



**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](mailto:contact@traiteur-deiber.com) | [www.traiteur-deiber.com](http://www.traiteur-deiber.com)**

# Apéritifs

<b>Feuilletés et tartelettes apéritif</b> (plateau de 32 pièces) .....	<b>28.00 €</b> le plateau
<b>Assortiment de 30 canapés</b> (plateau de 30 pièces) .....	<b>38.00 €</b> le plateau
<b>Mini brioche au foie gras et chutney de fruits Beerawecka</b> .....	<b>1.80 €</b> pièce
<b>Pâté en croûte mini tranche Médaille d'Or</b> .....	 <b>0.90 €</b> pièce
<b>Kougelhopf salé farci</b> (8 à 10 personnes) .....	<b>39.00 €</b> pièce
<b>Pain de seigle fourré</b> (10 à 12 personnes) .....	<b>42.00 €</b> pièce
<b>Miche surprise</b> (10 à 12 personnes) .....	<b>44.00 €</b>

<b>La Gourmande</b> (20 mini moricettes) .....	<b>28.00 €</b> 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	

<b>La Délice</b> (Apéritif pour 4 personnes) .....	<b>28.00 €</b> 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	

<b>La Sélection</b> (Apéritif dinatoire pour 4 personnes) .....	<b>48.00 €</b> 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

<b>Entremet de confit de canard au foie gras et aux figes</b> .....	<b>9.50 €</b> 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

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

## NOTRE GIBIER FRAIS

<b>Pavé de filet cerf / biche</b> .....	Prix selon cours
<b>Épaule de chevreuil s/os</b> .....	<b>24.50 €</b> le kilo
<b>Gigue de chevreuil s/os</b> .....	<b>33.20 €</b> le kilo
<b>Selle de chevreuil s/os</b> .....	<b>68.40 €</b> le kilo
<b>Cuissot de sanglier s/os</b> .....	Prix selon cours
<b>Épaule de sanglier s/os</b> .....	Prix selon cours
<b>Faisan PAC</b> .....	<b>15.20 €</b> le kilo

## NOTRE PRODUCTION CHARCUTIERE

<b>Pâté en croûte de poisson</b> .....	<b>22.00 €</b> le kilo
<b>Terrine de ris de veau et canard au foie gras</b> .....	<b>43.20 €</b> le kilo
<b>Terrine de gibier</b> .....	<b>32.00 €</b> le kilo
<b>Filet mignon de porc fumé</b> .....	<b>42.50 €</b> le kilo
<b>Magret de canard fumé</b> .....	<b>49.50 €</b> le kilo
<b>Magret de canard farci au foie gras</b> .....	<b>72.50 €</b> le kilo
<b>Boudin blanc aux morilles</b> .....	<b>21.00 €</b> le kilo

## NOS INCONTOURNABLES

<b>Pierrade (bœuf - veau - dinde - canard)</b> .....	<b>36.00 €</b> le kilo
<b>Fondue chinoise (bœuf - veau)</b> .....	<b>36.00 €</b> le kilo
<b>Fondue bourguignonne</b> .....	<b>32.00 €</b> le kilo
<b>Fondue vigneronne</b> .....	<b>36.00 €</b> 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](mailto: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 :

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