

ARCHIBALD

EN LIVRAISON

NOS PRODUITS LIVRÉS
PLATEAUX REPAS / APÉRO / APÉRO REPAS / BUFFETS / PAUSES CAFÉ

ARCHIBALD SUR TERRE



Archibald
LE BISTROTEUR

Vos Bistroteurs
contact@archibald-traiteur.fr
0476463059

Notre labo
145 boulevard Paul Langevin
38600 FONTAINE

Mise à jour du 05/04/2024
www.archibald-traiteur.fr

LES PLATEAUX REPAS – à déguster froids !

Nos plateaux repas sont livrés avec un petit pain, une canette d'eau 33cl, du sel, du poivre, des couverts en bambou, un gobelet en carton sans plastique et une serviette en papier

La Place du marché – 18,70 HT

Menu hebdomadaire qui change chaque semaine – exemple

Thon à l'assaisonnement d'un tartare bistrot, achard de légumineuses
L'idée d'un veau à la milanaise et linguini au lentin du chêne
Duo de fromage artisanaux
Le délice citron de Félix

Le Bistrot du mois – 19,70 HT

Menu mensuel qui change chaque mois – exemple

Rillettes de saumon, salade d'herbes fraîches et focaccia
Aiguillette de poulet français cuit doucement aux écrevisses, pomme à l'huile de noisette et carotte à l'ancienne
Duo de fromages artisanaux
L'idée d'une Crêpe Suzette à la mousse chocolat blanc

Le Jardin gourmand – 18,70 HT

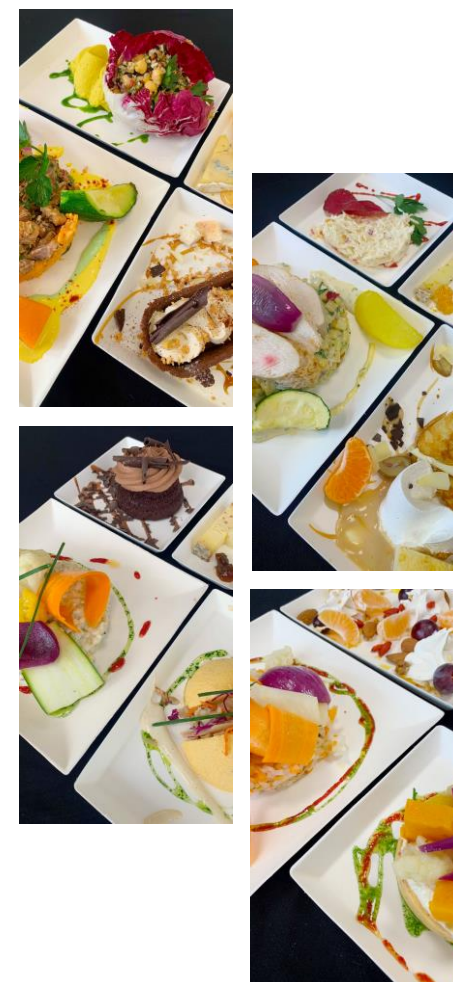
Menu végétarien de saison

Demi-lune au cèpe, pleurote et pignon de pin, huile de noix et herbes
Risotto crémeux butternut, potage Dubarry, radis noir, carotte et navet
Duo de fromages artisanaux de notre belle région
Eclair noisette, caramel et fruits secs

Le Régal végétal – 18,20 HT

Menu végan/végétalien de saison

Tartelette mousseline d'épinard, cacahuète et sommités de chou-fleur
Pilaf de lentille beluga au miel, pépites de châtaigne, tagliatelle racines
Mousseline végétale et fruits frais



LES PLATEAUX REPAS – à déguster froids !

