

**DEIBER**

**T  
A  
i  
T  
E  
U  
R**

Nos Tarifs  
**2021**

*ed*  
**Eric Deiber**  
*L'Art de vous servir avec Passion*

2 place Charles de Gaulle  
63630 MITTELWIHR

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

[www.traiteur-deiber.com](http://www.traiteur-deiber.com)

## *Pour vos apéritifs et banquets*

*Petite miche surprise (6 à 8 personnes) 36.00€ pièce*  
*(saumon fumé, jambon cru, fromage aux fines herbes, saucisson des montagnes, jambon blanc et à la mousse de canard)*

*Grande miche surprise (10 à 12 personnes) 42.00€ pièce*  
*(saumon fumé, jambon cru, fromage aux fines herbes, saucisson des montagnes, jambon blanc et à la mousse de canard)*

*Kougelhopf farci 37.50€ pièce*  
*(saumon fumé, jambon cru, fromage aux fines herbes, saucisson des montagnes, jambon blanc et à la mousse de canard)*

*Crocodile et tortue (15 à 18 personnes) 68.50€ pièce*  
*(saumon fumé, jambon cru, fromage aux fines herbes, saucisson des montagnes, jambon blanc et à la mousse de canard)*

*Pain aux noix farci (10 à 12 personnes) 36.80€ pièce*  
*(saumon fumé, fromage fines herbes, à la rosette, à la saucisse de foie, à la charcuterie fine et au filet de saxe)*

*Pain de seigle farci (10 à 12 personnes) 37.50€ pièce*  
*(saumon fumé, fromage fines herbes, à la rosette, à la saucisse de foie, à la charcuterie fine et au filet de saxe)*

*Pain goëlette (10 à 12 personnes – 1 pain de seigle et 10 minis moricettes fourrées) 46.00€ pièce*  
*(fromage fines herbes, à la rosette, à la saucisse de foie, à la charcuterie fine et au filet de saxe)*

*Toasts garnis sur plats 1.10€ pièce*

- Jambon et jeune asperge,
- Saumon fumé et câpres,
- Fromage et cerneaux de noix,
- Œufs de lompe,
- Salami strafino et cornichon,
- Filet de saxe et mini mais,

*Verrines de crudités 0.50€ pièce*

- Salade de carottes
- Salade de céleris
- Salade de concombres
- Salade des îles

*Cuillères gourmandes 0.90€ pièce*

- Salade des îles et gambas,
- Salade de lentilles et filet de canard grillé,
- Germes de raifort et blanc de poulet mariné,
- Salade de taboulé et pièce de bœuf grillée

*Verrines gourmandes 1.20€ pièce*

- Trois crèmes de légumes,
- Mousse de Saint Jacques et saumon mariné,
- Guacamole et foie gras sur crème de potiron,
- Vitello de dinde et sa garniture,
- Saumon fumé et sa chantilly au raifort

*Hérissons de brochettes gourmandes salées 0.90€ pièce*

- Comté/gendarme/tomate cerise,
- Bille de mozzarella/tomate cerise/ jambon serrano
- Presskopf/cornichon/presskopf
- Pruneau/jambon séché/abricot

*( 2 brochettes par personne)*

*Mini-bretzel 0.70€ pièce*

*Grande bretzel 0.90€ pièce*



Mini knacks cocktail

1.20€ la paire  
1.70€ la paire avec pain et moutarde

Mini-moricette fourrée

1.00€ pièce

(les bretzels et moricettes sont cuites fraîchement avant la livraison)

- Filet de saxe,
- Saucisse de foie,
- Saucisson des montagnes,
- Thon et salade verte,
- Saucisse à l'ail,
- Fromage fines herbes
- Saumon fumé et crème de raifort

Wraps

1.00€ pièce

- Jambon séché, tomate, roquette et parmesan
- Cornichon, tomate séchée, radis et oignon
- Saumon fumé, fromage blanc aneth et citron, oignon rouge, batavia

