



Mes Tarifs 2026

Eric Deiber

L'Art de vous servir avec Passion



Apéritifs

Mini bretzel cuite fraîchement - 0.90 € pièce

Bretzel cuite fraîchement - 1.10 € pièce

Petite Miche Surprise (8 à 10 personnes) - 44.00 € pièce

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

Petite Miche Surprise (10 à 12 personnes) - 50.00 € pièce

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

Kougelhopf sucré tranché - 16.00 € pièce

Kougelhopf salé tranché - 19.50 € pièce

Kougelhopf farci (6 à 8 personnes) - 42.00 € pièce

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

Crocodile (16 à 20 personnes) - 88.00 € pièce

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

Pain de seigle farci (6 à 8 personnes) - 44.00 € pièce

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

Mini wraps (min. de 20 pièces) - 1.20 € 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



Canapés (min. de 20 pièces) - 1.20 € pièce

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

Verrines de crudités (min. de 20 pièces) - 0.90 € pièce

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

Cuillères gourmandes (min. de 20 pièces) - 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 (min. de 20 pièces) - 1.20 € 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 brioche au foie gras et chutney de fruits Beerawecka - 2.20 € pièce

Box La Gourmande (20 mini moricettes) - 32.00 € la box

4 Moricettes jambon cru fumé et cornichons - 4 Moricettes saumon mariné et fromage blanc au yuzu -
4 Moricettes Ribeaupierre aux orties et mousseline à la moutarde - 4 Moricettes chiffonade de saucisson sec et tapenade

Box La Délice (Apéritif pour 4 personnes) - 36.00 € la box

4 Canapés de gambas grillées - 4 Chouquettes de tarama à la grecque - 4 Tranches de pâté en croûte mini-tranche
Médaille d'Or 2018 - 4 Verrines de Saint Jacques au Noilly - 4 Mini brioches au foie gras de canard et chutney de fruit Beerawecka

Douceurs sucrées

Mignardises sucrées (Min. de 20 pièces) - 1.50 € pièce

Mini coupelles de panna cotta variées (Min. de 20 pièces) - 1.40 € pièce

Fontaine de chocolat et brochettes de fruits (Min. de 25 personnes) - 2.00 € pièce

Repas Dînatoire

Minimum de 20 personnes

- 1 Pain de seigle farci
- 40 Mini Moricettes fourrées
- 60 Canapés garnis sur plats
- 10 paires de Mini Knacks avec pain et moutarde
- 80 feuilletés et tartelettes apéritif
- 20 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
- 80 mignardises sucrées et mini coupelles de panna cotta

38.00 € par personne



Buffets Froids

Buffet Tradi

Saumon fumé maison et sa chantilly au raifort

Pâté en croûte Médaille d'or 2018

Assortiment de charcuterie fine

Jambon cru fumé d'Alsace

Saucisson sec des montagnes

Œuf mimosa

Assortiment de condiments

6 sortes de crudités au choix

Boules de pain mélange

13.50 € par personne

Minimum de 10 personnes

Buffet Fiesta



Terrine de saumon à l'oseille et rissolée de julienne et brocoli
Crevettes grillées

Pièce de bœuf à la mignonette de poivre

Filet de porc rôti au four

Assortiment de charcuterie fine

Ballotine de poulet aux morilles

Jambon cru fumé d'Alsace

Œuf mimosa

Assortiment de condiments

6 sortes de crudités au choix

Boules de pain mélange

17.00 € par personne

Minimum de 10 personnes

Buffet Gala

Saumon mariné et sa chantilly au Yuzu
Terrine de lotte à l'Andalouse
Gambas marinées à l'ail

Pièce de veau rôtie au four
Rosbif déglacé à l'Armagnac
Terrine de joue de porc aux pommes caramélisées
Filet de canard farci au foie gras
Ballotine de pintade aux pruneaux et pistaches

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

22.50 € par personne
Minimum de 15 personnes

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
Foie gras de canard maison
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
Minimum de 20 personnes

Nos croûtages en buffet

Jambon en croûte prétranché
Salade de carottes
Salade de céleris
Salade de concombres
Salade verte et tomates
Boules de pain mélange
Moutarde