Nos plateaux repas sont livrés avec un petit pain, une canette d'eau 33cl, du sel, du poivre, des couverts en bambou, un gobelet en carton sans plastique et une serviette en papier

La Haute marée – 23,70 HT

Menu poisson de saison

Bao de crevette et saumon fumé maison, cèleri raifort et légumes d'automne

Poisson de la criée cuit lentement, « pomme-pomme » (pomme de terre et pomme) à l'huile de noisette, sauce flamiche bisque « maison » des grandes marées

Duo de fromages artisanaux de notre belle région

Finger choco-marron

Le Tradition – 24,20 HT

Menu de saison

Tartelette parmentière au vin blanc, cébette, carotte, pomme de pin et bœuf affiné des Alpes

Veau pot-au-feu, gribiche au poireau, ratte (pomme de terre) du Nord

Duo de fromages artisanaux de notre belle région

Dôme poire chocolat

Le Tentation – 26,20 HT

Menu de saison

Trilogie gourmande

Poitrine de canard fumée deux heures puis rôtie doucement, sauce olivier truffé, penne fraîches al dente et légumes de grand-mère

Duo de fromages artisanaux de notre belle région

Les trois desserts de Félix



L' APERO REPAS – à déguster froid !

Nous pouvons vous proposer en plus des boissons soft, du vin, de la vaisselle jetable et la mise en place

Exemple - A partir de 10 personnes – devis sur mesure

Prix d'entrée : 21,48 HT par personne (hors boissons et vaisselle jetable)

Les Archi pièces à grignoter - 5 pièces par personne dans l'assortiment

L'incontournable saumon fumé maison à la verticale et sa duxelles de champignon grenoblois

Le burger de veau confit « pot au feu », vieux cheddar au poivre, sauce gribiche

Viennois de gambas à la plancha aux épices d'Arnaud et Saint-Jacques, fondue écossaise de poireau

Gaufre ail et fines herbes d'un chavignol au magret de canard fumé maison au bois de hêtre

Pain libanais au chou rouge croquant et volaille du Dauphiné fumée maison, épices d'Orient

Tartelette d'épinard sauté, cacahuète torréfiée, butternut et chou-fleur à peine cuits (pièce végétale)

Les petits verres frais - 1 pièce par personne dans l'assortiment

- Crème Dubarry au brebis sarde truffé, oignon croquant (recette végétarienne)
- Velouté butternut, mousseline au lentin du chêne, sésame et pignon de pin (recette végétarienne)

La charcuterie « de par chez nous » - environ 80g par personne

Jambon de porc de montagne ficelé à la main, jambon cru des Alpes, diot de Savoie séché, noix de jambon séchée, saucisson de Savoie séché, terrine maison du moment et l'incontournable pain « surprenant » maison

OU

Tout droit sorti du fumoir d'Archibald - environ 50g par personne

Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé « maison » à la verticale par Archibald, au bois de hêtre

Accompagnements : pain artisanal moelleux aux céréales, beurre AOP, crème double d'Isigny, citron

Les fromages artisanaux de notre belle région - environ 65g par personne en fonction du coffret

Taillage "prêt à manger" et confiture rigolote pour les gourmands

Pain artisanal tranché

Les pièces sucrées – 2,5 pièces par personne dans l'assortiment

Chou noisette, fruits secs et caramel / Figue au sirop d'érable sur sablé breton / Tartelette poire choco vanille /

Macarons artisanaux de notre belle région / Chocococo au chocolat Valrhona

L' APERO REPAS – à déguster froid !



LE BUFFET – à déguster froid !

Nous pouvons vous proposer en plus des boissons soft, du vin, de la vaisselle jetable et la mise en place

Exemple - A partir de 10 personnes – devis sur mesure

Prix d'entrée : 18,83 HT par personne (hors boissons et vaisselle jetable)

Les crudités – environ 75g par personne dans l'assortiment

Carotte râpée au persil plat, jus de citron et huile d'olive vierge bio / Véritable céleri rémoulade

Les Salades composées – environ 100g par personne dans l'assortiment

Salade de crozets de Savoie à la tomme fermière, saumon fumé "maison" et noisette /

La végétarienne : pilaf de légumes aux pépites de châtaigne, tagliatelle de légumes d'hiver, herbes fraîches

