L'atelier Papilles

PAINS DE QUALITÉ & RESTAURATION GOURMANDE

COLLECTION

Été 2022

SALADE TOMATES BURRATA

Capri, c'est pas fini !

L'atelier Papilles ST ANDRE LES VERGERS
4 route d Auxerre - 10120 ST ANDRE LES VERGERS
standrelesvergers@latelier-papilles.com - 03 25 79 13 30

menu

à composer

1

JE CHOISIS LE MENU
QUI ME FAIT ENVIE

2

H M T B

JE COMPOSE
MON MENU SUIVANT
LA **COULEUR** ASSOCIÉE

3

JE ME FAIS
PLAISIR

Menu H

Hello

Manger vite et bien !

5€,90

Salé + Sucré + Eau *(plate ou gazeuse)* 50 cl

L'ensemble des produits appartenant à ce menu sont ceux avec une pastille H

Menu M

Marmiton

Simplicité & Efficacité

8€,50

Salé + Sucré + Boisson 33 cl / Eau 50 cl

L'ensemble des produits appartenant à ce menu sont ceux avec une pastille M

Menu T

Toqué

Pour les fous du bon goût

9€,50

Salé + Sucré + Boisson 33 cl / Eau 50 cl

L'ensemble des produits appartenant à ce menu sont ceux avec une pastille T

Menu B

Bec fin

Nos recettes exclusives

10€,50

Salé + Sucré + Boisson 33 cl / Eau 50 cl

L'ensemble des produits appartenant à ce menu sont ceux avec une pastille B

Nos produits sont disponibles en fonction du moment.
N'hésitez pas à demander à nos équipes la sélection du jour.

Produit végétarien
NEW Nouvelle recette

NOS POKÉS BOWLS

POKÉ VEGGIE NEW — 7€,80
Quinoa, lentilles Beluga, petit épeautre, tomates anciennes, concombre, haricots verts, persil frais

POKÉ TATAKI DE BŒUF NEW — 7€,80
Quinoa, tataki de bœuf, mangue, carottes râpées, lentilles Beluga, féves de soja, céleri, coriandre, vinaigrette sésame soja

POKÉ HAWAÏEN AU POULET NEW — 7€,80
Quinoa, poulet, mangue, tomates anciennes, légumes du soleil, avocat, noix de coco râpée, coriandre fraiche

NOS SALADES

SALADE CAESAR — 6€,10
Batavia, poulet, tomates confites, grana padano, chou chinois, croûtons, sauce Caesar

SALADE CHEF — 6€,10
Batavia, poulet, jambon cuit, emmental tranché, œuf dur, tomates, vinaigrette balsamique

SALADE TATAKI DE BŒUF NEW — 7€,50
Chou chinois, pousses d'épinard, tataki de bœuf, mangue, mélange de céréales, crème curry vert

SALADE JAMBON MELON NEW — 7€,50
Batavia, pousses d'épinard, melon, jambon cru, fraises, graines de courge, crème balsamique, basilic frais

SALADE TOMATES BURRATA NEW — 7€,50
Batavia, pousses d'épinard, tomates anciennes, burrata, oignons rouges, crème balsamique, basilic frais, huile d'olive

SALADE HAWAÏENNE NEW — 7€,50
Batavia, pousses d'épinard, quinoa, avocat, poulet, tomates anciennes, ananas, maïs, crème curry vert

SALADE MARAICHÈRE NEW — 7€,50
Batavia, pousses d'épinard, tomates anciennes, champignons, carottes râpées, concombre, fenouil, céleri, houmous de betterave, persil frais

SALADE GRECQUE NEW — 7€,50
Batavia, pousses d'épinard, tomates anciennes, concombre, poulet kebab, feta, olives noires, oignons rouges, houmous de betterave, basilic frais

NOS WRAPS & TACOS

WRAP VÉGÉTAL NEW — 4€,80
Carottes râpées, pousses d'épinard, maïs, poëlée chinoise, mangue, houmous de betterave

