

Carte traiteur Fin d'année 2026

La magie des fêtes se savoure à chaque bouchée

Eric Deiber

Mittelwihr - Tél. 03 89 47 90 38 - contact@traiteur-deiber.com - www.traiteur-deiber.com

Apéritifs

- Feuilletés et tartelettes apéritif (plateau de 32 pièces) ..... 30.00 € le plateau
- Assortiment de 30 canapés (plateau de 30 pièces) ..... 40.00 € le plateau
- Mini brioche au foie gras et chutney de fruits Beerawecka ..... 2.00 € pièce
- Pâté en croûte mini tranche Médaille d'Or ..... 1.00 € pièce
- Pain de seigle fourré (10 à 12 personnes) ..... 44.00 € pièce
- Miche surprise ronde (10 à 12 personnes) ..... 50.00 € pièce

- La Gourmande (20 mini moricettes) ..... 32.00 € la box

  Jambon cru fumé et cornichon

  Saumon mariné et fromage blanc au yuzu

  Ribeaupierre aux orties et mousseline à la moutarde

  Chiffonnade de saucisson sec et tapenade

- La Délice (Apéritif pour 4 personnes) ..... 36.00 € la box

  4 Canapés de gambas grillées

  4 Chouquettes de tarama à la grecque

  4 Tranches de pâté en croûte mini tranche Médaille d'Or

  4 Mini tartines garnies

  4 Mini brioches au foie gras de canard et chutney de fruit Beerawecka

Nos incontournables

Pierrade (bœuf – veau – dinde – canard) ..... 38.00 € le kilo

Fondue chinoise (bœuf – veau) ..... 38.00 € le kilo

Fondue bourguignonne ..... 36.50 € le kilo

Fondue vigneronne ..... 38.00 € le kilo

Comme chaque année, nos viandes et charcuteries festives sont disponibles à la commande et à l'achat en boutique.

En raison des fortes variations de prix, nous ne sommes pas en mesure de vous proposer de tarif fixe à l'avance.

N'hésitez pas à venir directement en magasin pour passer commande et découvrir nos produits !

Entrées Froides

Bavarois de truite saumonée aux petits légumes ..... 7.20 € la portion

Brochettes de gambas et Saint Jacques tandoori ..... 16.00 € la portion
et vermicelles de légumes à la vinaigrette de sésame

Saumon fumé maison ..... 98.00 € / kg

Pâté en croûte Médaille d'Or ..... 24.00 € / kg

Pâté en croûte Médaille d'Or Médaillon ..... 32.00 € / kg

Foie gras de canard mi-cuit au Pinot Gris d'Alsace ..... 172.00 € / kg

Entrées Chaudes

Coquille Saint Jacques Minérale ..... 10.50 € la portion
Fleuron

Baeckaoffa aux trois poissons ..... 11.50 € la portion
(Lotte – Sandre – Truite saumonée)
Salade mesclun

Filet de dorade en croûte de sel ..... 12.00 € la portion
Risotto au safran d'Alsace
Fleuron

Filet de Saint Pierre et son salpicon de saumon ..... 14.50 € la portion
Tagliatelles au pesto vert
Feuilleté au pavot



Suggestion du Chef

Filet de bœuf Wellington et sa glace de veau en Périgourdine
15.50 € la portion sans garniture

Plats de Résistance

Civet de biche sans os et sauce aux airelles et champignons noirs
9.80 € la portion sans garniture

Mijoté de sanglier aux saveurs des bois
11.20 € la portion sans garniture

Filet mignon de porc et sa sauce au munster
13.50 € la portion sans garniture

Suprême de pintade farci et sa sauce aux 2 Pinots
13.50 € la portion sans garniture

Tournedos de chapon et sa sauce à la crème et aux morilles
14.20 € la portion sans garniture

Feuilleté de veau aux champignons de Paris et son jus aux truffes
14.50 € la portion sans garniture

Dos de cerf en robe de châtaigne sauce Grand Veneur
14.50 € la portion sans garniture