12.00€ par personne

Pâté chaud
Salade de carottes
Salade de céleris
Salade de concombres
Salade verte et tomates
Boule de pain mélange
Moutarde

11.00€ par personne

Buffet Chaud - Froid

Terrine de Turbot à l'oseille
Saumon fumé maison et sa chantilly au raifort
Gambas marinées à l'ail
Vitello de veau à la crème

Noix de jambon Arlequin
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
Minimum de 20 personnes

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

Minimum de 15 personnes

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

Minimum de 15 personnes

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
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
Boules de pain mélange

18.50 € par personne

Minimum de 10 personnes

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

Minimum de 15 personnes

Cochon de Lait

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

Cochon de lait farci
Gratin Dauphinois
Salade de carottes
Salade de céleris
Salade de concombres
Salade verte et tomates
Boules de pain mélange
Condiments

17.50 € par personne
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 carottes
Salade de céleris
Salade de concombres
Salade verte et tomates
Boule de pain mélange
Condiments

17.00 € par personne
Minimum de 25 personnes

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 Plats

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
Minimum de 15 personnes

Bouchée à la reine

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

12.50 € par personne
Minimum de 15 personnes

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
Minimum de 15 personnes

Baeckhoffa

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'œuvre froids

Assiette de la 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 - 9.80€ par personne

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

Assiette Périgourdine (Terrine au foie gras avec sa garniture) - 10.50€ par personne

Assiette Pâté en croûte Médaille d'Or 2018 - 10.50€ par personne

(Deux tranches de pâté en croûte et crudités)

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 - 12.80€ par personne

Filet de truite fumée et sa mousseline au raifort - 12.50€ par personne

Saumon fumé maison et sa croustade tiède - 12.50€ par personne

Salade de l'Amiral - 14.00€ par personne

(Saumon fumé, foie gras et champignons frais sur lit de salade mêlée)

Poissons Chauds

(avec deux accompagnements inclus)

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 * - 10.50€ par personne
Bœuf Bourguignon * - 10.50€ par personne
Escalope de dinde à la crème * - 11.50€ par personne
Cochonnaille * - 11.50€ par personne
Blanquette de veau * - 11.80€ par personne
Sauté de veau marengo * - 11.80€ 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 ** - 15.80€ par personne
Filet mignon de porc forestier ** - 15.80€ par personne
Emincé de veau Stroganof ** - 15.80€ par personne
Caille farcie au foie gras et sa sauce Périgueux ** - 17.00€ par personne
Pièce de veau Bourgeoise ** - 17.00€ par personne
Médailon de veau sauce crème aux morilles ** - 18.20€ par personne
Médailon de bœuf à la Beaugency ** - 18.20€ par personne
Filet de canard aux morilles et sa sauce aux pêches ** - 18.20€ par personne
Noisette de chevreuil et sa sauce Grand Veneur ** - 19.50€ par personne
Filet de Bœuf Wellington ** - 19.50€ par personne
Cordon bleu au foie gras ** - 19.80€ par personne
Trio de médaillons et sauce au Foie Gras ** - 20.50€ 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



Repas Enfant

Emincé à la crème
Spätzle maison
Coupe glacée
12.00 € / enfant

Escalope à la crème
ou
Steack haché
Spätzle maison
11.00 € / enfant

Buffets Fromages



Assiette 3 fromages garnis sur des plats
Pain aux noix et aux céréales
3.70 € par personne

4 sortes de fromages variés garnis sur des plats
Pain aux noix et aux céréales
4.20 € par personne

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

Buffets 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
9.50 € par personne

Buffet Tradition

Buffet de tartes et gâteaux
Mousse au chocolat
Iles flottantes et crème anglaise
6.00 € par personne

Vacherin

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



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

génoise chocolat, mousse chocolat noir, mousse chocolat au lait, mousse
chocolat blanc

Millefeuille - 3.50 € / personne

Douceur framboise - 3.50 € / personne

biscuit génoise, mousse vanille et framboises fraîches

Douceur fruité - 3.50 € / personne

biscuit génoise, 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



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

Schupfnudeln
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 airelles
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

Informations

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 en 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 sale,

* 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