Pâté en croûte mini-tranche Médaille d'Or 2018

0.90€ pièce  
(tranche de 50grs)

Mini brioche au foie gras

1.70€ pièce

Croque en bouche de légumes

1.20€ par personne  
( 100 grs de légumes par personne )

Feuilletés apéritif

30.00€ le kg

- Feuilleté aux escargots,
- Feuilleté aux knacks,
- Feuilleté au pavot,
- Feuilleté au sésame,
- Feuilleté au paprika

Minis tartelettes apéritif

26.00€ le kg

- Mini quiche,
- Mini tarte à l'oignon,
- Mini croissant au jambon,
- Mini pizza

Kougelhofp sucré (10 à 12 personnes)  
Supplément tranchage

12.00€ pièce  
0.50€ pièce

Kougelhofp au lard (10 à 12 personnes)  
Supplément tranchage

15.50€ pièce  
0.50€ pièce

Mignardises sucrées

1.00€ pièce

Palmier aux fruits frais (25 pers)

1.00€ par personne  
( 3 brochettes par personne ) (25.00 € pour 1 entier)

Mini coupelles de panna cotta variées

1.20€ pièce



## Apéritif Light :

*Sur une base de 10 personnes*

*1 petite miche surprise  
1 hérisson gourmand  
10 tranches de pâté en croûte mini tranche  
20 verrines de crudités*



*7.80 € par personne*

## Apéritif :

*Sur une base de 10 personnes*

*1 pain goëlette (1 pain aux noix et 10 minis moricettes fourrées)  
10 mini bretzels  
1 kougelhopf farci  
10 cuillères gourmandes  
30 toasts variés sur plat*

*13.50 € par personne*

## Apéritif dinatoire :

*Sur une base de 10 personnes*

*1 miche surprise  
10 mini moricettes fourrées  
10 tranches de pâté en croûte mini tranche  
40 feuilletés et tartelettes apéritif  
20 cuillères gourmandes  
20 verrines gourmandes  
20 toasts variés sur plat  
10 paires de mini knacks – moutarde – pain  
Croque bouche de légumes et leurs sauces  
1 palmier de minis brochettes  
40 mignardises sucrées*



*22.50 € par personne*

**Repas dinatoire :**  
*Sur une base de 20 personnes*

*1 pain goëlette (1 pain de seigle et 10 minis moricettes fourrées)*  
*40 mini moricettes fourrées*  
*60 toasts variés sur plat*  
*20 paire de minis knacks – moutarde – pain*  
*120 feuilletés et tartelettes apéritif*  
*40 minis brochettes snackées sur place*  
*(gambas et pétoncle à l'ananas, canard et poulet à l'orange, bœuf et champignon de Paris et wok de vermicelles chinoises et légumes)*  
*40 minis burgers au foie gras sur confit d'échalote au pinot noir*  
*20 cuillères gourmandes*  
*40 verrines gourmandes*  
*40 tranches de pain de seigle garnies*  
*(munster, brie de Meaux, bresse, fromage de chèvre)*  
*1 palmier de minis brochettes de fruits*  
*100 mignardises sucrées et mini coupelles de panna cotta*

29.50 € par personne

**Selon vos désirs nous réalisons, sur demande, des devis adaptés à vos souhaits**

**NOTRE SÉLECTION DE BUFFETS FROIDS :**

**ELSASSER BUFFET**



*Pâté en croûte mini tranche au vin de noix*  
*Assortiment de charcuterie fine*  
*Preskopf et sa sauce persillée*  
*Jambon cru fumé d'Alsace*  
*Harengs à la crème et aux pommes*

*4 sortes de crudités*  
*Pommes sautées à l'ancienne*  
*Pain de seigle*  
*Pain de campagne*

11.80 € par personne

## **BUFFET FIESTA**

*Terrine de truite saumonée et rissolée de julienne et brocoli  
Corbeille de crevettes*

*Pièce de bœuf à la mignonette de poivre  
Filet de porc rôti au four  
Manchon de poulet rôti  
Terrine de joue de porc aux pommes caramélisées  
Pâté en croûte mini tranche au vin de noix  
Jambon cru fumé d'Alsace*