La Foc'Archibald – 1 pièce par personne dans l'assortiment

Végé d'une julienne de chou en duo acidulé, crème de chèvre, fines herbes, cacahuète et roquette

La viande froide – environ 100g par personne

Aiguillettes de poulet cuites très lentement marinades tapenade, tomatade et pesto

Les fromages artisanaux de notre belle région - environ 65g par personne en fonction du coffret

Taillage "prêt à manger" et confiture rigolote pour les gourmands

Pain artisanal tranché

Tartes & Co – 1 part par personne dans l'assortiment

Figue au sirop d'érable / Poire choco vanille / Mousse noisette, fruits secs et caramel /

Citron basilic et chocolat blanc / Chocococo au chocolat Valrhona

Le saladier gourmand

Crème au chocolat Valrhona, crème marron

LE BUFFET – à déguster froid !



LE BUFFET LUNCH – à déguster froid sur le pouce !

Nous pouvons vous proposer en plus des boissons soft, du vin, de la vaisselle jetable et la mise en place

Exemple - A partir de 10 personnes – devis sur mesure

Prix d'entrée : 16,88 HT par personne (hors boissons et vaisselle jetable)

Les Salades composées – environ 100g par personne dans l'assortiment

Salade de crozets de Savoie à la tomme fermière, saumon fumé "maison" et noisette /

La végétarienne : pilaf de légumes aux pépites de châtaigne, tagliatelle de légumes d'hiver, herbes fraîches

Les mini sandwiches gourmands – 1,5 pièces par personne dans l'assortiment

Le burger de veau basse température « pot au feu », vieux cheddar, sauce gribiche

Pain libanais à la volaille du Dauphiné fumée par nos soins, crème d'épices douces, chou rouge, cacahuète et feuilles croquantes

Focaccia chavignole ail et fines herbes, noix de Grenoble et feuilles du moment

Les fromages artisanaux de notre belle région - environ 65g par personne en fonction du coffret

Taillage "prêt à manger" et confiture rigolote pour les gourmands

Pain artisanal tranché

Tartes & Co – 1,5 parts par personne dans l'assortiment

Figue au sirop d'érable / Poire choco vanille / Mousse noisette, fruits secs et caramel /

Citron basilic et chocolat blanc / Chocococo au chocolat Valrhona

LES PAUSES CAFE

*Exemple - A partir de 10 personnes – devis sur mesure sous réserve de disponibilité
Prix d'entrée : 5,20 HT par personne*

Mise en place, gobelets en carton (sans plastique!), gobelets en carton pour le café (sans plastique!),
serviettes en papier, agitateurs en bois, buchettes de sucre inclus
Débarassage par vos soins

Le petit déjeuner

Les mini douceurs - 2 pièces par personne dans l'assortiment

Pain à la framboise

Croustillant praliné

Jésuite (pâte d'amande)

Torsade aux pépites de chocolat

Les boissons

Eau minérale Evian, jus d'orange

Café de la torréfaction des Alpes / Assortiment de thés BIO Kusmi Tea

Le goûter

Les mini douceurs - 2 pièces par personne dans l'assortiment

Assortiment de madelinettes : nature, framboise, pistache, chocolat

Les boissons

Jus de pomme, de poire et d'abricot bergeron de l'Arbre à Jus

Café de la torréfaction des Alpes / Assortiment de thés BIO Kusmi Tea



ARCHIBALD SUR TERRE



Notre philosophie. Démarche en faveur de l'environnement mais pas que...

Depuis la création de notre société, en 2015, nous faisons le choix d'un **développement « raisonné »**.

Cela se traduit au quotidien dans le volume d'activité et donc de prestations que nous sommes en mesure de fournir. En effet, ce volume doit impérativement nous permettre de conserver la **maîtrise de notre activité** (travail de sourcing produits auprès de nos fournisseurs / partenaires, disponibilité de l'équipe de « bistroteurs » premiers ambassadeurs de la marque et garant de notre esprit de service, préparation des recettes en respectant le cahier des charges que nous nous imposons) et donc, de **maintenir le niveau de qualité** de nos prestations tel que nous souhaitons.

