



# Nos Tarifs 2023

# Eric Deiber

*L'Art de vous servir avec Passion*



# Pour Vos Apéritifs

Petite Miche Surprise (6-8 personnes) - 43.00 € pièce

(saumon fumé, jambon cru, fromage aux fines herbes, saucisson des montagnes, jambon blanc, mousse de canard)

Grande Miche Surprise (10-12 personnes) - 49.00 € pièce

(saumon fumé, jambon cru, fromage aux fines herbes, saucisson des montagnes, jambon blanc, mousse de canard)

Kougelhopf farci - 42.00 € pièce

(saumon fumé, jambon cru, fromage aux fines herbes, saucisson des montagnes, jambon blanc, mousse de canard)

Crocodile et Tortue (15-18 personnes) - 86.00 € pièce

(saumon fumé, jambon cru, fromage aux fines herbes, saucisson des montagnes, jambon blanc, mousse de canard)

Pain aux noix farci (10-12 personnes) - 43.00 € pièce

(saumon fumé, fromage aux fines herbes, rosette, saucisse de foie, charcuterie fine, filet de saxe)

Pain de seigle farci (10-12 personnes) - 44.00 € pièce

(saumon fumé, fromage aux fines herbes, rosette, saucisse de foie, charcuterie fine, filet de saxe)

Pain Goëlette (10-12 personnes) - 55.00 € pièce

1 pain de seigle farci et 10 mini moricettes fourrées

(saumon fumé, fromage aux fines herbes, rosette, saucisse de foie, charcuterie fine, filet de saxe)

Toasts Garnis sur plats - 1.30 € pièce

Au choix : 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 maïs

Canapés - 1.40 € pièce

Au choix : Rouget à la méridionale - Jambon à l'italienne - Légumes à l'Andalouse - Saveurs d'Alsace - Saumon -  
Gambas à l'ail

Verrine de crudités - 0.70 € pièce

Au choix : Salade de carottes - Salade de céleris - Salade de concombres - Salade des îles

Cuillères Gourmandes - 1.20 € pièce

Au choix : 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 grillé

Verrines Gourmandes - 1.60 € pièce

Au choix : 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 - 1.10 € pièce

Au choix : Comte/gendarme/tomate cerise - Bille de mozzarella/tomate cerise/jambon serrano -  
Presskopf/cornichon/presskopf - Pruneau/jambon séché/abricot (2 brochettes / personne)

Mini bretzel - 0.80 € pièce

Grande bretzel - 1.00 € pièce

Mini knacks cocktail - 1.40 € la paire

Mini knacks cocktail avec pain et moutarde - 1.90 € la paire

Mini moricette fourrée - 1.20 € pièce

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

Wraps - 1.10 € pièce

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

Pâté en croûte mini tranche Médaille d'or 2018 - 1.00 € pièce (50g)

Mini brioche au foie gras - 2.20 € pièce

Croque en bouche de légumes - 1.50 € par personne (100g)

Feuilletés apéritif - 0.50 € pièce

Au choix : Aux escargots - à la knack - au pavot - au sésame - au paprika

Mini tartelettes apéritif - 1.00 € pièce

Au choix : Mini quiche - mini tarte à l'oignon - mini croissant au jambon - mini pizza

Kougelhoppf sucré (10-12 personnes) - 14.50 € pièce

Supplément tranchage - 1.50 €

Kougelhoppf au lard (10-12 personnes) - 18.00 € pièce

Supplément tranchage - 1.50 €

Mignardises sucrées - 1.30 € pièce

Palmier aux fruits frais (25 personnes) - 32.00 € pièce

Mini coupelles de panna cotta variées - 1.30 € pièce



# Repas Dinatoire

Minimum de 20 personnes

1 Pain Goëlette

40 Mini Moricettes fourrées

60 Toasts garnis sur plats

20 paires de Mini Knacks avec pain et moutarde

120 feuilletés et tartelettes apéritif

40 Mini Brochettes snackées sur place

(gambas et pétoncles à l'ananas, canard et poulet à l'orange, bœuf et champignon de Paris et wok de vermicelles chinoises et légumes)

