

Carte traiteur
Fin d'année
2023

ed
Eric Deiber

L'Art de vous servir avec Passion

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



Apéritifs

- Feuilletés et tartelettes apéritif (plateau de 32 pièces) 28.00 € le plateau
- Assortiment de 30 canapés (plateau de 30 pièces) 38.00 € le plateau
- Mini brioche au foie gras et chutney de fruits beerawecka 1.80 € pièce
- Pâté en croûte mini tranche Médaille d'Or  0.90 € pièce
- Kougelhopf salé farci (8 à 10 personnes) 39.00 € pièce
- Pain de seigle fourré (10 à 12 personnes) 42.00 € pièce
- Miche surprise (10 à 12 personnes) 44.00 € pièce
- La Mori Box (20 mini moricettes) 28.00 € la box
Jambon de Parme et tomate séchée - Saumon mariné et sauce à l'aneth
Ribeaupierre à l'ail des ours - Bella festa et cornichon
- La Festi Box (Apéritif pour 4 personnes) 28.00 € la box
4 Canapés de truite saumonée
4 Mini moricettes Bella festa et cornichon
4 Tranches de pâté en croûte mini tranche Médaille d'Or
4 Verrines de saumon et Saint Jacques
4 Mini Brioches au foie gras de canard et chutney de fruits beerawecka
- La Dina Box (Apéritif dinatoire pour 4 personnes) 48.00 € la box
4 Mini pizzas
4 Feuilletés aux escargots
4 Mini brioches au foie gras de canard et chutney de fruits beerawecka
4 Canapés de truite saumonée
4 Cœurs foie gras et mangue
4 Tranches de pâté en croûte mini tranche Médaille d'Or
4 Verrines de saumon et Saint Jacques
4 Verrines de gambas grillées et salade des îles
4 Mini moricettes ribeaupierre à l'ail des ours



Nouveauté

- Entremet en trompe l'œil (Pièce de 6/8 personnes) 38.00 € la pièce
Truite d'Alsace et écrevisses au Noilly



Entrées Froides

Entremet en chaud froid de poularde Et croquant de légumes au sésame	9.50 € la portion
Bavarois de truite et écrevisses au Noilly Salade de langoustines à l'aigre douce	10.50 € la portion
Tartare de saumon et crème verte aigrette aux herbes Tagliatelles de légumes et vinaigrette au wasabi	11.50 € la portion
Saumon fumé maison	98.00 € / kg
Pâté en croûte Médaille d'Or 	22.00 € / kg
Pâté en croûte Médaille d'Or Médaillon 	28.00 € / kg
Foie gras de canard mi-cuit au Pinot Gris d'Alsace	172.00 € / kg

Entrées Chaudes

Coquille Saint Jacques Minérale Fleuron	10.50 € la portion
Filet de sole agrémentée de sa mousse à l'ail noir d'Alsace et sauce Homardine Risotto au safran d'Alsace Fleuron	11.50 € la portion
Filet de Saint Pierre et son salpicon de saumon au fondant de poireau Rattes sautées à l'ail et gratin Bayaldi Feuilleté au sésame noir	13.50 € la portion
Filet de bar et sa sauce au Riesling, Risotto au safran d'Alsace Fleuron	13.50 € la portion



Coup de cœur du Patron



Filet de boeuf Wellington et sa glace de veau en Périgourdine
13.50 € la portion sans garniture

Plats de Résistance

Fondant de poulet jaune farci aux marrons et son jus aux pleurottes
10.20 € la portion sans garniture

Epaule de cerf/biche sans os et sauce aux airelles et champignons noirs
10.50 € la portion sans garniture

Mijoté de sanglier aux saveurs des bois
11.80 € la portion sans garniture

Suprême de pintade farci et sa sauce aux morilles au vin jaune
12.50 € la portion sans garniture

Suprême de chapon et sa sauce impériale à la crème et aux châtaignes
13.50 € la portion sans garniture

Tournedos de veau déglacés aux girolles en sauce
13.50 € la portion sans garniture

Filet de dos de cerf et son crumble aux cranberries et sauce Grand Veneur
14.50 € la portion sans garniture

Cordon bleu de veau au foie gras de canard
et son confit d'échalotes aux saveurs beerawecka
14.50 € la portion sans garniture

Garnitures

Spätzle maison - Poêlée de haricots mange tout, pâtissons et pointes d'asperges vertes

Spätzle à la farine de châtaigne - Chou rouge aux pommes

Mousseline aux fines herbes - Légumes oubliés

Galettes de pommes de terre - Duo de carottes à la crème

3.50 € la portion

Nos Spécialités en Croûte

Minimum 4 personnes

- Tourte Vigneronne 4.50 € la portion
- Jambon en croûte 4.80 € la portion
- Pâté chaud Médaille d'Or 4.80 € la portion
- Mignonette du Mandelberg 4.80 € la portion
- Tourte au saumon et aux épinards 6.00 € la portion
- Saumon en croûte et sa sauce Cardinale 9.50 € la portion

