



La terrine

TR  ITEUR

16 rue d'Obernai 67120 Dorlisheim

03.88.38.46.26

La carte traiteur
2022



Uniquement sur commande au minimum 72 heures à l'avance et selon nos disponibilités.

Les produits apéritifs ne sont disponibles que dans le conditionnement spécifié.

Pour toutes modifications, veuillez nous consulter.

Les produits de cette carte ne sont disponibles qu'à partir de 10 personnes.

Livraison possible pour vos évènements.

Livraison gratuite sur Dorlisheim

5 € dans un rayon de 10 KM

10 € dans un rayon de 20 KM

Aucune modification de commande ne sera possible dans les 24 heures avant la prestation.

Le nombre de repas commandé sera facturé.

Cette carte est valable toute l'année excepté les semaines de Pâques, Noël et Nouvel an.

Une carte spécifique vous est proposée à ces occasions.

Tarifs au 01 mars 2022



Nos produits apéritifs et mises en bouche :

Canapés sur pain assortis (plateau de 30 pièces)	35.00 €
Verrines assorties (plateau de 30 pièces)	39.00 €
Pain surprise aux noix garni 7 garnitures (40 parts)	36,00 €
Pain surprise aux fromages 5 garnitures (40 parts)	32,00 €
Cube polaire à la truite fumée (plateau de 30 pièces)	32,00 €
Navettes à la mousse de foie et figues (plateau de 25)	35,00 €
Buns au poulet et sauce curry (plateau de 30 pièces)	42.00 €
Bagnat à l'effiloché de bœuf et sauce béarnaise (plateau de 30 pièces)	45.00 €
Bretzel nature (pièce)	1,20 €
Mini mauricettes garnies (plateau de 30 pièces)	43,50 €
Mini pâté en croûte (25 pièces)	27.50 €
Panier de légumes croquants et ses sauces au fromage blanc	32,00 €
Kougelopf salé	19,00 €
Kougelopf surprise	33.50 €
Bretzel farci (60 parts)	65,50 €
Mini wrap au poulet ou jambon (plateau de 50 pièces)	45.00 €

Mises en bouches chaudes

Assortiment de 25 mini quiches (saumon, roquefort, lorraine...)	20.00 €
Samoussas (10 pièces)	18.50 €
Crevette en cocon de pomme de terre (10 pièces)	19.50 €
Jambonnettes de volailles épicées (12 pièces)	15,80 €

D'autres suggestions sur demande.

Prix TTC indiqués par personnes, au kilo ou à la pièce. Tarifs du 01.08.21

Les produits apéritifs ne sont disponibles que dans le conditionnement spécifié. Pour toutes modifications, veuillez nous consulter.



Les produits de cette carte ne sont disponibles qu'à partir de 10 personnes.

Nos entrées froides :

L'assiette nordique (saumon, crevettes, hareng, crudités maison...)	11,50 € / pers
La trilogie de saumon (fumé, en terrine et poché)	12,50 € / pers
L'opéra de saumon, mascarpone et roquette	11,90 € / pers
Le foie gras de canard, chutney de figes, gelée au pinot gris et brioche à tête	13,90 € / pers
Le pressé de pot au feu et crudités maison	12,50 € / pers
Le pâté en croûte et crudités maison	10,90 € / pers

Nos entrées chaudes :

La coquille Saint Jacques	9,90 € / pers
La cassolette de poissons façon matelote	8,90 € / pers
Le duo rouget Saint-Jacques en cassolette	9,90 € / pers
La douzaine d'escargots au beurre persillé et aillé	8,20 € / pers
Le feuilleté aux champignons crévés	8,50 € / pers
Le parmentier de confit de canard et petit légumes	9,90 € / pers

Prix TTC indiqués par personnes, au kilo ou à la pièce. Tarifs du 01.08.21



Nos poissons :