*Œuf mimosa  
Assortiment de condiments  
6 sortes de crudités au choix  
Boules de pain mélange*

*16.00€ par personne*

## **BUFFET GALA**

*Saumon mariné et sa sauce à l'aneth  
Terrine de sandre aux asperges vertes  
Gambas marinés à l'ail*

*Selle de veau au sel de Guérande  
Pièce de bœuf à la mignonette de poivre  
Suprême de poulet farci au fondant de poireau  
Petite escalope panée façon Viennoise  
Terrine de canard au foie gras et ris de veau  
Ballotine de pintade aux pruneaux et pistaches*

*Œuf mimosa  
Assortiment de condiments  
6 sortes de crudités au choix  
Boules de pain mélange*

*20.50 € par personne*

## **BUFFET SELECTA**

*Truite saumonée farcie à la julienne de légumes  
Merrine aux marquants de Saint Jacques  
Saumon fumé maison et sa chantilly au raifort  
Brochettes de gambas grillées et noix de pétoncles*



*Rosbif déglacé à l'Armagnac  
Selle de veau braisée  
Filet de canard farci au foie gras  
Caille farcie au foie gras  
Couronne d'agneau*

*Œuf mimosa  
Assortiment de condiments  
6 sortes de crudités au choix  
Boules de pains mélange*

*25.50€ par personne*

## **BUFFET CHAUD FROID**

*Terrine de Turbot à l'oseille  
Saumon fumé Maison  
Gambas marinés à l'ail  
Vitello de veau à la crème*

*Pilons de poulets rôtis au four  
Brochette géante tranchée au buffet  
Moelleux de canard sauce aux deux Pinots  
Tomate provençale*

*Spätzle maison*

**ou**

*Pommes sautées à l'ancienne*

*Œuf mimosa  
6 sortes de crudités au choix  
Mayonnaise  
Chantilly au raifort  
Cornichons  
Boules de pains mélange*

*27.50€ par personne*

# NOS PLATEAUX REPAS

## TRAD

*Dips de légumes et leur sauce au yaourt  
Filet de porc rôti au four  
Manchon de poulet rôti  
Pâté en croûte mini tranche au vin de noix  
Salade vigneronne*

*Brie de Meaux  
Pain*

*Crème dessert chocolat*

**11.00 Euros par personne**

## VIP

*Saumon fumé et salade des îles  
Pièce de bœuf à la mignonette de poivre  
Ballotine de pintade aux pruneaux et pistaches  
Petite escalope panée façon Viennoise  
Salade de carottes, Salade de céleri, Salade de betteraves rouges*

*Ribeaupierre  
Pain*

*Millefeuille*

**14.00 Euros par personne**

*(Plateau compartimenté, avec fourniture de couverts, serviettes et sauces)*

# DELICES DE PEKIN

**Repas composé de spécialités chinoises, le tout présenté sous forme de buffet avec maintien au chaud pour certains plats.**

Corbeille d'ananas  
Samoussas frits  
Nems à la viande et aux légumes  
Vermicelles aux champignons noirs  
Salade douce au soja  
Sauces

Emincé de volaille à la mode de Pékin  
Moelleux de canard aux épices  
Riz cantonnais  
Boule de pain blanc



17.20 € par personne

# PASTA DI PALERMO

**Repas composé de spécialités italiennes, le tout présenté sous forme de buffet avec maintien au chaud pour certains plats**

Cannellonis garnis à la viande de bœuf    Ravioles aux épinards et ricotta  
Spaghettis à la carbonara    Parmesan  
Penne à la vénitienne    Boule de pain blanc  
Salade de tomate à la mozzarella, œuf dur et thon à l'huile d'olive

15.00 € par personne



# LES SAVEURS DE L'OLYMPE

**Repas composé de spécialités grecques, le tout présenté sous forme de buffet avec maintien au chaud pour certains plats.**