Garnitures

Spätzle maison – Chou rouge aux pommes – Tomate provençale

Gratin dauphinois aux cèpes – Légumes oubliés – Puit de courgettes

Galettes de pommes de terre – Carottes à la crème – Flan de légumes

3.50 € la portion

Nos Plaisirs Végétariens

Entrée froide

Tiramisu aux petits légumes
7.00 € la portion

Plat de résistance

Ravioles de butternut et châtaignes
12.50 € la portion sans garniture

Nos Spécialités en Croûte

Disponible en 4 ou 6 personnes

Tourte vigneronne	4.50 € la portion
Jambon en croûte	4.80 € la portion
Pâté chaud Médaille d'Or	4.80 € la portion
Tourte aux 3 suprêmes de volaille	5.20 € la portion
Tourte au saumon et aux épinards	6.00 € la portion
Saumon en croûte et sa sauce Cardinale	9.50 € la portion

Notre Buffet Prestige

Terrine de sandre au Noilly

Saumon fumé maison

Gambas marinées sauce à l'aneth

Rosbif en robe de poivres doux

Ballotine de pintade aux morilles

Pièce de veau grillée au four

Caille farcie au foie gras

Œuf mimosa

Salade aux écrevisses

Salade de taboulé

Salade de carottes

Salade de céleris

Tartare de concombre

Boule de pain mélange cuite fraichement

22.00 € / personne
minimum 10 personnes

Pour les groupes de plus de 20 personnes,
N'hésitez pas à nous demander notre tarif spécial association

Nos Desserts

Nos Bûches Traditionnelles

Mousseline au beurre

Parfums : Kirsch, Praliné, Chocolat ou Moka

4.40 € / portion - Disponible en 4 ou 6 personnes

Nos Bûches en Mousse

Or du verger

Bavaroise à la vanille Bourbon, biscuit moelleux à la noisette d'Italie,
cœur de pomme façon tatin et crémeux noisette

Perle des forêts

Financier au citron vert, cœur fruité à la myrtille, crémeux à la fleur de sureau
et mousse légère au yaourt grec et à la vanille

Rubis de Noël

Biscuit au chocolat, cœur acidulé à la framboise, croustillant chocolat
et mousse intense au chocolat noir

4.70 € / portion - Disponible en 4 ou 6 personnes

Nos Bûches Glacées

Dubaï

Crème glacée à la pistache, crème glacée au chocolat noir Ocoa, cœur fondant à la pistache
et cheveux d'ange croustillants

Saveurs de Noël

Crème glacée au pain d'épices, sorbet à la clémentine et cœur onctueux au pain d'épices

Surprise

Crème glacée au nougat, sorbet à la framboise et cœur fondant au chocolat blanc

4.40 € / portion - Disponible en 4 ou 6 personnes

Nos mignardises Sucrées

L'assortiment de 30 pièces - 45.00 € le plateau

La prise de commande se fait par mail ou directement en boutique. Aucune commande ne pourra être prise par téléphone.

Pour éviter une trop longue attente,
pensez à nous envoyer votre commande par mail. **contact@traiteur-deiber.com**

Une notice de réchauffage vous sera remise lors du retrait de votre commande pour vous aider à réchauffer facilement les plats récupérés froids.

Les retraits seront possibles le :

Mercredi 23 décembre :	Retrait des commandes de 09 h 00 à 16 h 00 Ouverture du magasin de 06 h 00 à 18 h 30
Jeudi 24 décembre :	Retrait des commandes de 08 h 00 à 14 h 30 Ouverture du magasin de 06 h 00 à 15 h 00
Jeudi 31 décembre :	Retrait des commandes de 08 h 00 à 14 h 30 Ouverture du magasin de 06 h 00 à 15 h 00

Afin d'éviter de longues attentes, il faudra respecter au mieux l'horaire défini lors de la commande et vous munir de votre bon de commande.

Afin de vous garantir une bonne qualité des plats que nous allons vous servir, nous vous demandons de bien vouloir passer vos commandes **en demandant Camille ou Estelle** :

Pour Noël avant le jeudi 17 décembre

Pour Nouvel an, avant le mardi 22 décembre

Après ces dates-là, nous vous proposons une sélection de nos produits dans notre rayon Libre-service en boutique directement.

Toute l'équipe de Traiteur Deiber vous souhaite de belles fêtes de fin d'année !

.

L'Épiphanie approche à grands pas !

Pensez à réserver dès maintenant votre tourte des rois à la volaille, ou l'une de nos délicieuses galettes des rois maison : frangipane, poire-chocolat ou pommes.
Des créations 100 % faites maison, disponibles sur commande à partir du lundi 4 janvier 2027.

Faites-vous plaisir et partagez un moment gourmand autour de la tradition des rois !



NOTES

Création et impression MOSER