WRAP POULET MANGUE — 5€,20
Poulet, mangue, avocat, oignons rouges, pousses d'épinard, crème curry vert

WRAP NORVÉGIEN NEW — 5€,20
Saumon fumé, carottes râpées, fenouil, pousses d'épinard, oignons rouges, céleri, crème tartare

TACOS BOEUF BARBECUE — 5€,20
Egréné de bœuf, cheddar, oignons émincés, sauce tomate, sauce barbecue, crème fraiche

TACOS MÉDITÉRRANÉEN NEW — 5€,20
Poulet kebab, légumes du soleil, feta, oignons rouges, pousses d'épinard, sauce tomate

NOS SANDWICHS

SANDWICH JAMBON EMMENTAL — 4€,20
Jambon cuit, emmental, beurre

SANDWICH BRIE NOIX PRUNEAUX — 4€,20
Brie, pruneaux, batavia, noix, fromage frais à la crème

SANDWICH ROSETTE — 4€,20
Rosette, batavia, cornichons Malossol, beurre

SANDWICH POULET CRUDITÉS — 4€,90
Poulet, batavia, tomates, mayonnaise

SANDWICH THON CRUDITÉS — 4€,90
Thon, œuf dur, batavia, tomates, concombre, mayonnaise

CLUB SANDWICH NEW — 4€,90
Jambon cuit, emmental, œuf dur, pousses d'épinard, tomates, crème tartare

SANDWICH GREC NEW — 5€,10
Poulet kebab, légumes du soleil, houmous de betterave, feta, coriandre fraiche

SANDWICH POULET TIKKA NEW — 5€,10
Poulet Tikka, pousses d'épinard, tomates cerises

SANDWICH JAMBON SCAMORZA — 5€,10
Jambon cru, scamorza, tomates confites, olives noires, crème fraiche, pesto rouge

SANDWICH CAESAR — 5€,10
Aiguillettes de poulet panées, batavia, tomates confites, grana padano, crème fraiche, sauce caesar

SANDWICH TATAKI DE BŒUF NEW — 5€,10
Tataki de bœuf, mélange de céréales, chou chinois, poëlée chinoise, crème curry vert, coriandre fraiche

BURGER BŒUF BARBECUE NEW — 7€,50
Steak haché de boeuf, cheddar, chou chinois, cornichons Malossol, oignons rouges, crème fraiche, moutarde à l'ancienne, sauce barbecue

NOS SANDWICHS CHAUDS

HOT DOG CRISPY — 4€,80
Saucisse de Francfort, emmental, mozzarella, oignons rôtis, crème fraiche, moutarde à l'ancienne, sauce barbecue

CROQ' SIGNATURE — 4€,80
Jambon cuit, emmental, mozzarella, béchamel

CROQ'ŒUF NEW — 4€,80
Œuf dur, emmental, mozzarella, crème balsamique

PANINI STEAK — 4€,80
Égrené de bœuf, cheddar, oignons émincés, sauce tomate, crème fraiche

PANINI ITALIEN NEW — 4€,80
Jambon cru, emmental, mozzarella, scamorza, pousses d'épinard, crème fraiche, sauce tomate, crème balsamique

PANINI POULET CURRY VERT NEW — 4€,80
Poulet, mélange de céréales, pousses d'épinard, poëlée chinoise, crème curry vert

NOS PIZZAS

PIZZA MARGUERITE — 4€,20
Sauce tomate, emmental, mozzarella, olives noires

PIZZA POULET TIKKA NEW — 4€,80
Crème fraiche, emmental, mozzarella, poulet Tikka, champignons, amandes effilées

PIZZA TOMATES D'ANTAN NEW — 5€,00
Sauce tomate, emmental, mozzarella, tomates anciennes, feta, oignons rouges

PIZZA ESTIVALE NEW — 5€,00
Sauce tomate, emmental, mozzarella, légumes du soleil, tomates anciennes, oignons rouges, olives noires