40 Mini 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 et fromage de chèvre)

1 Palmier de mini brochettes de fruits

100 mignardises sucrées et mini coupelles de panna cotta

38.00 € par personne

Sur demande, nous pouvons réaliser des devis adaptés selon vos souhaits

## Nos Buffets Froids

### Elsasser Buffet

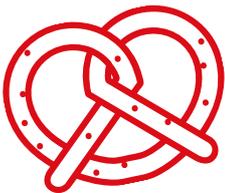
Pâté en croûte mini tranche au vin de noix Médaille d'or 2018

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

13.50 € 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

Assortiment de charcuterie fine

Pâté en croûte mini tranche au vin de noix Médaille d'or 2018

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

Terrine de joue de porc aux pommes caramélisées

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  
36.00 € 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

Maxi cordon bleu de poulet  
Moelleux de canard sauce aux deux Pinots  
Tomate provençale  
Poêlée de légumes  
Pommes sautées à l'ancienne

Œuf mimosa  
6 sortes de crudités au choix  
Mayonnaise  
Chantilly au raifort  
Cornichons  
Boules de pains mélange  
36.00 € 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

14.80 € 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

Entremet aux fruits

18.70 € par personne

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

# Nos Buffets à thème

## *Délices de Pékin*

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

19.50 € 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  
Penne à la vénitienne  
Parmesan  
Salade de tomate à la mozzarella, œuf dur et thon à l'huile d'olive  
Boule de pain blanc

16.50 € 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  
Tzatziki 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  
Boules de pain mélange

18.50 € par personne

## *Voyage dans les îles*

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

22.00 € 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 à 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)

# Nos Plats

## *Bouchée à la reine*

Sauce bouchée à la reine

Croûte

Spätzle ou riz

Boule de pain blanc

12.50 € par personne

## *Couscous*

Boulettes de bœuf

Viande d'agneau

Poulet rôti

Merguez grillées

Garniture de légumes frais cuisinés

Sauce piquante

Semoule

Boule de pain blanc

14.50 € 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

19.00 € par personne

## *Bœckkoffa*

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

14.50 € 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

12.50 € par personne

## *Pot au Feu façon Grand-Mère*

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

14.50 € par personne

# Pour vos Fêtes

## Potage

Velouté ou Consommé au choix - 3.80 € par personne

## Hors d'oeuvre froids

- Assiette de le Forêt Noire (Jambon cru et crudités aux choix) - 7.70€ par personne
- Assiette du Vigneron (Pâté en croûte et fromage de tête) - 8.20€ par personne
- Salade Coralie (Salades variées garnies de foies de volaille flambés au cognac, avec magret de canard fumé) - 9.80€ par personne
- Assiette Périgourdine (Terrine au foie gras avec sa garniture) - 10.50€ par personne
- Assiette Pâté en croûte Médaille d'Or 2018 (Deux tranches de pâté en croûte et crudités) - 10.50€ par personne
- Foie gras de canard au torchon et son confit d'échalotes au pinot noir
- Entrée unique (tranche de 60-70 grs) - 18.00€ par personne
- Deux entrées (tranche de 30-35 grs) - 12.00€ par personne

## Poissons Froids

- Gambas grillés et Saint Jacques sur lit de mesclun - 12.00€ par personne
- Filet de truite fumée et sa mousseline au raifort - 11.50€ par personne
- Saumon fumé maison et sa croustade tiède - 12.50€ par personne
- Salade de l'Amiral (Saumon fumé, foie gras et champignons frais sur lit de salade mêlée) - 14.00€ par personne

## Poissons Chauds avec deux accompagnements inclus

Prix poisson en plat : Nous consulter

- Feuilleté de perche aux langoustines et saveurs de homard - 8.80€ par personne
- Timbale de Saint-Jacques aux morilles - 12.50€ par personne
- Saumon en croûte et sa sauce Cardinale - 12.50€ par personne
- Pithiviers de truite saumonée et chiffonnade de mesclun - 13.50€ par personne
- Filet de loup de mer et sa sauce à l'oseille - 14.50€ par personne
- Filet de sole soufflé et sa sauce Méditerranéenne - 14.50€ par personne
- Filet de rouget grillé et sa sauce Framboisine - 14.50€ par personne
- Filet de Saint-Pierre et son salpicon de saumon - 16.20€ par personne

