



# Tarifs

## PÂQUES 2025

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

*ed*  
**Eric Deiber**

*L'Art de vous servir avec Passion*

2 Place Charles de Gaulle

68630 - MITTELWIHR

03.89.47.90.38

[contact@traiteur-deiber.com](mailto:contact@traiteur-deiber.com)

# Aperitifs

Feuilletés apéritif (plateau de 32 pièces)

28.00 € le plateau

Assortiment de 30 canapés

38.00 € le plateau

**Rouget à la Méridionale - Jambon à l'italienne - Légumes à l'Andalouse - Saveurs d'Alsace - Saumon - Gambas à l'ail**

Mini brioche au foie gras

**et son confit d'échalote au vin jaune**

1.80 € la pièce

Kougelhopf salé farci (8 à 10 personnes)

39.00 € la pièce

**Saumon fumé - Jambon cru - Fromage aux fines herbes - Saucisson des montagnes - Jambon blanc - Mousse de canard**

Mori Box (20 mini moricettes fourrées)

28.00 € la box

**Jambon cru et cornichon - Saumon mariné et sa sauce à l'aneth - Ribeaupierre à l'ail des ours - Mousse de canard au Porto**

# Entrées Froides

Tiramisu aux gambas et Saint Jacques  
sur fond de wok aux petits légumes  
7.50 € par personne

Saumon fumé Maison  
98.00 € le kilo

Pâté en croûte Médaille d'Or 2018  
22.00 € le kilo

Pâté en croûte Médaille d'Or 2018 Médaillon  
28.00 € le kilo

Foie gras de canard mi-cuit au  
Pinot-Gris d'Alsace  
172.00 € le kilo

# Entrées Chaudes

Saumon en croûte et sa sauce Cardinale

Julienne de légumes et brocolis

9.50 € la portion

**Minimum de 5 personnes**

Sole soufflée et sa sauce au Riesling

Risotto au safran d'Alsace

Fleuron

12.00 € par personne

Trio de poisson sur lit fondant de poireau

**(Filet de saumon - Filet de Sandre - Noix de Saint-Jacques)**

Tagliatelles à l'ail des ours

Feuilleté au sésame

14.00 € par personne

# Plats de résistance

Effiloché d'agneau au fenouil en feuille de brick  
Galettes de pommes de terre  
12.50 € par personne

Cuisse de poularde au Riesling  
Risotto aux asperges vertes  
Carottes à la crème  
13.50 € par personne

Gigot d'agneau à l'Impériale  
Gratin dauphinois  
Garniture de flageolets aux légumes printaniers  
16.20 € par personne

Tournedos de bœuf et sa sauce aux fruits rouges  
et grué de cacao  
Écrasée de pommes de terre aux truffes  
Wok de légumes de printemps  
17.80 € par personne

# *Produits en croûte*

Tourte Vigneronne  
4.80 € la portion

Jambon en croûte  
5.00 € la portion

Pâté chaud Médaille d'Or 2018  
5.00 € la portion

Tourte aux trois suprêmes de volaille  
5.20 € la portion

Tourte au saumon et aux épinards  
6.00 € la portion

**Disponible en 4 ou 6 personnes**

# Viandes Festives Origine France

Gigot d'agneau préparé  
34.60 € le kilo

Épaule d'agneau roulée  
31.30 € le kilo

Filet mignon de porc  
28.20 € le kilo

Pierrade  
**(Bœuf- Veau - Dinde - Canard)**  
36.00 € le kilo

Fondue Chinoise  
**(Bœuf- Veau)**  
36.00 € le kilo

Fondue Bourguignonne  
36.00 € le kilo

Fondue Vigneronne  
36.00 € le kilo

# Desserts



Milanaise aux fruits - 3.50 € par personne

**(Biscuit sans gluten - Crème pâtissière vanille - Fruits frais de saison)**

Entremet 3 chocolats - 3.70 € par personne

**(Génoise chocolat - Mousse chocolat noir - Mousse chocolat au lait - Mousse chocolat blanc)**



Vacherin glacé - 4.00 € par personne

**(Vanille - Fraise ou Vanille - Chocolat)**

**Disponibles 4 ou 6 personnes**

Mignardises sucrées (plateau de 30 pièces)

45.00 € le plateau

**Nous vous invitons à retirer des repas chauds ainsi que des assiettes déjà garnies avec des entrées froides le :**

**Vendredi 18 avril : de 11 h 00 à 13 h 00 (minimum de 10 personnes) - Retrait à l'arrière de l'entreprise**  
**Uniquement pour le chaud**

**Samedi 19 avril : de 09 h 00 à 15 h 00**

**Dimanche 20 avril : de 11 h 00 à 13 h 00 (minimum de 10 personnes) - Retrait à l'arrière de l'entreprise**  
**Uniquement pour le chaud**