

# LA TERRINE

## TRAITEUR

*L'artisan traiteur, complice de tous vos événements et qui privilégie les produits Alsaciens ou Français.*



# La carte

# 2025



*Nous produisons à la demande et commande.*  
*C'est la garantie, des plats préparés ultra-frais.*  
*Pour cela, un délai entre commande et livraison*  
*de 8 jours minimum, est à prévoir*

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

Pour toutes modifications, veuillez nous consulter.

*Dans une démarche éco-responsable, 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 octobre 2024*

*Les tarifs sont évolutifs, si inflations des matières premières ou  
modifications du taux de TVA.*

## *Nos produits apéritifs et mises en bouche :*

### **Canapés :**

Tartelette ganache de foie gras et d'oignon rouge (16 pièces)	40.00 €
Tartelette sablée mousse de chèvre et cerise noire (20 pièces)	30.00 €
Financier citron, Saumon au Gin et beurres d'herbes (20 pièces)	44.00 €
Saint-Jacques et sablés moutardé à la Cream Cheese (20 pièces)	44.00 €
Mini club sandwich jambon emmenthal (30 pièces)	45.00 €
Mini club sandwich végétarien (fromage, crudité) (30 pièces)	45.00 €
Mini wrap au poulet ou jambon (plateau de 50 pièces)	55.00 €
Blinis crème de raifort et saumon fumé (plateau de 25 pièces)	37.50 €
Bruschetta fromage frais et pickels de légumes (16 pièces)	35.20 €

### **Verrines : (15 pièces)**

Houmous de betteraves et crème mascarpone	27.00 €
Panna cotta au parmesan, chips de jambon Ibérique	27.00 €
Compoté de tomate séché au basilic, Gressin de pâtes à pizza	27.00 €
Falafel et sauce crémeuse façon Tzatzíki	27.00 €
Saumon GRAVELAX à l'aneth et sa salade de choucroute au cumin	32.00 €

### **Pain surprise :**

Pain surprise aux noix garni 7 garnitures (40 parts environ)	39,00 €
Pain surprise aux fromages 5 garnitures (40 parts environ)	32,00 €
Cube polaire à la truite fumée (plateau de 30 pièces)	39,00 €

### **Bouchées salées :**

Brochette de billes de mozzarella aromatisées (60 pièces)	50.00 €
Panier de légumes croquants et sauce au fromage blanc	38,00 €
Navettes à la mousse de foie et figues (plateau de 25)	35,00 €
Mini mauricettes garnies (plateau de 25 pièces)	45,00 €
Mini pâté en croûte (25 pièces)	30.00 €
Buns tapenade de poivron et chorizo Ibérique (plateau de 15 pièces)	37.50 €
Bagnat de bœuf et sauce béarnaise (plateau de 20 pièces)	44.00 €

### **Bouchées chaudes :**

Assortiment de 25 mini quiches (saumon, roquefort, lorraine...)	31.00 €
Samoussas (10 pièces)	19.00 €
Crevette en cocon de pomme de terre (10 pièces)	25.00 €
Jambonnettes de volailles épicées (12 pièces)	16,80 €

Prix TTC indiqués par personnes, au kilo ou à la pièce. Tarifs du 01.10.24

Dans une démarche éco-responsable, les produits de cette carte ne sont disponibles qu'à partir de 10 personnes.

Nos entrées froides :

Le duo de terrine et ses crudités maison	11.90 € / pers
La terrine de volaille et légumes en gelée, crudités maison	12.90 € / pers
La coquille de saumon garnie (Saumon poché, macédoine de légumes, œuf dur)	11,50 € / pers
Saumon gravelax à l'aneth Houmous de betteraves, crème de roquette et bagels au sésame.	12.00 € / pers
La terrine de pot au feu et crudités maison	13.90 € / pers
Saumon gravlax à l'aneth Houmous de betteraves, crème de roquette et bagels au sésame	12.00 € / pers
Saumon aux épices, fumé à chaud Mousse crémeuse d'herbes fraîches, citron vert et blinis	12.00 € / pers
La trilogie de saumon (Fumé, en terrine et poché)	15,50 € / pers
Cheesecake Alsacien à la truite fumée Croustillant au seigle, crémeux au raifort et pickels d'oignon rouge.	14.50 € / pers
Le tartare de Saint-Jacques, crémeux Longchamps et mesclun	16.00 € / pers
La panna cotta au foie gras (Panna cotta de foie gras, chutney de mangue et éclats de macaron)	14.50 € / pers
Le foie gras de canard, chutney du moment, gelée et brioche	16,50 € / pers



