tomates, oeufs,  
oignons rouges

### Salade de farfalles aux fruits de mer

### Saumon Bellevue Rillette de thon

### Marquise de charcuterie

Marquise de rôti de porc

Suprême de poulet rôti

### Plateaux de cinq fromages et salade verte

### Gâteaux au choix

Fraisier, framboisier, multifuits, Paris-Brest, 3 chocolats

### Les suppléments :

Foie gras poché au Montsaugeon (+ 5.50€ /pers)

Marquise de saumon fumé (+ 5.50€/pers)

Huîtres (+ 6.50€ /pers)

### Tous nos buffets sont accompagnés de condiments

Selon choix du buffet : vinaigrette, moutarde,  
mayonnaise, beurre, citron, cornichons

# Nos services en plus

---

## Location :

- Tables et chaises
- Vaisselles
- Prestation de service
- Chapiteau (sous conditions)



**Pour une prestation sur-mesure**



# 4 autres enseignes à votre service



**AG** GRILL  
TELIER  
RESTAURANT

**CUISINE TRADITIONNELLE  
REPAS DE GROUPE  
REPAS D'AFFAIRE**

Ouvert 7j/7 - midi et soir  
Terrasse - Jeu pour enfant



Réservez votre table  
sur [www.ateliergrill.fr](http://www.ateliergrill.fr)

2 bis rue du lieutenant Didier,  
52200 Saint Geosmes,



Téléphone : 03 25 90 06 06



**A TELIER**  
RESTAURANT  
*Langon*

Spécialités langroises  
Restauration traditionnelle



Réservez votre table **03 25 87 10 88**

**23-25 rue Diderot, 52200 LANGRES**

# Le Bistrot DE L'ATELIER Resto & Bar à vins

Bar à vins, fingers food  
produits locaux, restaurant



Place Ziegler à Langres



## crousti'chaud



Pâtisseries - Sandwicherie - Saladerie - Pains

*La qualité proche de chez vous*

Ouverture tous les jours de 7 h à 20 h

**Fabrication maison  
Savoir-faire artisanal**

Rue Diderot à Langres



## Un évènement ?

Commandez  
vos gâteaux



**directement  
en boutique.**



 **03 25 55 57 58**

 **traiteur@ateliertraiteur52.fr**

 **30 place Jenson, 52200 Langres**



**Livraison offerte sur Langres.**

**25,00€** sur un périmètre de 15 km autour de Langres / **50,00€** au-delà