Pour nous, un développement « raisonné » est également synonyme de **zone géographique d'intervention de proximité** : non, le bilan carbone ne concerne pas uniquement les véhicules qui nous livrent ! Pour ce faire, nous concentrons notre champ d'action sur la région grenobloise, notre terrain de jeu préféré 😊.

La première de nos démarches en faveur de l'environnement est la mise en œuvre et l'application d'une politique interne de sensibilisation « tous citoyens, tous responsables », portant sur les gestes et attentions au quotidien qui permettent des économies d'eau et d'électricité (limitation des « robinets ouverts », extinction de tout le matériel électrique en fin de journée : production et administratif, tri des déchets y compris dans les corbeilles de bureau).

Dans le cadre de nos prestations avec service, nous privilégions au maximum la vaisselle et la verrerie réutilisables (sauf pour le café et le thé : gobelets en carton garantis sans plastique), en essayant de sensibiliser nos clients à l'impact que représente leur prestation.

Caractéristiques des produits alimentaires

Concernant les produits alimentaires, nous appliquons une politique d'achats responsable, notamment en privilégiant les circuits courts ou bien encore en sélectionnant des produits labellisés lorsque cela est possible. Bien que galvaudée aujourd'hui, la notion de « fait maison » est au centre de nos motivations (et de notre plaisir !).

ARCHIBALD SUR TERRE



Voici quelques exemples de produits mis en œuvre :

- Notre carte de vins propose des produits (entre autres) labellisés AB et certifiés QUALENVI (démarche Qualité Environnement des Vignerons Indépendants) tout en faisant la part belle à la région Auvergne-Rhône-Alpes (vins produits en Drôme, Ardèche, Savoie, Rhône)
- Beurres Echiré et Conviette (AOP Charentes-Poitou)
- Fromages produits et affinés dans le Vercors (bleu du Vercors Sassenage AOP, Saint-Marcellin IGP)
- Fromages fermiers produits en Savoie et Haute-Savoie et affinés en Savoie, par un artisan, en caves naturelles creusées dans la montagne (abondance AOP, reblochon fermier, frontine d'alpage, grovire du col de la Madeleine, pâte jaune de Savoie, persillé de Tignes, tomme crayeuse, tomme de chèvre, tomme de brebis, tomme de Savoie IGP, tomme au foin, tomme morgée au houblon etc.)
- Charcuteries produites artisanalement et sélectionnées dans la région Auvergne Rhône-Alpes
- Œufs BIO
- Saumon d'Ecosse Label Rouge
- Canard IGP Sud-Ouest
- Jus de fruits à base de fruits cultivés en Auvergne-Rhône-Alpes à moins de 80km de lieu de transformation
- Limonade, orangeade et cola artisanaux de la région grenobloise
- Thé labellisé BIO
- Café torréfié par une société de la région grenobloise

L'ensemble des viandes et volailles sont garanties d'origine France. Lorsque cela est possible, notre artisan boucher grenoblois sélectionne des bêtes (bœufs ou veaux en particulier) élevés et abattus en Isère.

Dans la limite des capacités d'approvisionnement, les fruits et légumes proviennent d'une plateforme de production et de distribution Rhône-Alpes.

Les menus sont élaborés à partir de produits frais cuisinés dans notre laboratoire.

Quelques exemples de fournisseurs : Champilooop (champignonnières urbaines de l'agglomération grenobloise), Yann Primeur (priorité donnée aux producteurs locaux et régionaux), BF Viandes (boucherie artisanale, MIN de Grenoble), Caves d'Affinage de Savoie (fromages fermiers affinés en tunnels naturels), boulangerie artisanale Générations (Grenoble), Les Petits Bonheurs - Thierry Court Créations (Grenoble), Coopérative Vercors Lait (Villard de Lans), La Torréfaction des Alpes (Saint-Martin-Le-Vinoux), Salaisons du Cayon (charcuteries artisanales produites à Chambéry), Béchet Père et Fille (La Terrasse), BISSARDON (jus à base de fruits cultivés en Auvergne-Rhône-Alpes à moins de 80 km du lieu de production, Brasserie des Caves (Sassenage), Brasserie La Furieuse (Sassenage)

ARCHIBALD SUR TERRE



Performances en matière d'environnement

Dans le cadre de nos prestations en livraison (notamment les plateaux repas), l'ensemble de notre **packaging** en carton recyclable (coffrets et cartons de transport) a été créé et est fabriqué par un partenaire dans la région grenobloise. Très peu de peinture est utilisée pour la finition des coffrets.