## Nos entrées chaudes :

La roulade de sole, fondue de poireaux et rosace de pdt	12,50 € / pers
Le navarin de Saint Jacques, poisson et écrevisses	13,50 € / pers
Le duo rouget Saint-Jacques en cassolette	14.90 € / pers
Le parmentier de confit de canard et petit légumes	12.90 € / pers

## Nos poissons :

Le dos de cabillaud aux légumes	15.90 € / pers
Dos d'églefin et ses ravioles aux écrevisses	19,90 € / pers
Filet de bar aux crevettes, coulis doux aux agrumes	19,90 € / pers
Filet de dorade grillé et son jus corsé de moules	17,80 € / pers
Filet de sole, mousseline de St Jacques coulis de crustacés	24.00 € / pers
Filet de sandre sur choucroute et chips de lard paysan	18,90 € / pers

***Nos poissons sont accompagnés au choix, de riz Pilaf aux légumes ou de risotto aux champignons, ou de tagliatelles, ou d'un écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive.***

## Nos viandes découvertes :

La paupiette de volaille forestière	16,80 € / pers
Le filet mignon de porc à la crème	16.90 € / pers
Le suprême de pintade insert de tomate confites et tapenade	18.50 € / pers
Le suprême de poulet farci aux cèpes	23.30 € / pers
Baeckeofe revisité suprême de pintade et foie gras poêlé	23,90 € / pers
Le veau Orloff jambon séché et tomme fermière local	19.50 € / pers
Le moelleux de veau basse température	19,90 € / pers
Le filet de canard rôti, sauce au grand Marnier	16,90 € / pers
Le paleron de bœuf confit aux éclats de châtaigne	18.50 € / pers

***Nos viandes sont accompagnées au choix, de Gratin dauphinois ou de spätzle ou knepfle ou d'un écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et d'une poêlée de légumes du moment.***

### **Autres garnitures possibles en remplacement (supplément 1.50 €)**

Fagot de haricots verts, Pommes grenailles rôti au thym, Pépinettes aux légumes verts

Prix TTC indiqués par personnes ou à la pièce. Tarifs du 01.10.24

## *Nos plats du terroir :*

L'émincé de poulet à la crème, Spaetzle	13.90 € / pers
Le jambon à l'os, Gratin dauphinois et salade	15.80 € / pers
Le bœuf bourguignon, Gratin dauphinois	14.40 € / pers
Le bœuf gros sel, Pommes vapeur et 3 crudités maison	15.80 € / pers
Le chili con carne (Haricots rouges, émince de bœuf et riz Pilaf)	14.90 € / pers
La choucroute (collet, lard fumé et salé, lorraine, knack)	15,00 € / pers
La blanquette de veau à l'ancienne, Tagliatelles	16.50 € / pers
Le rosbif de bœuf ou de cheval Spätzele ou salade de pommes de terre	15,50 € / pers
Le coq au riesling, Spätzele	15,80 € / pers
Le cassoulet toulousain (Confit de canard, haricots blancs, saucisse de Toulouse, collet de porc)	15.90 € / pers
Le baeckeofe tradition aux 3 viandes, salade verte	16.20 € / pers
La bouchée à la reine, Nouilles fines et croûte	16,00 € / pers
Le civet de biche, Spätzele	16.50 € / pers
La choucroute royale (7 garnitures)	17.90 € / pers
D'autres plats classiques ou plats uniques sont disponibles sur demande	

## *Nos plats ethniques :*

Le tajine d'agneau (Légumes, semoule et sauce harissa)	18.90 € / pers
Le couscous (Brochette de volaille, poulet, agneau, boulette de viande, merguez, raisins secs)	17,90 € / pers
La paëlla (Riz à paëlla, fruits de mer, cabillaud, crevettes, chorizo, poulet et porc, moules)	17,90 € / pers

Prix TTC indiqués par pers. Tarifs du 01.10.24

[Dans une démarche éco-responsable, 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 17.50 € 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 22,90 € 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 20 pers)*

À 29.50 € par personne

Médailon de sole farci  
Pavé de cabillaud poché  
Crevettes bouquet  
Terrine de poisson  
Saumon fumé  
Opéra au saumon  
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  
Pâté en croûte  
Assortiment de crudités de saison  
Œufs mimosa et légumes farcis  
Panaché de sauce

*Nos produits en croûtes :*

Sur demande selon vos envies.



## *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 01.10.24

## 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 avec notre personnel, 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

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

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 mets ne peuvent être proposés que pendant leurs saisonnalités.**

Nous nous réservons donc le droit de supprimer l'une ou l'autre de ces offres sans préavis, ni indemnité en cas d'indisponibilité.

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](http://www.traiteurlaterrine.fr)

💻 [contact@traiteurlaterrine.fr](mailto: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.*