

RESTAURATION



TRAITEUR STRASBOURG



L'ESSENTIEL
CHEZ RAPHAËL



CUISINE VÉGÉTALE

TRAITEUR

végétalien - biologique - écoresponsable



Une cuisine
INCLUSIVE
pour faire plaisir à
TOUS
vos convives



POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS ET PERSONNELS

raphael@lessentiel-chez-raphael.bio



UNE CUISINE INCLUSIVE ET RESPECTUEUSE

L'essentiel chez Raphaël vous propose une cuisine élaborée, saine et gourmande, au goût de chacun

Nos engagements

Soucieux de l'environnement et de ses êtres vivants, nous cuisinons à partir de produits frais, végétaux, saisonniers et certifiés biologiques.

L'éco-responsabilité est au coeur de notre activité : compostage, contenants réutilisables, achat en vrac.

Nous minimisons nos pertes et nos déchets, en participant à la démarche anti-gaspillage.

La cuisine végétale est une des plus inclusives qu'il existe.

Quel que soit le régime alimentaire, la religion ou l'ethnie des convives, ces derniers pourront déguster chaque spécialité sans se poser de question.

De plus, nous sommes particulièrement attentifs et réactifs concernant les allergies alimentaires de nos clients.

Notre histoire

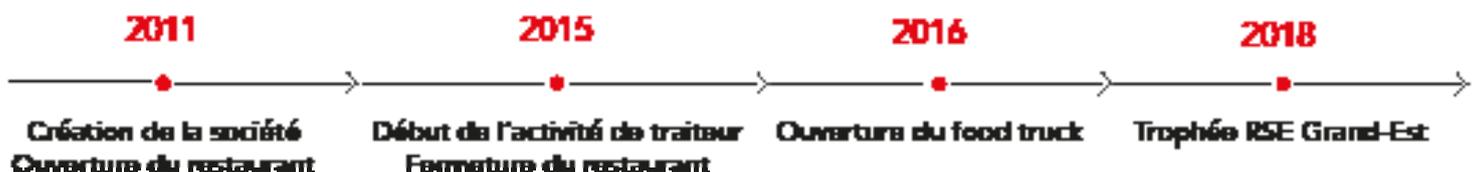
La société *L'essentiel chez Raphaël*, créée en 2011, prend place au quartier de la Krutenau avec un restaurant, l'un des rares certifié bio à 100% à l'époque.

Les engagements d'ordre éthique, de saisonnalité, de circuit court s'y affirment dès le démarrage.

5 ans plus tard, le mode de vente prend la forme d'un food truck.

Pour une convivialité augmentée, théâtre de rencontres où les échanges et la transmission de valeurs sont fréquents.

Le food truck, en cuisine végétale depuis 2016 a été distingué Lauréat RSE Grand-Est en 2018 pour la qualité de notre démarche.



NOTRE SÉLECTION

Les fruits et légumes sont indiqués à titre indicatif car nous cuisinons à partir de produits de saison. Nous les précisons lors de la confection de votre devis avec des produits de la saison de votre événement.

APÉRITIF et HORS D'OEUVRE

PIZZA

légumes de saison, champignons, fauxmage

MINI SANDWICH

houmous, crudité, cornichons

MINI WRAP

crudités, tofu fumé

MINI TARTELETTE

façon «quiche», tartelette aux poireaux ou oignons

VERRINE

type mousse de carotte, courgette, avocat

BROCHETTES DE LÉGUMES

à tremper : houmous, sauce blanche, tapenade

CAMENCHEEZE FRIT

bouquet de salade

TOAST- BLINIS

tapenade / fauxmage frais et échalotes confites

CUPCAKE SALÉ

façon tex-mex

MAKI

avocat, crudité, tofu

FEUILLETÉ

champignon, curry, légumes

CORBEILLE DE BRETZELS



PLATS CHAUDS

COUSCOUS ou TAJINE

de légumes

BLANQUETTE

de tempeh, de protéine de soja

CURRY

de chou-fleur au lait de coco et noix de cajou

RISOTTO

légume vert, épinard

LASAGNES

légumes à la tomate et/ou poireaux à la crème «béchamel» maison végétale

BOURGUIGNON

de seitan (protéine de blé)

DAHL

de lentilles, légumes et pomme de terre

ROUGAIL - JAMBALAYA

légumes, champignon, graines germées

CHILI SIN CARNE

légumes, haricots rouges, maïs, sauce tomate

GRATIN FAÇON «PARMENTIER»

sauce volognaise, purée de pomme de terre ou de patate douce, fauxmage

ACCOMPAGNEMENTS

SEMOULE ou RIZ ou SPÄTZLE ou POMME DE TERRE ou LÉGUMES RÔTIS



A round, silver, textured table holds three trays of mini pizzas. In the center is a wooden sign with a white background and black text. The top tray on the left contains small round pizzas with a yellow sauce. The top tray on the right contains small round pizzas with a green sauce. The bottom tray contains a larger rectangular pizza cut into squares, topped with various meats and vegetables. The background shows a bright, modern interior with large windows and a yellow table.