Minis steacks hachés de bœuf  
Brochettes rhodos  
Côtelettes d'agneau grillées  
Emincé de porc gyrhos  
Blé à la provençale  
Boules de pain mélange

Tsatziki au yaourt  
Salade de courgettes au basilic  
Salade de chou blanc  
Salade de chou rouge aux pommes  
Tomates au fromage de chèvre  
Olives marinées  
Sauce aïoli



15.80 € par personne

# VOYAGE DANS LES ILES

**Repas composé de spécialités créoles, le tout présenté sous forme de buffet avec maintien au chaud pour certains plats**

Saumon séché aux agrumes  
Acras de morue  
Brochettes de gambas et pétoncles  
Salade mêlée à la mangue  
Boule de pain blanc

Filet de poulet sauce aigre douce  
Colombo d'agneau à la martiniquaise  
Riz aux saveurs créoles  
Purée de patate douce



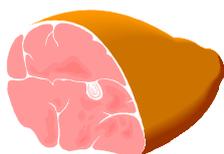
17.80 € par personne

# COCHON DE LAIT

Repas présenté sous forme de buffet chaud - froid et composé de :

Cochon de lait farci  
Gratin Dauphinois  
Salade de carotte  
Salade de céleri  
Salade de concombre  
Salade verte et tomate  
Boules de pain mélange  
Condiments

16.50 € par personne



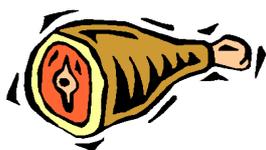
(Ce menu n'est possible que pour un minimum de 25 personnes)

# JAMBON A L'OS

Repas présenté sous forme de buffet chaud - froid et composé de :

Jambon à l'os  
Pommes sautées à l'ancienne  
Salade de carotte  
Salade de céleri  
Salade de concombre  
Salade verte et tomate  
Boule de pain mélange  
Condiments

15.00 € par personne



(Ce menu n'est possible que pour un minimum de 25 personnes)

## BOUCHEE A LA REINE

Sauce bouchée à la reine  
Croûte  
Spätzle ou riz  
Boule de pain blanc

9.50 € par personne

## COUSCOUS

Viandes de bœuf et d'agneau  
Poulet rôti  
Merguez  
Garniture de légumes frais cuisinés  
Sauce piquante  
Semoule  
Boule de pain blanc



12.50 € par personne

## PAËLLA ROYALE

Viande de lapin et poulet rôti  
Filet de poisson sans arêtes et sans peau  
Lamelles d'encornet, moules et crevettes  
Moules en coquilles et grosses crevettes entières  
Garniture de légumes frais cuisinés  
avec du riz et les sucs de cuisson  
Boule de pain blanc



15.50 € par personne

## BAECKAOFFA

Viandes de bœuf, agneau et porc  
Pieds de porc  
Garniture de pommes de terre et légumes frais cuisinés au Vin d'Alsace  
dans une terrine en terre cuite  
Salade verte  
Boule de pain blanc

12.50 € par personne

## CHOUCROUTE GARNIE

Collet fumé cuit  
Poitrine fumée cuite et poitrine salée cuite  
Knack d'Alsace et petite saucisse fumée d'Alsace  
Choucroute cuite au vin d'Alsace  
Pommes de terre  
Boule de pain blanc

10.00 € par personne

## POT AU FEU FACON GRAND MERE

Bouillon de Pot au feu  
Quenelles  
  
Paleron de bœuf  
Pommes sautées à l'ancienne  
Salade de carottes  
Salade de céleris  
Salade de pot au feu  
Salade de betteraves rouges  
Raifort  
Boule de pain blanc

