

Carte Traiteur

Fin d'année 2021

Eric Deiber

L'Art de vous servir avec Passion

03 89 47 90 38

Mittelwihr - contact@traiteur-deiber.com www.traiteur-deiber.com

Toute une équipe pour un travail en famille afin de mieux vous servir.

Apéritifs

- Feuilletés apéritif..... 30.00 € / kg
- Toasts garnis..... 1.10 € / pièce
- Mini brioche au foie gras..... 1.70 € / pièce
- Pâté en croûte mini tranche Médaille d'Or.....  0.90 € / pièce
- **La Veri Box (les 20 verrines)**
Guacamole et foie gras sur crème de potiron,
Panna cotta de chou fleur et poireau,
Tartare de betterave et pomme granny,
Saumon fumé et sa chantilly au raifort..... 24.00 € / box
- **La Festi Box**
Apéritif pour 4 personnes :
4 toasts au saumon fumé, 4 mini moricettes vitello de veau,
4 tranches de pâté en croûte mini tranche Médaille d'Or,
4 verrines de gambas grillées et salade des îles,
4 wraps magret de canard, roquette et parmesan..... 22.00€ / box
- **La Dina Box**
Apéritif dînatoire pour 4 personnes :
4 tartelettes apéritif, 4 feuilletés apéritif, 4 mini brioches au foie gras,
4 toasts au saumon fumé, cœurs au foie gras et mangue,
4 tranches de pâté en croûte mini tranche Médaille d'Or,
4 verrines de gambas grillées et salade des îles,
4 wraps magret de canard, roquette et parmesan..... 28.00€ / box
- **La Mori Box (les 20 mini moricettes)**
Magret de canard et roquette, Saumon mariné et aneth,
Vitello de veau, Ribeaupierre à l'ail des ours..... 20.00€ / box

Nos spécialités en croûte

- Tourte de la vallée..... 4.20 € / prt
- Jambon en croûte..... 4.20 € / prt
- Kassler en croûte..... 5.10 € / prt
- Tourte au saumon et aux épinards..... 5.80 € / prt
- Feuilleté aux écrevisses à la méridionale..... 7.50 € / prt
- Tourte au canard et marquants de foie gras..... 7.90 € / prt
- Saumon en croûte et sa sauce Cardinale..... 9.20 € / prt
- Filet de bœuf Wellington..... 11.00 € / prt

Nos déclinaisons de veloutés

Velouté de cuisse de grenouille.....	2.40 € / prt
Velouté de potiron au curry.....	2.40 € / prt

Entrées froides

• Cœurs de filet de saumon en gravlax revisité et sa Farandole de saison.....	8.50 €/prt
• Foie gras de canard mi-cuit au Pinot Gris d'Alsace Gelée au Gewurtztraminer - Brioche Parisienne.....	12.50 €/prt
• Foie gras de canard.....	125.00 € / kg
• Foie gras d'oie.....	147.00 € / kg
• Saumon fumé maison label Ecosse.....	78.00 € / kg
• Pâté en croûte Médaille d'OR..... 	22.00 € / kg
• Vol au vent aux morilles et crème au vin d'Alsace.....	5.90 € / prt
• Bavarois de Saint Jacques et langoustines Tagliatelles de légumes à l'huile de sésame.....	9.40 € / prt

Entrées chaudes

• Coquilles St Jacques Minérale Fleuron.....	8.70 € / prt
• Filet de sandre grillé et sa crème aux petits pois, Millefeuille de légumes, écrasée de pommes de terre.....	12.00 € / prt
• Filet de sole en soufflé à la homardine Riz aux petits légumes, Fleuron.....	12.00 € / prt
• Dos de cabillaud grillé sur soufflé à l'ail noir, Risotto au safran d'Alsace.....	12.50 € / prt

Plats de résistance

Baeckaoffa de gibier et Salade verte

10.50 €/prt avec garniture

Mijoté de sanglier sans os aux saveurs des bois

Spätzle maison - Chou rouge aux pommes - Tomate provençale

10.80 €/prt avec garniture • 8.00 €/prt sans garniture

Épaule de cerf et biche sans os et sauce Grand Veneur

Spätzle maison - Chou rouge aux pommes - Tomate provençale

10.80 €/prt avec garniture • 8.00 €/prt sans garniture

Suprême de pintade farci aux cèpes et sa sauce aux 2 pinots

Purée de potiron aux châtaignes - Poire au vin rouge - Brochette trois légumes

12.50 €/prt avec garniture • 9.70 €/prt sans garniture

Caille farcie au foie gras et sa sauce Périgueux

Galette de pomme de terre – Garniture de légumes oubliés – Tomate provençale

13.00 €/prt avec garniture • 10.20 €/prt sans garniture

Suprême de chapon et sa sauce à la crème aux saveurs des bois

Galette de pomme de terre – Fagot d'asperges sauvages – Carottes à la crème

14.50 €/prt avec garniture • 11.70 €/prt sans garniture

Filet Mignon de veau et sa sauce aux morilles et à la crème

Gratin dauphinois - Garniture de légumes oubliés - Haricots en fagot

14.50 €/prt avec garniture • 11.70 €/prt sans garniture

Cordon bleu de veau au foie gras de canard

et son confit d'échalote au Pinot Noir

Gratin dauphinois - Tomate au poireau - Brochettes trois légumes

14.50 €/prt avec garniture • 11.70 €/prt sans garniture

Pavé de cerf et biche et sa sauce au grué de cacao

Spätzle à la farine de châtaigne, poire aux airelles, chou rouge aux pommes

15.60 €/prt avec garniture • 12.80 €/prt sans garniture

Les coups de coeur du chef



Pâté chaud Médaille d'Or 4 personnes.....		18,00 € / pièce
Mignonette du Mandelberg 4 personnes.....		16,80 €/pièce