Nos Buffets

Gourmand

Terrine de truite saumonée d'Alsace
Saumon fumé maison
Corbeille de crevettes
Rosbif en robe de poivres doux
Terrine de joue de porc saveur Beerawecka
Pâté en croûte mini tranche Médaille d'Or
Suprême de poulet farci aux marrons
Jambonnettes de poulet rôties au four
Salade des îles
Salade de lentilles
Salade de radis Ostergrus
Salade de pot au feu
Salade de taboulé
Boule de pain mélange

18.50 € / personne
minimum 5 personnes

Prestige

Bûche de bavaois de truite d'Alsace
Terrine de sandre au Noilly
Saumon fumé maison
Gambas marinés sauce à l'aneth
Rosbif en robe de poivres doux
Carré de veau grillé à la broche
Ballotine de pintade aux morilles
Suprême de chapon snacké à la plancha
Magret de canard farci au foie gras
Salade des îles
Salade de lentilles
Salade de radis Ostergrus
Salade de pot au feu
Salade de taboulé
Boule de pain mélange

22.00 € / personne
minimum 10 personnes



Nos Desserts

Nos Bûches Traditionnelles

Mousseline au beurre

Parfum : kirsch, praliné ou chocolat

4.00 € / prt - Disponible en 4 ou 6 personnes

Nos Bûches en Mousse

Délice des îles

Mousse vanille, biscuit cuillère et framboise fraîches

L'Ensorceleuse

Génoise nature, mousse fruit de la passion, confit de fruits rouges,
mousse mangue et croquant fruits des bois

Rocher Noisette

Biscuit dacquoise noisette, caramel à la noisette,
mousse chocolat au lait et glaçage aux éclats de noisette

4.30 € / prt - Disponible en 4 ou 6 personnes

Nos Bûches glacées

Douceur des Bois

Crème glacée vanille bourbon, sorbet framboise et cœur coulant framboise

L'Exotique

Sorbets mangue, ananas, citron vert et pêche de vigne, cœur ananas perlé

Cookie Délice

Crèmes glacées cookies et praliné, cœur ganache chocolat au lait et nougatine

4.00 € la portion - Disponible en 4 ou 6 personnes

Nos Mignardises Sucrées

L'assortiment de 30 pièces – 42.00 € le plateau



Nos volailles festives Alsace

Dinde Fermière PAC	20.50 € le kilo
Chapon Label Rouge PAC	19.50 € le kilo
Pintade Fermière PAC	16.40 € le kilo
Caille (200g)	17.20 € le kilo
Poulet de Bresse PAC	25.50 € le kilo
Poularde PAC	15.60 € le kilo

Notre gibier frais

Pavé filet cerf / biche	prix selon cours
Epaule de chevreuil s/os	24.50 € le kilo
Gigue de chevreuil s/os	33.20 € le kilo
Selle de chevreuil s/os	68.40 € le kilo
Cuissot de sanglier s/os	prix selon cours
Epaule de sanglier s/os	prix selon cours
Faisan PAC	15.20 € le kilo

Notre production charcutière

Pâté en croûte de poisson (saumon/épinard)	22.00 € le kilo
Terrine de ris de veau et canard au foie gras	43.20 € le kilo
Terrine de gibier	32.00 € le kilo
Filet mignon de porc fumé	42.50 € le kilo
Magret de canard fumé	49.50 € le kilo
Magret de canard farci au foie gras	72.50 € le kilo

Nos incontournables

Pierrade (bœuf-veau-dinde-canard)	36,00 € le kilo
Fondue chinoise (bœuf-veau)	36,00 € le kilo
Fondue bourguignonne	32,00 € le kilo
Fondue vigneronne	36,00 € le kilo

Nos viandes et préparations bouchères crues sur simple demande

Bons Cadeaux



**Pour faire plaisir
à vos proches**



Pour éviter une trop longue attente,
pensez à nous envoyer votre commande par mail.

contact@traiteur-deiber.com

Nous vous remettons une notice afin de vous faciliter la remise en température des plats
cherchés froids.

Les retraits seront possibles le :

- Samedi 23 Décembre :** Retrait des commandes de 9h00 à 15h00
Ouverture du magasin de : 6h00 à 15h00
- Dimanche 24 Décembre :** Retrait des commandes de 8h00 à 16h00
Ouverture du magasin de : 8h00 à 16h00
- Lundi 25 Décembre :** Retrait des commandes de 11h00 à 13h00*
(uniquement pour le chaud)
Magasin fermé
- Dimanche 31 Décembre :** Retrait des commandes de 8h00 à 16h00
et de 19h à 21h00 (uniquement pour le chaud)
Ouverture du magasin de : 8h00 à 16h00

*Les retraits seront possibles le 25 décembre, **UNIQUEMENT** pour les commandes de 10
personnes minimum **ET** à condition que l'entrée, le plat et les ganitures soient les mêmes pour
l'ensemble de la commande.

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 d'éviter de longues attentes, il faudra respecter au mieux l'horaire défini lors de la
commande.

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 lundi 18 décembre

Pour Nouvel an avant le vendredi 22 décembre

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