11.50 € par personne

## Pour vos repas et fêtes en famille ou entre amis



### Menu 1

*Salade Coralie*

*(Salades variées garnies de foies de volaille flambés au cognac avec magret de canard fumé  
tranché)*

ou

*Gambas et Saint Jacques grillées sur lit de Mesclun et sauce Framboisine*

*Suprême de pintade farci aux cèpes*

*Accompagnements*

ou

*Moelleux de canard et sa sauce aux deux pinots*

*Accompagnements*

*19.50 € par personne*



### Menu 2

*Timbale de Saint Jacques*

*Julienne et brocoli*

ou

*Barrois de saumon fumé aux 2 pommes et mousse de raifort – Salade des îles*

*Filet mignon de porc forestier*

*Accompagnements*

ou

*Cordon bleu et sa sauce à la crème*

*Accompagnements*

*22.00 € par personne*



### *Menu 3*

*Filet de loup de mer et sa sauce à l'oseille*

*Accompagnements*

*ou*

*Saumon en croûte et sa sauce cardinale*

*Accompagnements*

*Emincé de veau Stroganof*

*Accompagnements*

*ou*

*Carré de veau à la Bourgeoise*

*Accompagnements*

*24.00 € par personne*



### *Menu 4*

*Filet d'empereur et son fondant de poireau*

*Accompagnements*

*ou*

*Duo de Lotte et Saint-Jacques aux deux sauces*

*Accompagnements*

*Médailillon de bœuf et sa sauce Wellington*

*Accompagnements*

*ou*

*Médailillon de veau aux girolles*

*Accompagnements*

*ou*

*Filet de canard aux morilles et sa sauce aux pêches*

*Accompagnements*

*29.00 € par personne*



# *Pour vos fêtes en famille ou entre amis*

## *Potage*

*Velouté ou Consommé au choix* 3.00€ par personne

## *Hors d'œuvre froids*

*Assiette de le Forêt Noire (Jambon cru et crudités aux choix)* 6.50€ par personne  
*Assiette du Vigneron (Pâté en croûte et fromage de tête)* 7.00€ par personne  
*Salade Coralie (Salades variées garnies de foies de volaille flambées au cognac, avec magret de canard fumé)* 8.50€ par personne  
*Assiette Périgourdine (Terrine au foie gras avec sa garniture)* 9.00€ par personne  
*Assiette Pâté en croûte Médaille d'Or 2018 (Deux tranches de pâté en croûte et crudités)* 9.50€ par personne  
*Foie gras de canard au torchon et son confit d'échalotes au pinot noir*  
*Entrée unique (tranche de 60-70 grs)* 14.50€ par personne  
*Deux entrées (tranche de 30-35 grs)* 8.50€ par personne

## *Poissons Froids*

*Gambas grillés et Saint Jacques sur lit de mesclun* 9.50€ par personne  
*Filet de truite fumée et sa mousseline au raifort* 10.80€ par personne  
*Saumon fumé maison et sa croustade tiède* 11.50€ par personne  
*Salade de l'Amiral (Saumon fumé, foie gras et champignons frais sur lit de salade mêlée)* 12.50€ par personne

## *Poissons chauds avec deux accompagnements inclus*

*(prix poisson en plat : Nous consulter)*

*Feuilleté de perche aux langoustines et saveurs de homard* 7.00€ par personne  
*Timbale de Saint-Jacques aux morilles* 10.00€ par personne  
*Saumon en croûte et sa sauce Cardinale* 10.00€ par personne  
*Pithiviers de truite saumonée et chiffonnade de mesclun* 10.50€ par personne  
*Filet de loup de mer et sa sauce à l'oseille* 11.50€ par personne  
*Filet de sole soufflé et sa sauce Méditerranéenne* 12.00€ par personne  
*Filet de rouget grillé et sa sauce Framboisine* 12.80€ par personne  
*Filet de Saint-Pierre et son salpicon de saumon* 14.00€ par personne  
*Filet de Sandre à l'étouffée de légumes* 14.00€ par personne  
*Filet d'Empereur et sa sauce au pistil de safran* 14.00€ par personne  
*Filet de Sandre sur son lit de Choucroute* 14.00€ par personne  
*Trio de lotte et Saint Jacques aux 2 sauces* 16.20€ par personne