Mini pizza
de saison

PLATS FROIDS

SALADE AUX 3 LENTILLES

cornichons, tofu fumé

SALADE DE POIS CHICHES

échalotes, épices

TERRINE DE LENTILLES

noisette et sauge

COLESLAW

chou, pomme, carotte, mayonnaise maison

SALADE DE POMME DE TERRE

SALADE DE LÉGUMES

TABOULÉ DE QUINOA

SALADE D'ÉPEAUTRE

HOUMOUS ET PAIN FRAIS

TOMATE «MOZZARELLA» MAISON

(lors de la saison des tomates)



SUCRÉ

GLACE MAISON

au parfum sur demande

TIRAMISU

classique ou fruits

CRÈME DESSERT

au chocolat

COOKIE

chocolat et noix ou
beurre de cacahuètes et canneberges

MUFFIN

banane ou chocolat ou fruits rouges

BROOKIE / BROWNIE

aux cacahuètes

CHEESECAKE

matcha ou coco et fruits rouge

BROWNIE GOURMAND

brownie, sauce caramel

MINIARDISSES

tartelettes chocolat ou pomme, verrines sucrées, mini cookies etc...

BOISSONS

LIMONADES

citron, rhubarbe, gingembre, framboise-cassis...

JUS MAISON À L'EXTRACTEUR

aux fruits et légumes de saison au choix

JUS DE POMME D'ALSACE

KOMBUCHA

BIÈRES

Blondes, ambrées, blanches... brasseur régional
Possibles à la pression

CRÉMANT D'ALSACE

VINS BIOS OU BIODYNAMIQUES

PAUSES CAFÉ

ET PETITS DÉJEUNERS

BOISSONS

CAFÉ

THÉ

JUS DE POMME D'ALSACE

JUS MAISON À L'EXTRACTEUR

fruits et légumes au choix

EAUX CELTIC

plates et pétillantes

LIMONADES

framboise-cassis, rhubarbe, citron, gingembre



COLLATIONS

MUFFIN

fruits rouges ou chocolat ou citron

VIENNOISERIES

d'un artisan local

YAOURT EN VERRINE

graines de chia, fruits frais et granola

BROOKIE

COOKIE

PANIER DE FRUITS DE SAISON

BROCHETTE DE FRUITS DE SAISON

BRIOCHE AU CHOCOLAT

SCONES

BANANA BREAD

BISCUITS PALMIERS



PRIVATISATION

DU FOOD TRUCK

ENTRÉES

SALADE DE LENTILLES

HOUMOUS ET CROQUANT

BOULETTES SAUCE BBQ

TOMATE «MOZZARELLA»
faite maison et végétale

POTAGE

PETITE CRUDITÉ

PLATS

GRATIN «PARMENTIER»

ASSIETTE FAÇON KEBAB

BIBELESKÄS

CHILI SIN CARNE
accompagnement riz

BUDDHA BOWL

PLAT INDIEN
curry ou dahl

DESSERTS

GLACE MAISON

ENTREMET

yaourt, graines de chia, fruits frais

CRUMBLE

MUFFIN

fruits rouges, banane, chocolat

BROOKIE

TIRAMISU



BOISSONS

LIMONADE BIOZISCH

citron, rhubarbe, gingembre, framboise-cassis...

JUS MAISON À L'EXTRACTEUR

aux fruits et légumes de saison au choix



FORMULES INDICATIVES

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT : 16€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 19,5€

CONDITIONS

GÉNÉRALES DE VENTES

POUR UNE COMMANDE DE REPAS OU UNE PRESTATION SIMPLE

Nous livrons pour un **minimum de 12 personnes**. Sans frais sur Strasbourg, et sur devis pour plus distant.

POUR UN SERVICE TRAITEUR

Nous assurons tout type de prestation, à la demande, en prenant en compte votre cahier des charges.

Les frais de service et de déplacement dépendent de la **complexité de la commande, du personnel demandé, et du trajet**.

PRIVATISATION DU FOOD TRUCK

Vous souhaitez commander un repas servi à partir du food truck ? Pour un effet convivial et sympathique. Mais aussi pour les lieux sans équipement ou sans branchement électrique... Déplacement assuré pour un minimum de 50 couverts, et frais de déplacement selon distance.

TARIFICATION

Toutes nos prestations sont réalisées de manière personnalisée en fonction de vos indications. Demandez nous un devis pour votre projet !

DEMANDE DE DEVIS

Pour toute demande de devis envoyez-nous un mail à l'adresse suivante :

raphael@lessentiel-chez-raphael.bio

Afin de de vous proposer un devis représentatif, merci de nous indiquer les informations suivantes dans votre mail :

- La date et le lieu de l'événement
- Le nombre de personnes (même approximatif)
- Le type de prestation (buffet, service, commande de repas ou privatisation du food truck)
- Les étapes du repas : apéritifs, plats chauds, plats froids, dessert, boissons ?
- Le choix des mets de notre catalogue ou autres suggestions

Pour tout renseignement, contactez-nous au **06.12.14.55.81**

