



Eric Deiber

L'Art de vous servir avec Passion


**SUBLIMEZ VOS FÊTES
AVEC NOTRE SAVOIR-FAIRE
GOURMAND !**

Carte traiteur
2024 fin d'année

2 place Charles de Gaulle | 68630 MITTELWIHR

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

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 €

La Gourmande (20 mini moricettes)	28.00 € la box
Jambon cru fumé et cornichon	
Saumon mariné et fromage blanc au yuzu	
Ribeupierre aux orties et mousseline à la moutarde	
Chiffonnade de saucisson sec et tapenade	

La Délice (Apéritif pour 4 personnes)	28.00 € 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 Verrines de Saint Jacques au Noilly	
4 Mini Brioches au foie gras de canard et chutney de fruits Beerawecka	

La Sélection (Apéritif dinatoire pour 4 personnes)	48.00 € la box
4 Canapés de gambas grillées	
4 Chouquettes de tarama à la grecque	
4 Mini brioches au foie gras de canard et chutney de fruits Beerawecka	
4 Canapés aux saveurs d'Alsace	
4 Cœurs foie gras et mangue	
4 Tranches de pâté en croûte mini tranche Médaille d'Or au foie gras	
4 Verrines de Saint Jacques au Noilly	
4 Verrines aux trois légumes	
4 Mini moricettes au Ribeupierre aux orties et mousseline à la moutarde	



Nouveauté

Entremet de confit de canard au foie gras et aux figes	9.50 € la portion
---	--------------------------

Entrées froides



Tiramisu aux gambas et Saint Jacques
sur fond de wok aux petits légumes 7.20 € la portion

Assiette de tartare, gravlax de truite saumonée
et sa mini brochette de gambas 11.50 € la portion

Demie langouste à la parisienne sur son lit des Îles 15.50 € 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

Corolle de sole soufflée à la Homardine et sa sauce Méditerranéenne
Risotto au safran d'Alsace / Fleuron 11.50 € la portion

Choucroute aux trois poissons et sa sauce au lard
(Saumon rôti - Sandre grillé - Haddock fumé)
Rattes sautées 11.50 € la portion

Médallions de lotte Roscoff
Tagliatelles au pesto vert
Chouquette au parmesan 13.50 € la portion



Coup de coeur du Patron



**Filet de bœuf Wellington
et sa glace de veau en Périgourdine**

13.50 € la portion sans garniture

Minimum 4 personnes



Plats de résistance

Civet de biche sans os et sauce aux airelles et champignons noirs

9.60 € la portion sans garniture

Fondant de poulet jaune farci aux marrons et son jus de pleurotes

10.20 € la portion sans garniture

Mijoté de sanglier aux saveurs des bois

10.50 € 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

13.80 € la portion sans garniture

Médailillon de veau déglacé aux girolles en sauce

13.80 € 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 châtaignes - Chou rouge aux pommes - Haricots en fagots

Gratin dauphinois - Légumes oubliés



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

3.50 € la portion

Nos spécialités en croûte

Disponible en 4 ou 6 personnes

Tourte vigneronne	4.80 € la portion
Jambon en croûte	5.00 € la portion
Pâté chaud Médaille d'Or	5.00 € la portion
Mignonette du Mandelberg	5.00 € 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

Bûche de bavarois de truite d'Alsace
Terrine de sandre au Noilly
Saumon fumé maison
Gambas marinées 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 aux écrevisses
Salade de taboulé
Asperges vinaigrette
Salade de céleri
Tartare de concombre
Boules de pain mélange fraîchement cuites

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

Parfum : kirsch, praliné,
chocolat ou moka

4.40 € / portion

Disponible en 4 ou 6 personnes



NOS BÛCHES EN MOUSSE

Croquant de Noël

Base vanillée en pâte sucrée, mousse
onctueuse au chocolat au lait et caramel,
noisettes croquantes et glaçage
aux éclats de noisettes

Rêve des bois

Dacquoise coco léger et parfumée,
mousse soyeuse à la fraise des bois,
morceaux de fraises semi-confites,
mousse mangue douce et acidulée,
punch délicat au rhum blanc
et génoise aux amandes

Étoile Boréale

Biscuit moelleux au citron, mousse vanille
délicate, compotée de myrtilles
et crémeux citron rafraîchissant

4.70 € / portion

Disponible en 4 ou 6 personnes

NOS BÛCHES GLACÉES

Douceur Alsacienne

Crèmes glacées à la Vanille Bourbon
et Beerawecka
et fourrage au pain d'épices

Trésor de Noël

Crèmes glacées aux Marrons
et Praliné et fourrage ganache au café

Bredalas

Crèmes glacées aux 2 Vanilles
et Bredalas

4.40 € / portion

Disponible en 4 ou 6 personnes



NOS MIGNARDISES SUCRÉES

L'assortiment de 30 pièces

45.00 € le plateau



Notre rayon boucherie

NOS VOLAILLES FESTIVES ALSACE

Dinde Fermière Label Rouge PAC	20.50 € le kilo
Chapon Label Rouge PAC	9.50 € le kilo
Pintade Fermière Label Rouge PAC	15.40 € le kilo
Caille (200g)	17.20 € le kilo
Caille désossée farcie au foie gras	7.20 € la pièce
Poulet de Bresse PAC	27.30 € le kilo
Poularde PAC	14.60 € le kilo

NOTRE GIBIER FRAIS

Pavé de filet cerf / biche	Prix selon cours
Épaule 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
Épaule de sanglier s/os	Prix selon cours
Faisan PAC	15.20 € le kilo

NOTRE PRODUCTION CHARCUTIERE

Pâté en croûte de poisson	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
Boudin blanc aux morilles	21.00 € 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

Comme chaque année, nous proposons également du gibier frais selon les tarifs en cours.

Nos viandes et préparations bouchères crues sur simple demande.



La prise de commande se fait par mail ou directement en boutique

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.

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 mercredi 18 décembre

Pour NOUVEL AN,
avant le lundi 23 décembre

Les retraits seront possibles le :

Lundi 23 décembre :	Retrait des commandes de 09 h 00 à 13 h 00 Ouverture du magasin de 06 h 00 à 13 h 00
Mardi 24 décembre :	Retrait des commandes de 08 h 00 à 16 h 00 Ouverture du magasin de 06 h 00 à 16 h 00
Mercredi 25 décembre :	Retrait des commandes de 11 h 00 à 13 h 00 * (uniquement pour le chaud) Magasin fermé
Mardi 31 décembre :	Retrait des commandes de 08 h 00 à 16 h 00 et de 19 h 00 à 21 h 00 (uniquement pour le chaud) Ouverture du magasin de 06 h 00 à 16 h 00

* 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 garnitures 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.

Il est fortement conseillé de louer un bac de maintien au chaud au tarif de 25.00 € lors de votre commande.

L'Épiphanie approche à grand pas !

Pensez à réserver votre tourte des rois à la volaille ainsi que la galette des rois à la frangipane, poire/chocolat ou encore à la pomme.

Ces produits fabrication maison sont disponibles sur commande dès le vendredi 03 janvier 2024.

Laissez-vous tenter !



En cette période festive, l'ensemble de l'équipe Traiteur Deiber vous adresse ses vœux les plus chaleureux pour des Fêtes de fin d'année mémorables !