PIZZA BOEUF BARBECUE — 5€,00
Sauce tomate, emmental, mozzarella, égrené de bœuf, cheddar, oignons émincés, olives noires, origan, sauce barbecue

PIZZA 4 FROMAGES NEW — 5€,00
Crème fraiche, emmental, mozzarella, Fourme d'Ambert, chèvre, grana padano, graines de courge

NOS TARTES FINES ET SALÉES

TARTE FINE TOMATE NEW — 4€,20
Tomates, oignons rouges, olives noires, crème balsamique, crème tartare

TARTE FINE SAUMON NEW — 4€,50
Saumon, lentilles Beluga, fenouil, crème tartare

TARTE FINE 3 FROMAGES NEW — 4€,50
Grana padano, chèvre, Fourme d'Ambert, champignons, graines de courge, crème tartare

TARTE SALÉE LORRAINE — 4€,80
Lardons, emmental

TARTE SALÉE POULET TIKKA NEW — 4€,80
Poulet Tikka, emmental, amandes effilées

TARTE SALÉE FORESTIÈRE NEW — 4€,80
Duxelle de champignons, emmental

TARTE SALÉE LÉGUMES DU SOLEIL NEW — 4€,80
Légumes du soleil, emmental

NOS PLATS CHAUDS

WINGS & CHIPS NEW — 7€,50
Wings de poulet, pommes de terre grenaille, sauce barbecue

CONCHIGLIE FORESTIÈRE NEW — 7€,50
Conchiglie, Fourme d'Ambert, duxelle de champignons, champignons, persil frais

CONCHIGLIE ANDALOUSE NEW — 7€,50
Conchiglie, légumes du soleil, tomates anciennes, chorizo pepperoni, grana padano, crème balsamique, basilic frais

CONCHIGLIE POULET TIKKA NEW — 7€,50
Conchiglie, poulet tikka, amandes effilées, crème fraiche, persil frais

NOS PÂTISSERIES CLASSIQUES

TROPÉZIENNE — 2€,70
Brioche vanillée, diplomate vanille, sucre en grains

MOELLEUX CHOCOLAT — 2€,70
Gâteau fondant au chocolat

MOUSSE CHOCOLAT NEW — 2€,70
Mousse au chocolat noir

FROMAGE BLANC TOPPING — 2€,70
Fromage blanc, confits de fruits (cerises griottes, mangue ananas, pommes, fraises...)

SALADE DE FRUITS — 2€,70
Fruits de saison

CRÈME BRÛLÉE NEW — 3€,70
Crème brûlée caramélisée

TIRAMISU CAFÉ NEW — 2€,70
Mascarpone, biscuits au café, cacao

PANACOTTA CERISES NEW — 2€,70
Crème cuite vanillée, compotée de cerises

PANACOTTA EXOTIQUE NEW — 2€,70
Crème cuite vanillée, compotée exotique (mangue, ananas)

DIPLOMATE RAISINS — 2€,50
Pudding à la française, rhum, raisins

DIPLOMATE CHOCOLAT — 2€,50
Pudding à la française, pépites de chocolat

NOS FLANS

FLAN — 2€,70
Pâte brisée, crème aux œufs vanillée

FLAN COCO — 2€,70
Pâte brisée, crème aux œufs noix de coco

FLAN CHOCOLAT — 2€,70
Pâte brisée, crème aux œufs chocolat

NOS ÉCLAIRS

ECLAIR CAFÉ — 2€,70
Chou, crème pâtissière café

ECLAIR CHOCOLAT — 2€,70
Chou, crème pâtissière chocolat

ECLAIR VANILLE — 2€,70
Chou, crème pâtissière vanille

NOS MACARONS*

MACARON CHOCOLAT — 3€,90
Macaron et diplomate chocolat, ganache chocolat noir

MACARON PISTACHE FRAMBOISE — 3€,90
Macaron et diplomate pistache, framboises

MACARON CHOCOLAT BLANC FRAISE — 3€,90 NEW
Macaron vanille, diplomate chocolat blanc, fraises