Filet de sandre sur choucroute et chips de lard paysan	14,90 € / pers
La cocotte du pêcheur sauce au crémant de nos coteaux	12,50 € / pers
Dos d'églefin et ses ravioles aux écrevisses	14,90 € / pers
Filet de dorade grillé et son jus corsé de moules	16,80 € / pers
Le pavé de bar en écaille de pommes de terre	15,50 € / pers
Filet de bar cèleri confit et jus au riesling	15,90 € / pers
La timbale de sole aux noix de St Jacques	14,80 € / pers
Le dos de cabillaud aux légumes et riz Pilaf	12.50 € / pers

Nos viandes :

Les filets de caille sauce au cidre	17,20 € / pers
Sot l'y laisse au pesto	16,90 € / pers
Baeckeofe revisité suprême de pintade et foie gras poêlé	17,90 € / pers
Le tournedos de veau basse température	16,50 € / pers
Le filet de biche sauce à l'armagnac	18.20 € / pers
La paupiette de volaille forestière	13,90 € / pers
La caille désossée farcie sauce au foie gras	16,20 € / pers
Le suprême de poulet farci aux cèpes	13,40 € / pers
L'émincé de poulet à la crème	11.50 € / pers
Le filet mignon de porc à la crème	13.20 € / pers

Les garnitures (1 féculent et / ou 1 légume au choix)

Spätzeles	Poêlée de légumes
Gratin dauphinois	Riz pilaf nature ou aux légumes
Risotto	Fagot de haricots verts
Ratatouille	Petit pois carottes
Tagliatelles ou nouilles fines	Pépinettes aux légumes verts

Les produits de cette carte ne sont disponibles qu'à partir de 10 personnes.



Nos classiques :

Le bœuf bourguignon, Gratin dauphinois	13,90 €/ pers
Le coq au riesling, Spätzele	13,80 € / pers
La blanquette de veau à l'ancienne, Tagliatelles	13,90 € / pers
Le civet de biche, Spätzele	13,90 € / pers
Le tajine d'agneau (Légumes, semoule et sauce harissa)	14,90 € / pers
La bouchée à la reine, Nouilles fines et croûte	15,30 € / pers
Le couscous (Légumes et pois chiche, brochette de volaille, poulet, agneau, boulette de viande à la menthe, merguez, semoule, raisins secs)	15,90 € / pers
La paëlla (Riz aux légumes et fruits de mer, crevettes, chorizo, poulet et porc, moules)	15,90 € / pers
Le rosbif de bœuf ou de cheval Spätzele ou salade de pommes de terre	14,50 € / pers
La choucroute (collet, lard fumé et salé, lorraine, knack)	14,00 € / pers
La choucroute royale (7 garnitures)	16,90 € / pers
Le baeckeofe tradition aux 3 viandes, salade verte	14,90 € / pers
Les quenelles de foie, Pommes sautées et salade	10,50 € / pers
Le bœuf gros sel, Pommes vapeur et 3 crudités maison	13,80 € / pers
Le cassoulet toulousain (Confit de canard, haricots blancs, saucisse de Toulouse, collet de porc)	13,90 € / pers
Le chili con carne (Haricots rouges, émince de bœuf et riz Pilaf)	11,90 € / pers
Les lasagnes à la bolognaise ou jambon épinard	9,80 € / pers

Prix TTC indiqués par personne, au kilo ou à la pièce. Tarifs du 01.08.21

Les produits de cette carte ne sont disponibles qu'à partir de 10 personnes.



Nos buffets froids :

Les formules sont uniquement disponibles sur réservation et à partir de 10 pers.

Frais de livraison en sus.

La liste des produits est donnée à titre indicatif, ils sont susceptibles de varier selon les disponibilités.

