



La terrine

TRAITEUR

*Votre artisan local, qui privilégie les
produits Alsaciens ou Français.*

*Nos petits déjeuners
et brunch*





*Faire appel à un traiteur pour le petit déjeuner ou un brunch,
vous permet :*

D'accueillir vos convives,

D'offrir une expérience positive et saine de bon matin,

D'apporter une dynamique chaleureuse et conviviale,

*De vous concentrer sur l'organisation et le contenu de votre
événement, sans avoir à vous soucier de sa préparation.*

*C'est aussi l'occasion pour vous, de profiter d'un instant
priviliégié auprès de vos invités.*

*De vous détendre et de vous réveiller tout en douceur avec
une sélection de produit, varié et savoureux spécialement
préparé pour vous.*

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

Nous produisons à la demande et sur commande.

C'est la garantie, de plats préparés ultra-frais.





Le petit déjeuner confort :

à partir de 10 personnes

Café **SATI** en dosette **SENSEO** avec machine

Thermos d'eau pour le thé et sachet de thé

Jus d'orange en bouteille individuelle

Eau **CAROLA** bleu ou verte (demi bouteille)

Lait

Assortiment de mini viennoiseries (3 par personne)

Tasse à café, tasse à thé (1/3), verre à jus, cuillère, sucre et serviette.



Prix par personne 10.50 € TTC

Le petit déjeuner gourmand :

à partir de 10 personnes

Boissons :

Café **SATI** en dosette **SENSEO** avec machine

Thermos d'eau et thé (1/3 des invités)

Jus d'orange et pomme ferme **ROTHGERBER**

Eau **CAROLA** bleu ou verte

Lait

Spécialités boulangères :

Assortiment de mini viennoiseries (3 par personne)

Déjeunette aux céréales (1 par personne)

Bar à tartine :

Beurre doux et demi-sel

Confiture, Pâte à tartiner

Fruits :

Corbeille d'orange, pomme et banane.

Art de la table :

Tasse à café, tasse à thé (1/3), verre, serviette, assiette, cuillère et couteau.



Prix par personne 18.00 € TTC



Le petit déjeuner éco-responsable et local :

à partir de 20 personnes

Boissons :

*Café **SATI** en dosette **SENSEO** avec machine
Thermos d'eau pour le thé et sachet de thé
Jus de pomme ferme **ROTHGERBER** (bouteille en verre)
Eau **CAROLA** bleu ou verte (bouteille en verre)
Lait*

Spécialités boulangères :

*Assortiment de mini viennoiseries (3 par personne)
Baguette*

Bar à tartine :

*Beurre doux et demi-sel
Confiture*

Salaisons, charcuterie, fromage :

*Charcuterie alsacienne
Jambon blanc, Jambon séché
Tomme fermière (ferme **VOGELGESANG**)
Œuf dur*



Fruits :

Corbeille de fruit frais

Art de la table :

Tasse à café, tasse à thé (1/3), verre, serviette, assiette, couvert.

Prix par personne 23.90 € TTC



Le Brunch LA TERRINE : à partir de 20 personnes

Boissons :

Café **SATI** en dosette **SENSEO** avec machine

Thermos d'eau et thé (1/3 de l'effectif)

Jus de pomme ferme **ROTHGERBER** et jus d'orange

Eau **CAROLA** bleu et verte

Lait et yaourt

Salaison, charcuterie, fromage et saumon fumé :

Charcuterie alsacienne

Jambon blanc, Jambon séché, Rosette

Plateau de fromages (Fromagerie **TOURETTE**)

Saumon fumé

Œuf dur

Condiments et sauces

Spécialités boulangères :

Mini viennoiseries

Brioche Nantaise

Pain tranché spéciaux

Baguette

Bar à tartine :

Assortiment de confitures

Pâte à tartiner (Nutella)

Miel

Beurre doux et salé

Mousse de foie



Fruits et légumes :

Salade de fruit et panier du maraîcher

Animations salées chaudes au choix : *

Œufs brouillés, Bacon ou saucisse grillé, Pancakes

Cuisinés de haricots rouges à la tomate façon chili (OPTION VEGANS)

Art de la table :

Tasse à café et à thé, verre, serviette, assiette, couverts.

*Produit réalisé à la demande.

Prix par personne 40.00 € TTC



Le Brunch L'ELEGANT : à partir de 30 personnes

Boissons :

Café **SATI** en dosette **SENSEO** avec machine
Thermos d'eau et thé (1/3 de l'effectif)
Jus de pomme ferme **ROTHGERBER** et jus d'orange
Eau **CAROLA** bleu ou verte
Lait, yaourt, fromage blanc

Salaison, charcuterie, fromage et saumon fumé :

Charcuterie alsacienne
Jambon blanc, Jambon séché, Rosette
Brie de Meaux ou Tomme fermière (Ferme **VOGELGESANG**)
Saumon fumé
Œuf dur, Condiments et sauces

Spécialités boulangères et céréales :

Mini viennoiseries, Brioche
Baguette et Pain tranché spéciaux
Muesli aux fruits secs



Bar à tartine :

Beurre doux et salé
Mousse de foie
Assortiment de confitures, Pâte à tartiner (Nutella), Miel

Fruits et légumes :

Corbeille de fruits frais de saison, Panier du maraîcher

Plats salés chauds au choix :

Jambon braisé
Risotto aux champignons ou aux légumes
Cuisinés de haricots rouges à la tomate façon chili (OPTION VEGANS)

Ateliers salés chauds au choix : Produit réalisé à la demande

Œufs brouillés, bacon ou saucisse grillé
Pancakes

Bar à tarte : (selon les saisons)

Assortiment de tarte aux fruits (pomme, poire chocolat, myrtilles...).

Art de la table :

Tasse à café et à thé, verre, serviette, assiettes, couverts

Prix par personne 57.00 € TTC



Nos produits à la carte.

Pour compléter vous-même votre formule

Café / thé	1.00 € / pers
Jus d'orange (bouteille 1 L)	5.00 € pièce
Jus de fruit (bouteille individuelle)	2.50 € pièce
Jus de pomme ferme ROTHBERGER	4.80 € pièce
Eau CAROLA bleu ou verte (grande bouteille)	1.40 € pièce
Eau CAROLA bleu ou verte (50 cl)	1.20 € pièce
Assortiment de mini viennoiseries (2 par pers)	2.00 € / pers
Plateau de charcuterie et salaison assortis	5.25 € / pers
Panier de fruit de saison (2KG)	25.00 € pièce
Tasses à café en porcelaine	1.00 € / pers
Tasses à thé en porcelaine (1 pour 3)	1.00 € / pers
Plat chaud à définir	tarif sur demande

Avec La Terrine traiteur,

Faites de vos événements des moments inoubliables, grâce à notre équipe de 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, arts de la table...**

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

Contactez-nous pour obtenir nos tarifs et laissez-nous répondre à toutes vos attentes.

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



Ne pas jeter sur la voie publique.

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**