



Nos Tarifs 2022

Eric Deiber

L'Art de vous servir avec Passion



Pour vos apéritifs et banquets

Petite miche surprise (6 à 8 personnes) 38.00€ 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) 44.00€ pièce
(saumon fumé, jambon cru, fromage aux fines herbes, saucisson des montagnes, jambon blanc et à la mousse de canard)

Kougelhopf farci 38.50€ 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) 72.00€ 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) 38.00€ 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) 40.00€ 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) 50.00€ 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 1.20€ 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 0.60€ pièce

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

Cuillères gourmandes 1.00€ 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 1.40€ 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 1.00€ 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

1.30€ la paire

1.80€ la paire avec pain et moutarde

Mini-moricette fourrée

1.10€ 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

1.80€ pièce

Croque en bouche de légumes

1.20€ par personne

(100 grs de légumes par personne)

Feuilletés apéritif

0.30€ pièce

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

Minis tartelettes apéritif

0.80€ pièce

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

Kougelhopf sucré (10 à 12 personnes)

13..00€ pièce

Supplément tranchage

1.00€ pièce

Kougelhopf au lard (10 à 12 personnes)

16.50€ pièce

Supplément tranchage

1.00€ pièce

Mignardises sucrées

1.20€ pièce

Palmier aux fruits frais (25 pers)

28.00€ pièce

Mini coupelles de panna cotta variées

1.20€ pièce



Repas dinatoire :

Minimum 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

35.00 € 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

12.50 € 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*

17.00€ 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*

21.50 € 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*

28.00€ 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*

32.00€ 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

13.50 €uros 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

17.00 €uros 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



18.50 € 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

16.00 € 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



17.00 € 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

19.00 € 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

17.50 € 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

17.00 € 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

10.50 € par personne

COUSCOUS

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

13.50 € 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

17.00 € 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

13.50 € 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

10.50 € 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

13.00 € par personne

Pour vos fêtes en famille ou entre amis

Potage

Velouté ou Consommé au choix 3.50€ par personne

Hors d'œuvre froids

Assiette de le Forêt Noire (Jambon cru et crudités aux choix) 7.00€ par personne
Assiette du Vigneron (Pâté en croûte et fromage de tête) 7.50€ par personne
Salade Coralie (Salades variées garnies de foies de volaille flambés au cognac, avec magret de canard fumé) 9.00€ par personne
Assiette Périgourdine (Terrine au foie gras avec sa garniture) 9.50€ par personne
Assiette Pâté en croûte Médaille d'Or 2018 (Deux tranches de pâté en croûte et crudités) 10.00€ par personne
Foie gras de canard au torchon et son confit d'échalotes au pinot noir
Entrée unique (tranche de 60-70 grs) 16.00€ par personne
Deux entrées (tranche de 30-35 grs) 10.00€ par personne

