



TRAITEUR DEIBER



Tarifs Pâques 2026



BOUCHERIE – CHARCUTERIE – TRAITEUR

2 Place Charles de Gaulle
68630 – MITTELWIHR
03.89.47.90.38
contact@traiteur-deiber.com

Apéritifs



Feuilletés apéritifs (plateau de 32 pièces)
30.00 € le plateau

Assortiment de 30 canapés
40.00 € la 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
2.00 € la pièce

Kougelhopf salé farci (8 à 10 personnes)
*Saumon fumé - Jambon cru - Fromage aux fines herbes -
Saucisson des montagnes - Jambon blanc - Mousse de canard*
40.00 € la pièce

La Gourmande (20 mini moricettes fourrées)
*Jambon cru et cornichon - Saumon mariné et sa sauce à l'aneth -
Ribeaupierre à l'ail des ours - Mousse de canard au Porto*
32.00 € la box



Entrées Froides



Tiramisu aux gambas et truite saumonée
sur fond de wok aux petits légumes
7.50 € par personne

Saumon fumé maison
98.00 € la 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
9.50 € la portion
Minimum de 5 personnes

Sole soufflée et sa sauce à la Homardine
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



Filet mignon de porc sauce crème
Haricots en fagots - Tomates au poireau
Galettes de pommes de terre
12.50 € par personne

Cuisse de poulet farcie et sa sauce au Riesling
Risotto aux asperges vertes
Carottes à la crème
13.50 € par personne

Gigot d'agneau et son jus de rôti
Gratin dauphinois
Garniture de flageolets
16.20 € par personne

Filet de bœuf Wellington et sa glace de veau
Écrasée de pommes de terre aux truffes
Wok de légumes de printemps
17.80 € par personne

Minimum de 5 personnes



Croûtages



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

Disponibles en 4 ou 6 personnes



Viandes Festives



Origine France

Viandes de qualités préparées sur demande

Pierrade

(Boeuf - Veau - Dinde - Canard)

38.00 € le kilo

Fondue Chinoise

(Bœuf - Veau)

38.00 € le kilo

Fondue Bourguignonne

38.00 € le kilo

Fondue Vigneronne

38.00 € le kilo

(Nature ou marinée à l'ail)



Dessert



Milanaise aux fruits - 4.20 € par personne

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

Entremet 3 chocolats - 5.00 € par personne

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

Vacherin glacé - 5.00 € par personne

Vanille - Fraise OU Vanille - Chocolat

Disponibles en 4 ou 6 personnes

Mignardises sucrées (plateau de 30 pièces)

45.00 € la plateau

**Nous vous invitons à retirer vos
commandes en liaison froide le :**

Samedi 04 avril de 09 h 00 à 13 h 00

**Arrêt des commandes le
mardi 31 mars à 12 h 00**