Buffet campagnard

À 14.50 € par personne

Jambon blanc
Jambon fumé
Pavé de volaille
Salami Rosette
Pâté de campagne
Mignonnette de pâté en croûte
Terrine de saison
Assortiment de charcuterie alsacienne

Assortiment de crudités
Sauces d'accompagnement

Buffet terroir

À 16.90 € par personne

Rôti de bœuf saignant
Terrine de saison
Petite escalope de poulet pané
Pâté en croûte
Preskopf
Jambon séché
Jambon à l'os
Assortiment de charcuterie Alsacienne

Œufs mimosa et légumes farcis
Assortiment de crudités
Sauces d'accompagnement



Buffet terre et mer

À 21,90 € par personne

Crevettes bouquet
Pavé de cabillaud poché
Merrine de saumon et mousseline de mascarpone

Rôti de bœuf saignant
Terrine de saison, Galantine de volaille

Jambon à l'os, Jambon séché
Filet de poulet façon Viennoise
Filet de porc rôti au four
Pâté en croûte
Assortiment de crudités

Œufs mimosa
Tomates farcies
Panaché de sauces

Buffet Privilège (Minimum 30 pers)

À 32.50 € par personne

Saumon poché
Médailon de sole farci
Pavé de lieu jaune
Crevettes bouquet
Terrine de poisson
Saumon fumé
Opéra au saumon
Feuilleté de poisson

Foie gras de canard
Pâté en croûte
Roastbeef saignant
Rôti de veau aux herbes
Rôti de filet de porc doré au four
Pavé de poulet
Jambon à l'os, séché et fumé
Terrine de saison

Assortiment de crudités de saison
Œufs mimosa et légumes farcis
Panaché de sauce



Le barbecue complet (min 15 personnes) 20.50 € / pers

Grillades de bœuf, porc, volaille, tranches de lard

Brochettes de bœuf et volaille

Merguez, chipolata, saucisse blanche

Crudités maison (carotte, cèleri, concombre, pâtes et taboulé)

Moutarde, ketchup, cocktail, mayonnaise

Nos produits en croûtes :

Jambon à l'os en croûte	19,00 € le kg
Kassler en croûte	18,00 € le kg
Filet de bœuf Wellington	35,00 € le kg
Filet de saumon et mousseline de poisson	29,00 € le kg
Pâté lorrain	26,70 € le kg
Tourtes	Prix magasin au kg
Quiche lorraine, tomate mozza, champignon, légumes	Prix magasin au kg

Nos fromages :

Le plateau de fromages affinés (5 sortes) pain	5,80 € / pers
L'assiette de fromage (3 sortes) avec pain	4.20 € / pers

Prix TTC indiqués par personne, à la pièce ou au kilo. Tarifs du 01.08.21

Et bien d'autres propositions selon vos envies...



La terrine est aussi à vos côtés pour :

Les boissons, les prestations de service, les arts de la table

Une équipe de professionnels expérimentée sur qui vous appuyer pour :

Vous accompagnez lors de vos réceptions

Vous proposez les boissons (vins, bière, boissons sans alcool...)

Vous fournir la logistique (location de vaisselle, nappage, tables...)

Tarifs sur demande

*Nous restons à votre entière disposition
pour répondre à toutes vos attentes, de
sorte que vos moments de fêtes deviennent
encore plus gourmands.*

Certains prix étant susceptibles de varier selon le cours du marché et des taux de TVA en vigueur, nous nous réservons le droit de répercuter ces modifications si besoin. Les produits cités sur cette carte ne sont pas forcément disponibles immédiatement et devront être commandés. Les délais d'approvisionnement et de fabrication peuvent donc varier.

Le plus grand soin est apporté à la réalisation de ces plats, nous vous remercions cependant de bien vouloir respecter quelques règles élémentaires d'hygiène, afin de les conserver au mieux et de les consommer dans les plus brefs délais après leur livraison.

Certains produits ne peuvent être disponibles qu'à certaines périodes de l'année en fonction de leur saisonnalité. Nous nous réservons donc le droit de supprimer l'une ou l'autre de ces offres sans préavis, ni indemnité en cas d'indisponibilité.

***Certains mets ne peuvent être proposés
qu'à partir de 10 personnes.***

Aussi nous sommes à votre entière disposition pour vous conseiller.

Ne pas jeter sur la voie publique.