## *Trou Normand*

<i>Sorbet arrosé au marc de Gewurtz</i>	3.50€ par personne
<i>Sorbet arrosé au Calvados</i>	3.50€ par personne
<i>Coupe 3 saveurs</i>	3.80€ par personne
<i>Coupe Grapefruit</i>	3.80€ par personne
<i>Coupe Mirabelle</i>	3.80€ par personne
<i>Sorbet Pêche de vigne</i>	3.80€ par personne

## *Viandes extra avec accompagnements inclus*

(3 légumes et 1 féculent au choix)

<i>Cuisse de canard en salmi *</i>	7.20€ par personne
<i>Bœuf Bourguignon *</i>	7.50€ par personne
<i>Blanquette de veau *</i>	9.00€ par personne
<i>Sauté de veau marengo *</i>	9.00€ par personne
<i>Escalope de dinde à la crème *</i>	9.00€ par personne
<i>Sauté de bison à la Texane *</i>	9.00€ par personne
<i>Cochonnaille *</i>	9.00€ par personne
<i>Chili con carne à la Texane *</i>	10.50€ par personne
<i>Epaule de cerfs/os en civet **</i>	10.80€ par personne
<i>Epaule de sanglier s/os en civet **</i>	10.80€ par personne
<i>Blanc de poulet farci aux asperges et sa sauce à la crème **</i>	10.80€ par personne
<i>Moelleux de canard et sauce deux Pinots **</i>	11.00€ par personne
<i>Suprême de pintade farci aux cèpes **</i>	11.00€ par personne
<i>Filet mignon de porc forestier **</i>	12.00€ par personne
<i>Emincé de veau Stroganof **</i>	12.50€ par personne
<i>Caille farcie au foie gras et sa sauce Périgieux **</i>	13.00€ par personne
<i>Pièce de veau Bourgeoise **</i>	13.00€ par personne
<i>Carré d'agneau à l'étouffée de romarin **</i>	14.20€ par personne
<i>Suprême de chapon et sauce aux morilles **</i>	15.00€ par personne
<i>Médaille de veau aux girolles **</i>	15.00€ par personne
<i>Médaille de bœuf à la Beaugency **</i>	15.00€ par personne
<i>Filet de canard aux morilles et sa sauce aux pêches **</i>	15.00€ par personne
<i>Noisette de chevreuil et sa sauce Grand Veneur **</i>	15.60€ par personne
<i>Filet de Bœuf Wellington **</i>	15.60€ par personne
<i>Cordon bleu au foie gras **</i>	15.60€ par personne
<i>Trio de médaillons et sauce au Foie Gras **</i>	15.60€ par personne

\* et \*\* voir page 21

# Buffet de Fromages



8 sortes de fromages variés garnis sur des plats  
Pain aux noix et aux céréales

**4.50 € par personne**

4 sortes de fromages variés garnis sur des plats  
Pain aux noix

**3.50 € par personne**

# Buffet de Desserts

Assortiment de mignardises sucrées (5 pièces par personne)  
Crème anglaise et coulis de fruits rouges  
Fontaine de chocolat et brochettes de fruits  
Cascade gourmande de glaces

**7.50 € par personne**

Buffet de tartes et gâteaux  
Mousse au chocolat  
Iles flottantes et crème anglaise

**4.60 € par personne**

Vacherin glacé rectangulaire  
(3 parfums au choix)  
Décors personnalisé  
Et coulis de fruits rouges

