

*Carte traiteur
Fin d'année
2025*

*Pour des fêtes pleines de goût
et de bonheur !*

ed
Eric Deiber

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

- 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 Verrines de Saint Jacques au Noilly
 - 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 34.50 € le kilo
- Fondue vigeronne 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.

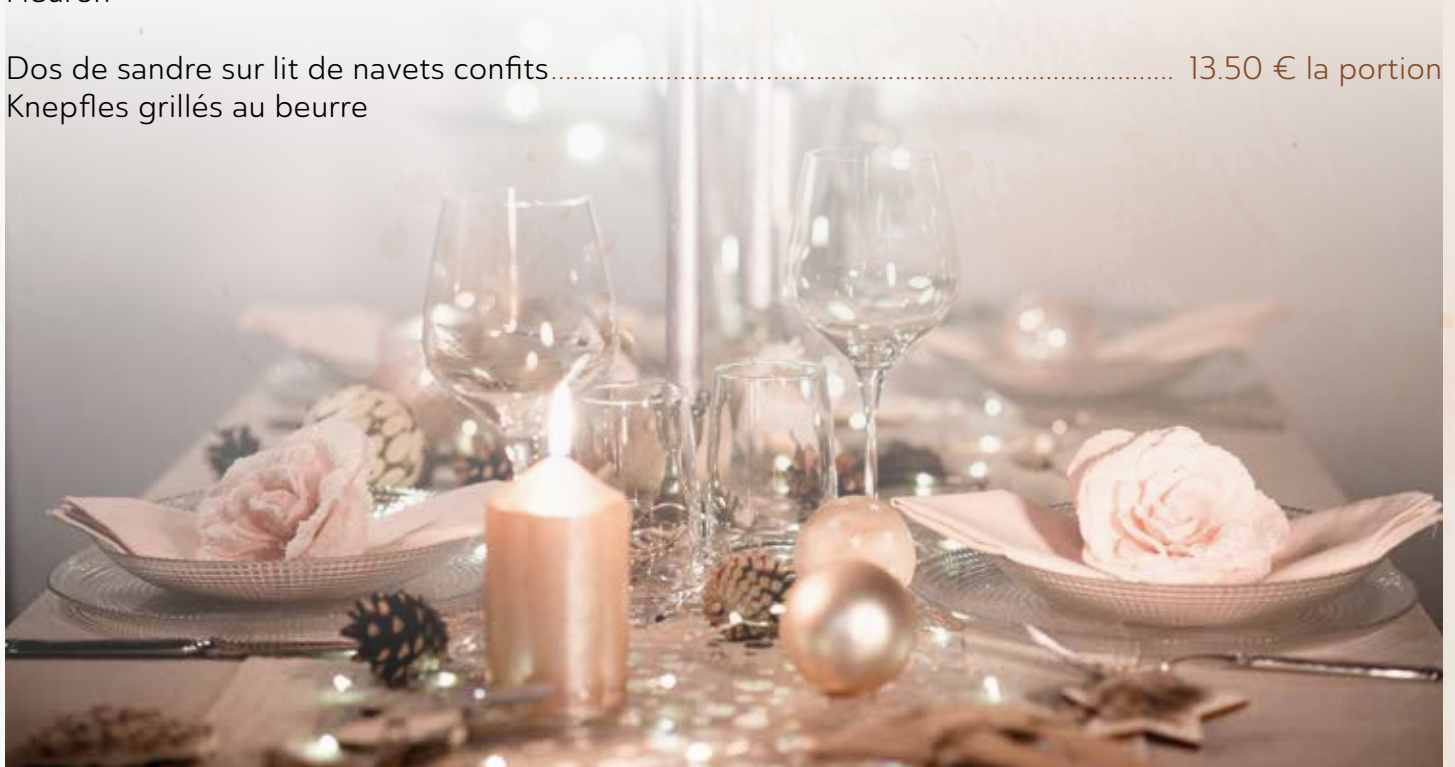
N'hésitez pas à venir directement en magasin pour passer commande et découvrir nos produits !