Poissons Froids

Gambas grillés et Saint Jacques sur lit de mesclun 10.50€ 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 8.00€ par personne
Timbale de Saint-Jacques aux morilles 11.00€ par personne
Saumon en croûte et sa sauce Cardinale 11.00€ par personne
Pithiviers de truite saumonée et chiffonnade de mesclun 12.00€ par personne
Filet de loup de mer et sa sauce à l'oseille 13.00€ par personne
Filet de sole soufflé et sa sauce Méditerranéenne 13.00€ par personne
Filet de rouget grillé et sa sauce Framboisine 13.00€ par personne
Filet de Saint-Pierre et son salpicon de saumon 15.00€ par personne
Filet de Sandre à l'étouffée de légumes 15.00€ par personne
Filet d'Empereur et sa sauce au pistil de safran 15.00€ par personne
Filet de Sandre sur son lit de Choucroute 15.00€ par personne
Trio de lotte et Saint Jacques aux 2 sauces 17.50€ 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>	7.80€ par personne
<i>Bœuf Bourguignon *</i>	8.00€ par personne
<i>Blanquette de veau *</i>	9.50€ par personne
<i>Sauté de veau marengo *</i>	9.50€ par personne
<i>Escalope de dinde à la crème *</i>	9.50€ par personne
<i>Cochonnaille *</i>	9.50€ par personne
<i>Chili con carne à la Texane *</i>	10.50€ par personne
<i>Epaule de cerf s/os en civet **</i>	11.00€ par personne
<i>Epaule de sanglier s/os en civet **</i>	11.00€ par personne
<i>Blanc de poulet farci aux asperges et sa sauce à la crème **</i>	12.00€ par personne
<i>Sauté de bison à la Texane *</i>	12.00€ par personne
<i>Moelleux de canard et sauce deux Pinots **</i>	12.00€ par personne
<i>Suprême de pintade farci aux cèpes **</i>	13.50€ par personne
<i>Filet mignon de porc forestier **</i>	13.50€ par personne
<i>Emincé de veau Stroganof **</i>	13.50€ par personne
<i>Caille farcie au foie gras et sa sauce Périgieux **</i>	14.00€ par personne
<i>Pièce de veau Bourgeoise **</i>	14.00€ par personne
<i>Médailon de veau sauce crème aux morilles **</i>	16.00€ par personne
<i>Médailon de bœuf à la Beaugency **</i>	16.00€ par personne
<i>Filet de canard aux morilles et sa sauce aux pêches **</i>	16.00€ par personne
<i>Noisette de chevreuil et sa sauce Grand Veneur **</i>	17.00€ par personne
<i>Filet de Bœuf Wellington **</i>	17.00€ par personne
<i>Cordon bleu au foie gras **</i>	17.50€ par personne
<i>Trio de médaillons et sauce au Foie Gras **</i>	17.50€ par personne

* et ** voir page 20

Buffet de Fromages

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

4.80 € par personne

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

3.70 € 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

8.00 € par personne

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

4.80 € par personne

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

5.00 € par personne



Gâteaux

A LA TRANCHE

Eclair chocolat, vanille ou café – 2.00 €/personne
Paris Brest – 2.20 €/personne
Tarte aux fruits – 2.50 €/personne
Tarte Tropézienne – 2.50 €/personne
Baba au rhum – 2.50 €/personne
Eclair au pralin – 2.50 €/personne
Tarte à la rhubarbe meringuée – 3.00 €/personne

Millefeuille – 3.00 €/personne
Entremet framboise – 3.00 €/personne
Douceur fruité – 3.00 €/personne
Tarte aux fruits ou citron – 3.00 €/personne
Tarte au fromage blanc – 3.00 €/personne
Brie au Kirsch – 3.20 €/personne
Forêt Noire – 3.50 €/personne



Nos Spécialités en Croûte

<u>Mignonette du MANDELBERG (min 4 pers)</u>	<u>4.20€/prt</u>
<u>Jambon en croûte (min 4 pers)</u>	<u>4.20€/prt</u>
<u>Tourte de la vallée (min 4 pers)</u>	<u>4.20€/prt</u>
<u>Tourte aux trois suprêmes de volaille à la fleur de bière® (min 4 pers)</u>	<u>4.50€/prt</u>
<u>Pâté chaud (min 4 pers)</u>	<u>4.50€/prt</u>
<u>Filet mignon de porc en croûte et son fond de veau (min 4 pers)</u>	<u>5.80€/prt</u>
<u>Gigot d'agneau farci en croûte (min 4 pers)</u>	<u>5.80€/prt</u>
<u>Pithiviers de truite saumonée aux pleurotes et riz de veau (min 6 pers)</u>	<u>6.80€/prt</u>

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. Tzatziki au yaourt | 0. Asperge vinaigrette | 0. Salade de riz |

Accompagnement pour le poisson chaud

1 féculent et 1 légume

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

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.

Pour les repas livrés, 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



ed
Eric Deiber

L'Art de vous servir avec Passion



Eric Deiber

03.89.47.90.38

2 place Charles de Gaulle 68630 Mittelwihr

contact@traiteur-deiber.com

www.traiteur-deiber.com