

LA TERRINE

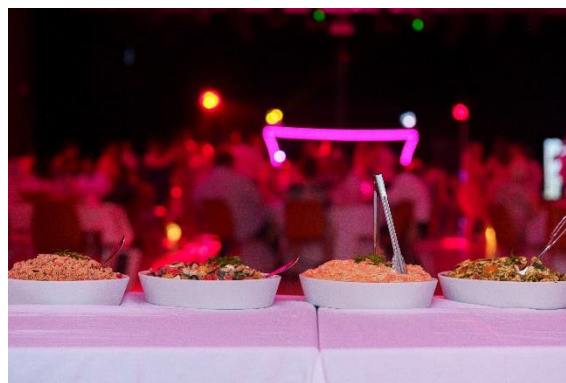
TRAITEUR

L'artisan traiteur complice de tous vos événements.



Buffet froid

2025



Faire appel à un traiteur pour un buffet, lors d'une réception, vous permet :

D'accueillir vos convives,

D'offrir une expérience positive et saine,

D'apporter une dynamique chaleureuse et conviviale,

De vous concentrer sur son organisation et son contenu, sans avoir à vous soucier de sa préparation.

C'est aussi l'occasion pour vous de bénéficier d'un repas à consommer froid avec un minimum de contrainte de temps.

Une offre complète et varié que vous pourrez déguster assis.

Dans une démarche éco-responsable, les produits et formules de cette carte sont conçu pour minimiser l'impact environnementale.

Nous produisons à la demande et sur commande. C'est la garantie, de plat préparé ultra-frais.

Pour cela, un délai entre commande et livraison de 8 jours minimum, est à prévoir. Minimum de commande 10 personnes, frais de livraison en sus. Plats à consommer froid, pensez à bien respecter les règles d'hygiène et de conservation.

LES BUFFETS :

Buffet campagnard :

À 14.50 € par personne. Allergènes * : (2, 4, 6, 8, 11, 14)

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 17.50 € par personne. Allergènes * : (2, 4, 6, 8, 11, 14)



Rôti de bœuf saignant
Filet de veau rôti
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 22.90 € par personne. Allergènes * : (2, 3, 4, 6, 8, 9, 10, 11, 14)

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

Rôti de bœuf saignant
Pâté en croûte
Terrine de saison
Galantine de volaille
Jambon à l'os
Jambon séché
Filet de poulet façon Viennoise
Filet de porc rôti au four

Assortiment de crudités
Œufs mimosa
Tomates farcies
Panaché de sauces



Buffet Privilège :

(Minimum 20 pers) À 29.50 € par pers. Allergènes * : (2, 3, 4, 6, 8, 9, 10, 11, 14)

Médailillon de sole farci
Pavé de cabillaud poché
Crevettes bouquet
Terrine de poisson
Saumon fumé
Opéra au saumon

Pâté en croûte
Roastbeef saignant
Rôti de filet de porc doré au four
Pavé de poulet
Jambon à l'os
Jambon séché
Terrine de saison
Filet de poulet façon Viennoise

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



Avec La Terrine traiteur,

Faites de vos événements des moments inoubliables grâce à notre équipe passionnée du goût !

Mariage, baptême, inauguration ou réunion, nous sommes là pour sublimer vos réceptions.

Nous sommes bien plus qu'un simple prestataire, nous sommes votre partenaire de confiance, local et éco-responsable.

Nous vous accompagnons pour tout :

Boissons

Prestations de service

Mise en place et débarrassage du lieu de réception

Arts de la table (vaisselle durable)

Location de matériel

...

Nous avons à cœur de rendre votre événement unique et respectueux de l'environnement.

Avec nous, vos moments de fêtes seront plus gourmands que jamais !

Pour votre information :

Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Les exemples de plats proposés ci-dessus sont interchangeables et adaptables selon vos envies et idées.

Nos tarifs sont exprimés en TTC, et vous seront proposés sur devis selon le marché avec les taux de TVA en vigueur. La modification du taux de TVA sera ajustable en cas de modifications après proposition.

Toutes casses ou pertes du matériel sera facturée.

La liste des produits données à titre indicatif et est susceptible de varier selon les disponibilités. Cette proposition est ajustable en fonction de vos envies.

N'hésitez pas à prendre contact avec nous.

LISTES DES ALLERGENES :

(1) Arachide, **(2)** Céleri, **(3)** Crustacés, **(4)** Gluten, **(5)** Fruits à coque, **(6)** Lactose, **(7)** Lupin, **(8)** Œuf, **(9)** Poisson, **(10)** Mollusques, **(11)** Moutarde, **(12)** Sésame, **(13)** Soja, **(14)** Sulfites.

Conditions de réservation :

La date ne vous est réservée, qu'à partir du moment où nous avons réceptionné et accusé réception de la proposition dûment signé et datée avec la mention « bon pour accord et acceptation des CGV » avec l'acompte de 40 %.

Le solde à la réception de la facture.

Aucune modification de commande ne sera possible dans les 24 heures avant la prestation. Le nombre de convive commandé, sera facturé. Cette carte est valable toute l'année excepté les semaines de Pâques, Noël et Nouvel an. Tarifs au 01 janvier 2024

Nos propositions vous plaisent :

Parce qu'il est toujours préférable de se rencontrer pour affiner votre demande, n'hésitez pas à prendre contact avec nous.

16 rue d'Obernai 67120 DORLISHEIM ☎ 03 88 38 46 26

📄 www.traiteurlaterrine.fr

📧 contact@traiteurlaterrine.fr

N° de SIRET : 800 463 044 000 27 Code APE 5621 Z

EURL au capital de 5 000 €, immatriculé au RCS de Saverne

N° tva FR 11 800 463 044

Retrouvez toute notre actualité et nos actions sur :



Ne pas jeter sur la voie publique.