**5.00 € par personne**



# Gâteaux

A LA TRANCHE

Tarte aux fruits – 2.00 €/ personne

Forêt Noire – 2.50 €/ personne

Bavarois framboise – 2.50 €/ personne

Tarte Tropézienne – 2.50 €/ personne

Gâteau aux fraises – 2.50 €/ personne

Kougelhopf glacé et crème au kirsch – 4.00 €/ personne

Brie au Kirsch – 4.50 €/ personne

Tarte à la rhubarbe meringuée – 3.00 €/ personne

Mousse trois chocolats – 2.50 €/ personne

Eclair au chocolat, vanille ou café – 2.00 €/ personne

Religieuse au chocolat ou vanille – 2.50 / personne



## Nos Spécialités en Croûte

<i>Mignonette du MANDELBERG</i>	<i>15.00€/ kg</i>
<i>Tourte de la vallée</i>	<i>12.50€/ kg</i>
<i>Tourte aux trois suprêmes de volaille à la fleur de bière®</i>	<i>18.50€/ kg</i>
<i>Pâté chaud</i>	<i>14.00€/ kg</i>
<i>Jambon en croûte</i>	<i>14.00€/ kg</i>
<i>Filet mignon de porc en croûte et son fond de veau</i>	<i>18.50€/ kg</i>
<i>Gigot d'agneau farci en croûte</i>	<i>18.50€/ kg</i>
<i>Pithiviers de truite saumonée aux pleurotes et riz de veau (6pers)</i>	<i>28.00€ pièce</i>

## Nos Croûtages en buffet

*Jambon en croûte prétranché*  
*Salade de carotte*  
*Salade de céleri*  
*Salade de concombre*  
*Salade verte et tomate*  
*Boules de pain mélange*  
*Moutarde*

*11.00€ par personne*

*Pâté chaud*  
*Salade de carotte*  
*Salade de céleri*  
*Salade de concombre*  
*Salade verte et tomate*  
*Boule de pain mélange*

*10.00€ par personne*

### Repas Enfant

Emincé à la crème  
Spätzle maison  
Coupe glacée  
10.50 €

Escalope à la crème  
Ou  
Steack haché  
Pomme frites  
9.00 €

## Liste des accompagnements

### Les Crudités

- |                                       |                                      |                                     |
|---------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|
| 0. Salade de carotte                  | 0. Salade de courgette au basilic    | 0. Salade de pot au feu             |
| 0. Salade de carotte au lait de coco  | 0. Duo de radis blanc et rouge       | 0. Salade gruyère                   |
| 0. Salade de céleri                   | 0. Salade de radis au crumble        | 0. Salade de radis blanc            |
| 0. Salade de céleri au gruyère        | 0. Salade d'endive                   | 0. Salade d'avocat                  |
| 0. Salade de tomate et maïs           | 0. Salade d'endive aux pommes        | 0. Salade de soja                   |
| 0. Salade de tomate, œuf dur et thon  | 0. Salade de haricot                 | 0. Salade d'œuf                     |
| 0. Tomate farcie au thon              | 0. Salade mêlée avocat/tomate        | 0. Œuf mimosa                       |
| 0. Tomate niçoise                     | 0. Salade de chou fleur au curry     | 0. Dips de légumes                  |
| 0. Salade de tomate à la fête         | 0. Salade des îles                   | 0. Salade mexicaine                 |
| 0. Salade de tomate et mozzarella     | 0. Salade de champignon à l'estragon | 0. Salade de betterave rouge        |
| 0. Salade de tomate à l'huile d'olive | 0. Salade mêlée                      | 0. Salade de taboulé                |
| 0. Salade de concombre                | 0. Salade verte et tomate            | 0. Salade de lentille à la paysanne |
| 0. Salade de chou blanc sucré         | 0. Salade de macédoine               | 0. Salade vigneronne                |
| 0. Salade de chou blanc et carotte    | 0. Poireau vinaigrette               | 0. Salade de pomme de terre         |
| 0. Salade de chou rouge aux pommes    | 0. Artichaut vinaigrette             | 0. Salade de pâtes                  |
| 0. Tatziki au yaourt                  | 0. Asperges vinaigrette              | 0. Salade de riz                    |

### Accompagnement pour le poisson chaud

- |                  |                                   |                               |
|------------------|-----------------------------------|-------------------------------|
| 0. Fleuron       | 0. Riz aux petits légumes         | 0. Soufflé aux petits légumes |
| 0. Riz pilaf     | 0. Timbale de riz basmati         | 0. Trio de céréales           |
| 0. Riz au curry  | 0. Flan de carotte et courgette   | 0. Tuile au parmesan          |
| 0. Riz au safran | 0. Julienne de légumes et brocoli | 0. Mini kougelhopf soufflé    |

