

Traiteur

NATIONALE7 ESCAPADES SAVEURS



Nationale7
escapades saveurs

AUTOMNE - HIVER 2025-2026

PORTFOLIO



ATELIERS CULINAIRES



En Savoir+



Suivez-Nous ! 



01 39 32 05 68

contact@nationale7-traiteur.com

www.nationale7-traiteur.com

ZAC Les Portes du Vexin

39-1 rue Ampère

95300 - ENNERY

SOMMAIRE

03 LES ATELIERS CULINAIRES SALÉS

07 LES ATELIERS CULINAIRES SUCRÉS



CATALOGUE

LES ATELIERS CULINAIRES

— “ —

SALÉS

— ” —



DÉGUSTATION DE FOIE GRAS DE CANARD, AUX PARFUMS D'ICI ET D'AILLEURS

Lobe de foie gras mi-cuit au poivre de Sarawak, terrine de foie gras aux fruits de la passion et infusion de café, confiture de cerises noires, confit d'oignons



LE FAMEUX PÂTE EN CROÛTE AU FOIE GRAS DE CANARD

Pâté en croute de foie gras, compotée d'oignons rouges, pickles de légumes, crème de vinaigre balsamique truffé



LE FAMEUX BURGER DE BŒUF... MAIS, AU COMTÉ AOP

Pain à burger blanc, mini steak burger, Comté AOP, ketchup, sucrose, pêle mêle tomate oignons rouges, sauce burger, cornichons aigre-doux)

HAMBURGER AU SAUMON, SAVEURS ASIATIQUES

Pain burger noir, pavé de saumon mariné, mayonnaise wasabi, pousses de soja, wakame

BURGER VÉGÉTAL

Pain à burger vert, galette de légumes, pesto genovese, sauce yaourt menthe, tomates et oignons rouges

BAO AUX SAVEURS D'ASIE

- Bao gambas, salade de wakame à la coriandre;
- Bao effiloché de boeuf confit, salade de carotte, cébette, huile de sésame;
- Bao végé, salade de carottes cébettes huile de sésame, wakame à la coriandre

BUFFET DE PÂTE GRANDE TRADITION

Penne fraîches, sauce carbonara ou sauce bolognaise

SUSHI, MAKIS, CALIFORNIA ROLL'S AUX SENTEURS D'ASIE

Maki concombre, california saumon cheese, california neige rolls thon avocat, sushi crevette et sushi saumon, gingembre confit, wasabi, sauce soja sucrée, sauce soja salée



MAKI / CALIFORNIAS, RETOUR D'ASIE

Maki concombre saumon, california thon avocat, gingembre, wasabi, sauce soja sucrée et salée

YAKITORI WORLD FOOD

Yakitori poulet japonaise, sésame, sauce teriyaki, yakitori poulet indienne, épices tandooris, sauce tandooris, yakitori poulet thaï, coco râpée, sauce gingembre, citronnelle, lait de coco





TOMATES ANCIENNES EN TARTARE, ESPUMA DE MOZZARELLA FUMÉE, PESTO DE ROQUETTE ET CRÈME BALSAMIQUE

Tomates anciennes, espuma de mozzarella fumée, pesto de roquette, crème balsamique

BAR À CROQUE POUR CROQUE MONSIEUR, À LA DÉCOUPE

Croque Monsieur tomate confite, mozzarella et origan, croque Monsieur au jambon rôti aux herbes, praliné pistache, provola fumée et éclats de pistaches grillées, croque monsieur à la crème de champignon à la truffe, Comté AOP, chutney d'oignons rouges au miel et balsamique

GAMBAS À LA PROVENÇALE, FLAMBÉES AU PASTIS

Deux gambas flambées au Pastis, roquette, croustinis à l'huile d'olive, roquette, vinaigrette citron, pignons de pin grillés



ŒUFS TOQUÉS POUR LES TOQUÉS D'ŒUF EN DUO

Brouillade d'œuf, saumon fumé, arenka, ciboulette ou duxelle de champignon à la truffe, artichaut, noisette



DIPS DE RAVIOLES DU DAUPHINÉ CROUSTILLANTES, GASPACH TOMATES POIVRONS SAUCE WORCESTER

Barres de ravioles du Dauphiné (x2), gaspacho tomate poivron, sauce Worcester

CEVICHE DE BAR, MANGUE, FRUITS DE LA PASSION, GRENADE

Filet de bar cru, vinaigrette aux fruits de la passion, brunoise de mangue, grains de grenade, citron vert, ghao cress, poivre de Sichuan



LE TRADITIONNEL SAUCISSON LYONNAIS EN BRIOCHE

Saucisson lyonnais, mesclun, vinaigrette à l'huile de pistache, sauce vin rouge verjus

LES GNOCCHIS DE POMME DE TERRE À LA SICILIENNE

Gnocchis de pomme de terre, pesto genovese ou crème de champignon à la truffe, parmesan

FOCACCIA À L'ITALIENNE, CHÈVRE, ROQUETTE ET LÉGUMES GRILLÉS

Finger focaccia, fromage de chèvre au basilic, poivrons rouges et jaunes marinés à l'huile, aubergine, roquette et pignons de pin