Entrées Froides

Tiramisu aux gambas et Saint Jacques sur fond de wok aux petits légumes.....	7.20 € la portion
Demie langouste à la parisienne sur son lit des îles.....	16.00 € les 2 portions
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	10.50 € la portion
Fleuron	
Baeckaoffa aux trois poissons	11.50 € la portion
(Lotte – Sandre – Truite saumonée)	
Salade mesclun	
Corolle de sole soufflée à la Homardine et sa sauce Méditerranéenne	12.00 € la portion
Risotto au safran d'Alsace	
Fleuron	
Dos de sandre sur lit de navets confits.....	13.50 € la portion
Knepfles grillés au beurre	





Coup de Coeur du Chef

Filet de bœuf Wellington et sa glace de veau en Périgourdine
14.50 € 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 aux morilles
13.50 € la portion sans garniture

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

Suprême de chapon et sa sauce impériale à la crème et aux châtaignes
14.20 € la portion sans garniture

Garnitures

Spätzle maison – Chou rouge aux pommes – Haricot fagot

Gratin dauphinois aux cèpes – Légumes oubliés



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

3.50 € la portion

Nos Amis les Végés



Entrée froide

Tiramisu aux petits légumes
7.00 € la portion

Plat de résistance

Pavé festif aux légumineuses et lentilles corail
12.50 € la portion sans garniture

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
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 bavaois de truite sauvage d'Alsace

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

Salade aux écrevisses

Salade de taboulé

Salade de carottes

Salade de céleris

Tartare de concombre

Boules de pain mélange cuites fraîchement

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 Calendriers (Uniquement à Nouvel An)

3 Chocolats

Biscuit au chocolat, mousse chocolat blanc, mousse chocolat au lait et mousse chocolat noir

Éveil des saveurs

Financier aux amandes, croquant fruits rouges, bavaois pistache, compotée de framboises et crème diplomate à la pistache

4.40 € / portion - Disponible en 4 ou 6 personnes

Nos Bûches en Mousse

Délice

Mousse vanille bourbon, biscuit cuillère et framboises fraîches

Passionnée

Crumble et croustillant mangue-passion, insert au fruit de la passion, bavaois vanille Bourbon et glaçage miroir

Révélation

Génoise, sirop au Crémant d'Alsace, croquant chocolat, insert chocolat-Crémant d'Alsace, mousse bavaoise poire et mousse bavaoise chocolat au lait

4.70 € / portion - Disponible en 4 ou 6 personnes

Nos Bûches Glacées

Amarena

Crèmes glacées amarena et lait d'amande, cœur compotée de cerises

Caramélia

Crèmes glacées chocolat Ocoa et cookies, cœur caramel mou

Framboisine

Crème glacée vanille Bourbon, sorbet framboise et cœur compotée de fruits rouges

4.40 € / portion - Disponible en 4 ou 6 personnes

Sans Gluten



Vacherin Glacé - 5.00 € / portion

Nos mignardises Sucrées

L'assortiment de 30 pièces - 45.00 € le plateau

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.

Les retraits seront possibles le :

Mardi 23 décembre : Retrait de commandes de 09 h 00 à 16 h 00
Ouverture du magasin de 06 h 00 à 18 h 30

Mercredi 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 31 décembre : Retrait des commandes de 08 h 00 à 15 h 00
Ouverture du magasin de 06 h 00 à 16 h 00

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 en demandant Camille ou Estelle :

Pour Noël avant le jeudi 18 décembre

Pour Nouvel an, avant le mardi 23 décembre

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

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

L'Épiphanie approche à grands pas !

Pensez à réserver dès maintenant votre tourte des rois à la volaille, ainsi que nos galettes des rois maison : frangipane, poire/chocolat ou pomme.

Ces produits, entièrement faits maison, seront disponibles sur commande à partir du **vendredi 2 janvier 2025.**

Laissez-vous tenter par la gourmandise des rois.



NOTES