- Filet de Sandre à l'étouffée de légumes - 16.20€ par personne
- Filet d'Empereur et sa sauce au pistil de safran - 17.00€ par personne
- Filet de Sandre sur son lit de Choucroute - 17.00€ par personne
- Trio de lotte et Saint Jacques aux 2 sauces - 19.50€ par personne

## *Trou Normand*

- Sorbet arrosé au marc de Gewurtz - 3.80€ par personne
- Sorbet arrosé au Calvados - 3.80€ par personne
- Coupe 3 saveurs - 4.00€ par personne
- Coupe Grapefruit - 4.00€ par personne
- Coupe Mirabelle - 4.00€ par personne
- Sorbet Pêche de vigne - 4.00€ par personne

## *Viandes extra avec accompagnements inclus*

- Cuisse de canard en salmi \* - 9.40€ par personne
- Bœuf Bourguignon \* - 9.40€ par personne
- Blanquette de veau \* - 10.50€ par personne
- Sauté de veau marengo \* - 10.50€ par personne
- Escalope de dinde à la crème \* - 10.50€ par personne
- Cochonnaille \* - 10.50€ par personne
- Chili con carne à la Texane \* - 12.00€ par personne
- Epaule de cerf s/os en civet \*\* - 12.50€ par personne
- Epaule de sanglier s/os en civet \*\* - 12.50€ par personne
- Blanc de poulet farci aux asperges et sauce à la crème \*\* - 13.00€ par personne
- Moelleux de canard et sauce deux Pinots \*\* - 13.00€ par personne
- Suprême de pintade farci aux cèpes \*\* - 14.80€ par personne
- Filet mignon de porc forestier \*\* - 14.80€ par personne
- Emincé de veau Stroganof \*\* - 14.80€ par personne
- Caille farcie au foie gras et sa sauce Périgueux \*\* - 15.50€ par personne
- Pièce de veau Bourgeoise \*\* - 15.50€ par personne
- Médailon de veau sauce crème aux morilles \*\* - 17.80€ par personne
- Médailon de bœuf à la Beaugency \*\* - 17.80€ par personne
- Filet de canard aux morilles et sa sauce aux pêches \*\* - 17.80€ par personne
- Noisette de chevreuil et sa sauce Grand Veneur \*\* - 18.50€ par personne
- Filet de Bœuf Wellington \*\* - 18.50€ par personne
- Cordon bleu au foie gras \*\* - 19.00€ par personne
- Trio de médaillons et sauce au Foie Gras \*\* - 19.00€ par personne

# Nos Spécialités en croûte

Mignonette du MANDELBERG (min 4 pers) - 4.50€ / prt

Tourte Vigneronne (min 4 pers) - 4.50€ / prt

Jambon en croûte (min 4 pers) - 4.80€ / prt

Tourte aux trois suprêmes de volaille à la fleur de bière® (min 4 pers) - 4.80€ / prt

Pâté chaud (min 4 pers) - 4.80€ / prt

Filet mignon de porc en croûte et son fond de veau (min 4 pers) - 6.50€ / prt

Gigot d'agneau farci en croûte (min 4 pers) - 7.00€ / prt

Pithiviers de truite saumonée aux pleurotes et riz de veau (min 6 pers) - 7.50€ / prt

## 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

12.00€ par personne

Pâté chaud

Salade de carotte

Salade de céleri

Salade de concombre

Salade verte et tomate

Boule de pain mélange

11.00€ par personne

## Les Repas Enfant

Emincé à la crème

Spätzle maison

Coupe glacée

12.00 € / enfant

Escalope à la crème

ou

Steack haché

Frites

11.00 € / enfant

# Les Buffets de Fromages

8 sortes de fromages variés garnis sur des plats  
Pain aux noix et aux céréales  
5.20 € par personne

4 sortes de fromages variés garnis sur des plats  
Pain aux noix  
4.00 € par personne



## Les Desserts

### Buffet de Desserts

#### Buffet Cascade

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  
9.00 € par personne

#### Buffet Tradition

Buffet de tartes et gâteaux  
Mousse au chocolat  
Iles flottantes et crème anglaise  
5.50 € par personne

#### Vacherin

Vacherin glacé rectangulaire  
(3 parfums au choix)  
Décors personnalisé  
Et coulis de fruits rouges  
5.50 € par personne