FOCACCIA À L'ITALIENNE FAÇON PISSA

Finger focaccia, compotée d'oignons, olives noires, anchois de Cantabrie, copeaux de parmesan



GASPACHO DE TOMATES ROUGES, TOMATES ANANAS JAUNE, CHÈVRE BASILIC

Gaspacho de tomates rouges, gaspacho de tomates jaunes ananas, fromage de chèvre frais au basilic, croutons, huile de basilic

RAVIOLI, RAVIOLO, COMME À CAPRI

Ravioles farcies, crème de tomate au basilic ou crème de parmesan, basilic

VEAU VITELLO TONATO

Pâte feuilletée, effeuillé de veau, sauce tonato, anchoïade, œuf d'ur, câpres, copeaux de parmesan, anchois de Cantabrie

LA FAMEUSE RACLETTE COMME EN SAVOIE

Pomme de terre, fromage à raclette nature ou fumé, jambon blanc aux herbes, serrano, rosette, coppa, cornichons, oignon



SAUMON GRAVELAX AGRUMES

Tranchette de saumon gravelax citron, blinis, crème montée au citron, baies roses, zestes de citrons vert, orange et citron jaune

DANS L'ESPRIT D'UN VOL AU VENT DESTRUCTURÉ

Mignon de veau rôti au beurre moussieux, asperges, morilles, sauce au foie gras truffée, éclats de feuilletage croustillant



SOUS LE SOLEIL DES TROPIQUES

Accras de morue, de gambas et de légumes, sauce chien et sauce aïoli

LE BANC D'ÉCAILLER, "FRAÎCHEUR GARANTIE"

Huîtres (taille à définir), glace pilée, vinaigrette échalote, sauce soja sésame, pain de seigle beurré, citron

PLATEAU D'HUÎTRES GRAND OU PETIT MODEL

Huîtres (taille à définir), glace pilée, vinaigrette échalote, pain de seigle beurré, citron



LA DÉCOUPE DE POISSON D'EXCELLENCE : GRAVELAX D'ECOSSE AU CAFÉ

Gravelax de saumon Ecossais Label Rouge au café, rémoulade de céleri rafraîchi au fenouil et herbes fraîches

CATALOGUE

LES ATELIERS CULINAIRES

— “ —

SUCRÉS

— ” —

LA FONTAINE À CHOCOLAT POUR LES FANAS DE CHOCOLAT (GRAND OU PETIT MODEL)

Financier coco, ananas, guimauvre, financier amande, kiwi, guimauve, financier chocolat, banane, guimauve, meringue sésame, clémentine, guimauve; topping coco râpée, cacahuètes chouchous, amandes fleur d'oranger



BAR À SUNDAY'S GLACÉS À L'AMÉRICAIN

Sunday, sauce chocolat, sauce caramel, coulis de fruits rouges, toppings au choix

MOCHI MOCHI GLACÉ À LA VANILLE

Confit de fruits ultraviolets aux baies de cassis - confit de cassis et myrtilles, myrtilles fraîches, poudre de pistache



SMOOTHIE AUX GOÛTS DU TEMPS, 100% VEGAN

Smoothie exotique, smoothie fruits verts, assortiment de fruits exotiques, assortiment de fruits verts et oranges

MINI CRÊPES SUR UN AIR DE FÊTE FORRAINE

Mini crêpes, Nutella, confiture de framboise, confiture d'abricot, sucre, chantilly

PAVLOVA DESTRUCTURÉE AUX TROIS MELONS

Meringue suisse, chantilly, melon blanc, melon charentais, pastèque, gelée de melon verveine

LE MONT BLANC "4806 MÈTRES D'ALTITUDE"

Meringue, crème de marron, chantilly, sauce chocolat, marrons glacés

LE BAR À MOUSSE POUR LES FANAS DE CHOCOLAT

Mousse au chocolat, sucre brûlé à la fleur de sel, praliné aux arachides torréfiées

MISTER TIRAMISU

Biscuit cuillère, imbibage café, crème mascarpone, chantilly, cacao en poudre, tuile café



FRUITS VERTS, FRUITS JAUNES À LA CORIANDRE, QUINOA SOUFFLÉ MULTICOLORE 100% VEGAN

Raisins verts, kiwi, pomme verte, ananas, gelée de coriandre, riz soufflé et quinoa, citron vert

LES DÉLICATES CRÊPES SUZETTES

Crêpes, beurre d'orange, jus Suzette, segments d'orange

LE FAMEUX BABA, TOUT LE MONDE EN RESTE BABA, AU VIEU RHUM AMBRÉ, CRÈME MOUSSEUSE AU SUCRE MUSCOVADO

Baba long, gelée de rhum, chantilly au sucre muscovado, sucre muscovado

FRUITS ROUGES/FRUITS NOIRS, EXTRACTION DE FLEUR DES CHAMPS, MERINGUE MOELLEUSE MULTICOLORE

Fruits rouges et fruits noirs, sirop de fleurs, meringue aux fleurs





01 39 32 05 68

contact@nationale7-traiteur.com

www.nationale7-traiteur.com

ZAC Les Portes du Vexin

39-1 rue Ampère

95300 - ENNERY



Suivez-Nous !