NOS TARTELETTES

TARTELETTE POMMES CARAMEL — 2€,80
Pâte sablée, pommes, éclats de caramel

TARTELETTE CITRON MERINGUÉ — 2€,90
Pâte sablée, crême citron, meringues

TARTELETTE FRUITS DE SAISON — 3€,60
Pâte sablée, diplomate vanille, fruits de saison

TARTELETTE RHUBARBES FRAISES — 2€,80 NEW
Pâte sablée, clafoutis aux amandes, rhubarbes, fraises

TARTELETTE ABRICOTS POIRE FRAMBOISES — 2€,70 NEW
Pâte sablée, clafoutis aux amandes, abricots, poire, framboises

TARTELETTE FOLLE AUX FRUITS ROUGES — 3€,60 NEW
Pâte sablée, crème d'amandes framboises, chantilly chocolat blanc, fraises, fruits rouges (framboises, groseilles, myrtilles, mûres)

TARTELETTE GIANDUJA — 2€,90
Pâte sablée, ganache Gianduja (chocolat, noisettes), chou craquelin vanille

TARTELETTE NOIX DE PÉCAN — 2€,90
Pâte sablée, diplomate vanille, noix de pécan

NOS CRAQUELINS*

CRAQUELIN PISTACHE GRIOTTES — 3€,20
Chou craquelin, diplomate pistache, compotée de griottes

CRAQUELIN CHOCOLAT — 3€,20
Chou craquelin, diplomate chocolat noir, ganache chocolat noir

CRAQUELIN CHOCOLAT BLANC FRAISES — 3€,20 NEW
Chou craquelin, chantilly au chocolat blanc, fraises

CRAQUELIN CHANTILLY — 3€,20 NEW
Chou craquelin, chantilly

NOS BOISSONS FRAICHES

SODA 33 CL	2€,10	SODA 50 CL	2€,60
PÊCHE 33 CL	2€,10	PÊCHE 40 CL	2€,60
EAU PLATE 50 CL	1€,70	MONSTER 50 CL	3€,60
EAU GAZEUSE 50 CL	1€,70	CRANBERRIES 33 CL	2€,10

NOS BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	1€,50	CAFÉ LATTE	2€,70
LUNGO	1€,70	CAPPUCCINO	2€,80
DOUBLE EXPRESSO	2€,70	CHOCOLAT CHAUD	2€,80
CAFÉ NOISETTE	1€,70	THÉS & INFUSIONS	2€,70

**Tous nos produits s'intègrent aux menus Marmiton, Toqué et Bec Fin. Ceux avec * peuvent nécessiter un supplément.*

TARTELETTE FOLLE AUX FRUITS ROUGES

Un peu ? Beaucoup ? À la foliiie !

L'atelier Papilles,
le goût du quotidien

ENGAGÉ POUR LE RESPECT DES SAISONNALITÉS

À chaque grande saison, ses recettes inédites et sa nouvelle carte de restauration gourmande.

ENGAGÉ POUR LE GOÛT

- Un service R&D à l'affût des dernières saveurs d'ici et d'ailleurs
- Des produits frais
- Des ingrédients de qualité
- Des plats cuisinés sur place chaque matin

ENGAGÉ POUR LE COMMERCE ÉQUITABLE FRANÇAIS

Labelisé Agri-Ethique* pour soutenir les agriculteurs et assurer leur juste rémunération.

**100% de nos farines de blés blanches sont labellisées Agri-Ethique*

ENGAGÉ CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AVEC TOO GOOD TO GO

Chaque jour nous proposons des paniers composés de nos invendus.

Pour en profiter, téléchargez l'application (disponible sur Apple Store et GooglePlay) dès à présent !

latelier-papilles.com

© Réalisé par MBD OPEN MARKETING. Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr.
Ne pas jeter sur la voie publique.