# Les Pâtisseries

Eclair chocolat, vanille ou café - 2.50 € pièce

Paris Brest - 2.80 / personne

Tarte aux fruits - 3.00 € / personne

Baba au rhum - 3.00 € / personne

Eclair au pralin - 3.00 € pièce



Tarte à la rhubarbe meringuée - 3.50 € / personne

Milanaise aux fruits \* - 3.50 € / personne  
biscuit sans farine, crème pâtissière vanille, fruit frais de saison

Entremet 3 chocolats - 3.50 € / personne  
génénoise chocolat, mousse chocolat noir, mousse chocolat au lait, mousse chocolat blanc

Millefeuille - 3.50 € / personne

Douceur framboise - 3.50 € / personne  
biscuit génénoise, mousse vanille et framboises fraîches

Douceur fruité - 3.50 € / personne  
biscuit génénoise, mousse vanille et fruit frais de saison

Tarte au fromage blanc - 3.50 € / personne

Forêt Noire - 3.50 € / personne

Riviera - 3.50 € / personne  
biscuit joconde, mousse citron, mousse framboise

Brie au kirsch - 3.70 € / personne



\*Dessert sans gluten

# Les Accompagnements

## Les Cruautés

Salade de carotte  
Salade de carotte au lait de coco  
Salade de céleri  
Salade de céleri au gruyère  
Salade de tomate et maïs  
Salade de tomate, œuf dur et thon  
Tomate farcie au thon  
Tomate niçoise  
Salade de tomate à la fête  
Salade de tomate et mozzarella  
Salade de tomate à l'huile d'olive  
Salade de concombre  
Salade de chou blanc sucré  
Salade de chou blanc et carotte  
Salade de chou rouge aux pommes  
Tsatziki au yaourt

Salade de courgette au basilic  
Duo de radis blanc et rouge  
Salade de radis au crumble  
Salade d'endive  
Salade d'endive aux pommes  
Salade de haricot  
Salade mêlée avocat/tomate  
Salade de chou fleur au curry  
Salade des îles  
Salade de champignon à l'estragon  
Salade mêlée  
Salade verte et tomate  
Salade de macédoine  
Poireau vinaigrette  
Artichaut vinaigrette  
Asperge vinaigrette

Salade de pot au feu  
Salade gruyère  
Salade de radis blanc  
Salade d'avocat  
Salade de soja  
Salade d'œuf  
Œuf mimosa  
Dips de légumes  
Salade mexicaine  
Salade de betterave rouge  
Salade de taboulé  
Salade de lentille à la paysanne  
Salade vigneronne  
Salade de pomme de terre  
Salade de pâtes  
Salade de riz

## Accompagnements pour le poisson

### 1 féculent + 1 légume :

Fleuron  
Riz aux petits légumes  
Riz pilaf  
Timbale de riz basmati  
Riz au safran  
Riz au curry

Mini kougelhopf soufflé  
Trio de céréales  
Julienne de légumes et brocoli  
Tuile au parmesan  
Soufflé aux petits légumes  
Flan de carotte et courgette

## Féculents pour le plat

Spätzle maison  
Pommes Duchesse Maison  
Gnocchi à la romaine  
Gratin dauphinois  
Pomme sautées à l'ancienne  
Röstis nature

Schupfnudels  
Nid de tagliatelle  
Röstis aux lardons  
Galette de pomme de terre  
Pommes purée  
Polenta

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

## Légumes pour le plat

Brochette trois légumes  
Corolle de céleri  
Julienne de légumes et brocoli  
Poêlée de légumes tendres  
Tomate au poireau  
Carottes à la crème  
Carottes Vichy  
Tomate provençale

Haricots fagots  
Légumes tournés  
Jardinière de légumes  
Corbeille de mirepoix de légumes  
Choux fleur gratinés  
Pavé au céleri  
Poire aux aïrelles  
Poire au vin rouge

Chou rouge à la cannelle  
Endive braisée au four  
Puit de courgette  
Artichaut primeur  
Asperges sauvages en fagot  
Chou fleur sauce Mornay  
Chou romanesco  
Chou de Bruxelles

# INFOS

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.*

*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**