Tous nos **plateaux repas** sont aujourd'hui garantis **100% sans plastique**.

Les plats et assiettes sont fabriqués en fibre de canne 100% naturelle et compostable (la pulpe ou fibre de canne à sucre, également appelée bagasse, est le résidu de la canne à sucre après extraction du suc. La canne à sucre est 100 % naturelle et compostable. Culture renouvelable).

Les couvercles des plats sont fabriqués en RPET (il s'agit d'un P.E.T. recyclé qui offre une alternative éco-responsable au P.E.T. vierge. En effet, le RPET est composé d'une part importante de produits recyclés post consumer).

Les verres en plastiques ont été remplacés par des **gobelets en carton recyclable** qui ne comporte aucun plastique (40% plus chers que les gobelets comprenant un plaquage plastique)

Couverts en bambou (le bambou, dont la croissance est très rapide et peu gourmande en eau, fixe 30% de plus de CO2 que les feuillus et libère donc 30% d'oxygène en plus)

L'eau que nous fournissons dans nos plateaux repas est une eau minérale naturelle française conditionnée en canettes d'aluminium et qui nous sont expédiées directement par la société (française) d'embouteillage. Ces canettes présentent la particularité d'être intégralement valorisables. Encore plus étonnant : elles le sont indéfiniment !

ARCHIBALD SUR TERRE



Concernant le marché « produits livrés », les mesures relatives à la limitation de déchets (emballages) sont prises en amont, notamment en adaptant au mieux les packagings et contenants à notre offre alimentaire.

En effet, notre fournisseur / partenaire local a développé « sur mesure » nos packagings et leurs cartons de transport en fonction de notre cahier des charges.

Nous proposons également des prestations livrées intégrant de la vaisselle réutilisable (assiettes en porcelaine, verres en verre, couverts en inox), avec ou sans mise en place, avec débarrassage et récupération du matériel et des déchets.

Dans le cadre de nos prestations avec service, nous utilisons de la vaisselle (porcelaine), des couverts (inox) et des verres (en verre) réutilisables.

Au-delà de la production de déchets, incompressible au-delà d'un certain seuil, nous avons surtout privilégié une production locale et l'utilisation de matériaux recyclables et/ou recyclés.

En matière de déchets, nous nous efforçons d'appliquer le tri sélectif en amont et en aval des prestations, avec notamment l'utilisation de bacs spécifiques permettant la valorisation en compost de tous nos déchets alimentaires et compostables, au-delà de l'utilisation de bacs pour papiers / emballages, pour ordures ménagères et enfin pour le verre.

Concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire, les deux principales mesures reposent sur deux axes en amont :

1/ L'approche commerciale la mieux adaptée aux besoins d'une prestation en matière de quantité de nourriture (prise en compte du contexte global de la prestation, de l'horaire, de la typologie de convives, de la durée etc.).

Dans le cadre de plateaux repas, il s'agit donc de mettre à profit notre expérience afin de déterminer le plus juste équilibre entre quantité suffisante de nourriture et surplus de nourriture, tout en respectant une logique d'équilibre alimentaire.

2/ La sensibilisation des clients, le conseil et l'accompagnement dans leurs choix.

Et le cas échéant, une action en aval de la prestation : le don de nourriture non consommée à des associations (**lorsque la chaîne du froid a été respectée** ce qui, bien souvent, est possible uniquement lors de l'annulation totale ou partielle d'un événement dans des délais très courts).