Nos Nouveautés

Cassolette de volaille au foie gras et morilles

6.80 €/prt

Ravioles maison au fromage de brebis

Et leur sauce crémée au pesto verde

8.00 €/prt

Nos Desserts

Nos Bûches Traditionnelles

Mousseline au beurre

Parfum : kirsch ou praliné ou chocolat

3.50 €/prt - Disponible en 4 - 6 - 8 personnes

Nos Bûches en Mousse

La 3 chocolats : Mousses chocolat noir, chocolat blanc
et chocolat au lait et génoise au chocolat

3.80 €/prt – Disponible en 4 - 6 - 8 personnes

La Rubis : Biscuit cuillère, croquant aux fruits rouges,
coeur aux fruits rouges, mousse bavaroise cheesecake

3.80 €/prt - Disponible en 4 - 6 - 8 personnes

Nos Vacherins

Vanille / Framboise

Chocolat / Mangue

3.50 €/prt

Notre Buffet Froid Spécial Fêtes

Truite saumonée farcie aux petits légumes
Filet de saumon fumé et sa chantilly au raifort
Gambas et leur sauce à l'aneth

Rosbif déglacé à l'Armagnac
Carré de veau et sa robe de paprika
Suprême de pintade farci aux morilles
Verrine de guacamole et foie gras
Pâté en croûte Médaille d'Or

Salade de carottes au lait de coco
Salade de courgettes au basilic
Salade de taboulé
Salade de chou rouge aux pommes
Salade de champignons sauce cocktail
Cœurs d'artichaut en vinaigrette
Boule de pain mélange

19.50 €/personne
(minimum de 5 personnes)

Notre rayon boucherie

Nos incontournables

Pierrade (bœuf-veau-dinde-canard).....	33,00 € le kilo
Fondue chinoise (bœuf-veau).....	33,00 € le kilo
Fondue bourguignonne.....	29,00 € le kilo
Fondue vigneronne.....	32,00 € le kilo

Nos volailles festives ALSACE

 Dinde Fermière PAC.....	18.90 € le kilo
 Chapon Label Rouge PAC.....	18.80 € le kilo
Pintade Fermière PAC.....	15.40 € le kilo
Caille.....	16.00 € le kilo
Poulet de Bresse PAC.....	25,50 € le kilo
Poularde PAC.....	15,60 € le kilo

Nos viandes et préparations bouchères crues

Bœuf ALSACE (A)

Filet bœuf..... prix selon cours

Veau France

Filet de veau aux saveurs des bois..... 30,00 € le kilo

Filet de veau en rognonnade..... 32,50 € le kilo

Porc ALSACE (A)

Filet de porc façon sauvage..... 14,90 € le kilo

Filet mignon de porc forestier..... 22,50 € le kilo

Volaille ALSACE (A)

Paupiette de canette à l'orange..... 22,00 € le kilo

Chapon désossé farce aux morilles..... 30,00 € le kilo

Nos farces réalisées sur place

Farce aux marrons..... 15,90 € le kilo

Farce aux morilles..... 29,00 € le kilo

Farce au foie gras..... 36,50 € le kilo

Notre gibier frais

Pavé filet cerf/biche..... prix selon cours

Epaule de chevreuil S/OS..... 27.80 € le kilo

Gigue de chevreuil S/OS..... 29.50 € le kilo

Selle de chevreuil S/OS..... 68.40 € le kilo

Cuissot de sanglier S/OS..... 22.80 € le kilo

Epaule de sanglier S/OS..... 17.80 € le kilo

Faisan PAC..... 15,20 € le kilo

Notre production charcutière

Pâté en croûte médaillon..... 26,50 € le kilo

Pâté en croûte de poisson (saumon/épinard)..... 22,00 € le kilo

Terrine de ris de veau et canard au foie gras..... 35,00 € le kilo

Terrine de gibier..... 28,00 € le kilo

Filet mignon de porc fumé..... 29,00 € le kilo

Magret de canard fumé..... 35,00 € le kilo

Magret farci au foie gras..... 53,50 € le kilo

Bons Cadeaux

**Pour faire plaisir
à vos proches**



Pour les plats recherchés froids, nous vous remettons une notice afin de vous faciliter la remise en température.

Possibilité de chercher chaud à condition que l'entrée, le plat et les garnitures soient les mêmes pour l'ensemble de la commande et pour un minimum de 10 personnes.

Nous vous proposons des repas à chercher chauds, ainsi que des assiettes déjà garnies avec des entrées froides le :

- 23 Décembre: Retrait des commandes de 14h00 à 18h00
Ouverture du magasin jusqu'à 19h00
- 24 Décembre: Retrait des commandes de 8h00 à 16h00
Ouverture du magasin de: 6h00 à 16h00
- 25 Décembre : Retrait des commandes de 11h00 à 13h00
Magasin fermé
- 31 Décembre: Retrait des commandes de 8h00 à 16h00
et jusqu'à 21h00 pour les repas chauds
Ouverture du magasin de: 6h00 à 16h00
- 1er Janvier: Retrait des commandes de 11h00 à 13h00
Magasin fermé

Il ne sera pas possible de retirer de commande en liaison froide le 25 décembre

Lorsque le magasin est fermé l'accès se fait par l'arrière de l'entreprise

Afin de vous garantir une bonne qualité des plats que nous allons vous servir, nous vous demandons de bien vouloir passer vos commandes

Pour Noël avant le vendredi 17 décembre

Pour Nouvel an avant le mercredi 22 décembre

Toute l'équipe vous souhaite de Délicieuses Fêtes de fin d'année