### Féculent (1 par plat)

- |                              |                               |                         |
|------------------------------|-------------------------------|-------------------------|
| 0. Spätzle maison            | 0. Pommes Duchesse Maison     | 0. Gnocchi à la romaine |
| 0. Gratin dauphinois         | 0. Pomme sautées à l'ancienne | 0. Röstis nature        |
| 0. Schupfnudeln              | 0. Nid de tagliatelle         | 0. Röstis aux lardons   |
| 0. Galette de pomme de terre | 0. Pommes purée               | 0. Polenta              |

### Légumes (3 par plat)

- |                                   |                                     |                               |
|-----------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|
| 0. Brochette trois légumes        | 0. Haricots fagots                  | 0. Chou rouge à la cannelle   |
| 0. Corolle de céleri              | 0. Légumes tournés                  | 0. Endive braisée au four     |
| 0. Julienne de légumes et brocoli | 0. Jardinière de légumes            | 0. Puit de courgette          |
| 0. Poêlée de légumes tendres      | 0. Corbeille de mirepoix de légumes | 0. Artichaut primeur          |
| 0. Tomate au poireau              | 0. Choux fleur gratinés             | 0. Asperges sauvages en fagot |
| 0. Carottes à la crème            | 0. Pavé au céleri                   | 0. Chou fleur sauce Mornay    |
| 0. Carottes Vichy                 | 0. Poire aux airelles               | 0. Chou romanesco             |
| 0. Tomate provençale              | 0. Poire au vin rouge               | 0. Chou de Bruxelles          |
| 0. Tomate au céleri               | 0. Lentilles à la paysanne          | 0. Purée de potiron           |
| 0. Brocolis vapeur                |                                     |                               |

**Cocher les accompagnements qui vous conviennent**

## ***INFORMATION***

*Les accompagnements (à choisir par vos soins) sont compris dans le prix de la portion.*

*\* 1 féculent et 1 légume*

*\*\* 1 féculent et 2 légumes*

*Nos tarifs s'entendent TTC et comprennent la livraison chaude (pour les plats chauds).*

*Pour les repas livrés pour moins de 25 personnes, prévoir un supplément, comprenant le temps horaire et le kilométrage.*

*Si vous le souhaitez, nous pouvons prendre en charge :*

*\* la mise sur assiette*

*\* la mise en place de la salle,*

*\* la location de la vaisselle rendue propre,*

*\* la location de la vaisselle rendue sale,*

*\* la location des nappages,*

*\* le service et la plonge*

*\* le rangement de la salle.*

*Nous pouvons également nous charger de la boisson ainsi que de la location de tireuses à bières.*

*Les tarifs sont à définir selon le type de repas, le nombre de convives et la TVA.*

*Vous pouvez obtenir un devis personnalisé gratuit sur simple demande et sans engagement.*

*Selon les menus, le prêt de matériel pour le maintien en température est possible.*

***Pour toute livraison de repas chauds, pensez à chauffer les assiettes.***

## **Notre Choucroute Garnie**



## **Nos Pâtés Chauds et Jambons en croûte**



## **Nos Buffets Froids**



## **Croque en bouche de légumes**





# CONCOURS

## Le meilleur pâté en croûte

**OR**  
1<sup>er</sup> PRIX  
2018

Eric Deiber  
Boucherie Charcuterie Traiteur Deiber  
Mittelwihr

Strasbourg le 13 septembre 2018  
Le président *Jen-Luc Hoffmann*

FOIRE EUROPEENNE  
7 > 17 SEPT 2018  
PARC EXPO STRASBOURG

CORPORATION DES BOUCHERS CHARCUTIERS TRAITEURS DU BAS-RHIN

NOM : \_\_\_\_\_

PRENOM : \_\_\_\_\_

ADRESSE : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

N° DE TELEPHONE : \_\_\_\_\_

ADRESSE MAIL : \_\_\_\_\_