



# LA TERRINE

## TRAITEUR

*L'artisan complice de vos événements.*

# *Cocktail apéritif*

## *2025*



*Faire appel à un traiteur pour vos cocktails, lors d'une conférence, d'un séminaire ou d'une réunion, 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 votre entreprise, de faire la promotion auprès des participants de votre engagement en faveur du développement durable.*

*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 3 jours minimum, est à prévoir. Plats à consommer froid, formule unique pour le groupe frais de livraison en sus.*

Collation salée : (Base de 100 convives durée 1 h)

**Ce cocktail 9 pièces, vous est proposé au prix de 13.50 € par personne.**

Bouchées salées froides : (7 pièces par pers.)

- 100 Mauricettes garnies
- 100 Mignonettes de pâté en croûte
- 3 Pains surprises
- 3 Cubes scandinaves à la truite fumée
- 100 Navettes à la mousse de foie et chutney de figues
- 100 Mini-clubs sandwiches
- 3 Kougelopfs salés aux noix et lardons

Bouchées sucrées : (2 pièces par pers.)

- 200 Mignardises sucrées de saison

**LISTES DES ALLERGENES POSSIBLES : (3 ;4 ;5 ;6 ;8 ;9 ;11 ;12 ;13 ;14)**

Cocktail apéritif : (Base de 100 convives, durée 1 h 30 à 2 h).

**Ce cocktail 11 pièces, vous est proposé au prix de 16.50 € par personne.**

Bouchées salées froides : (9 pièces par pers.)

- 200 Canapés et verrines
- 100 Mauricettes garnies
- 100 Mignonettes de pâté en croûte
- 2 Cubes scandinaves à la truite fumée
- 3 Pains surprises
- 100 Navettes à la mousse de foie et chutney de figues
- 100 Mini-clubs sandwiches
- 100 Mini Wraps assortis



Bouchées sucrées : (2 pièces par pers.)

- 200 Mignardises sucrées de saison

**LISTES DES ALLERGENES POSSIBLES : (3 ;4 ;5 ;6 ;8 ;9 ;11 ;12 ;13 ;14)**

## Cocktail La Terrine :

(Base de 100 convives déjeuner ou dîner).

**Ce cocktail 15 pièces, vous est proposé au prix de 24.00 € par personne.**

### *Bouchées salées froides : (11 pièces par pers.)*

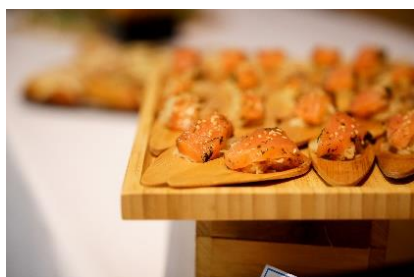
- 300 Canapés et verrines
- 100 Mauricettes garnies
- 100 Mignonettes de pâté en croûte
- 3 Cubes scandinaves à la truite fumée
- 3 Pains surprises
- 100 Navettes à la mousse de foie et chutney de figues
- 100 Buns au poulet et sauce au curry
- 100 Bagnats à l'effiloché de bœuf et sauce béarnaise
- 1 Panier du maraîcher et sauce au fromage blanc

### *Bouchées sucrées : (4 pièces par pers.)*

- 400 Mignardises sucrées de saison

**LISTES DES ALLERGENES POSSIBLES : (3 ;4 ;5 ;6 ;8 ;9 ;11 ;12 ;13 ;14)**

*Possibilités de vous proposer des bouchées salées chaudes selon le matériel disponible dans la salle.*



## Cocktail GARDEN PARTY (cocktail dînatoire 22 pièces)

**Ce cocktail 22 pièces, vous est proposé au prix de 34.00 € par personne.  
Nécessite du personnel pour vous accompagner.**

### Cocktail :

#### Bouchées salées froides :

*Canapés et verrines salés  
Mauricettes garnies  
Mignonettes de pâté en croûte  
Cubes scandinaves à la truite fumée  
Pain surprise  
Navettes à la mousse de foie et chutney de figues  
Buns au poulet et sauce au curry  
Bagnats à l'effiloché de bœuf et sauce béarnaise  
Mini-clubs sandwiches  
Panier du maraîcher et sauce au fromage blanc  
Rond de Brie de Meaux et pain tranché*

### Animation et atelier

#### Plancha snacké et coupé

*Onglet de bœuf au sel de Guérande  
Gambas au pesto  
Galette de pommes de terre et mousse raifort*

#### Atelier prêt à être déguster

*Risotto crémeux (champignons ou asperges ...)*

### Cocktail sucrée :

#### Bouchées sucrées :

*Mignardises sucrées de saison*

**LISTES DES ALLERGENES POSSIBLES : (3 ;4 ;5 ;6 ;8 ;9 ;11 ;12 ;13 ;14)**



## Les animations et atelier à thème :

### Plancha snacké et coupé

*Onglet de bœuf au sel de Guérande  
Gambas au pesto  
Galette de pommes de terre  
Pépites de foie gras, chutney et pain perdu*



### Mini burgers

*Burger de bœuf black ANGUS, sauce barbecue maison  
Cheese Burger de bœuf black ANGUS  
Burger de bœuf bacon et oignon frit*

### Saumon fumé

*Découpe de saumon fumé à la verticale, sauce au raifort*

### Jambon sec à la griffe

*Découpe de jambon sec affiné et sélectionné avec soins.*

### Fondue

*Fondue Suisse et ses pommes de terre rates rôtis.*

### Risotto

*Risotto au parmesan et roquette*

### Wok

*Curry de légumes  
Nouilles sautées et légumes croquant*



### Bar à tartine

*Différentes variétés de terrine et pâtés servi en tartines*

### A savoir :

*Ces animations, peuvent venir en compléments ou bien être intégrées aux formules ci-dessus.*

*Suivant l'horaire, le nombre de convives restant au dîner, les quantités devront être adaptées.*

*La présence d'un cuisinier est nécessaire pour la réalisation de ces animations culinaires*

### **Tarifs nous consultés**





Cocktail grain de folie : (à composer vous-même)

Nos produits apéritifs et mises en bouche :

**Canapés :**

Tapas assortis façon foccacia (plateau de 16 pièces)	32.00 €
Tartelette ganache de foie gras condiment d'oignon rouge (16 pièces)	44.00 €
Financier au Saumon mariné au Gin et beurre d'herbes (20 pièces)	50.00 €
Moelleux au poivron et cromesquis de mozzarella au sésame (30 pièces)	45.00 €
Mini cookies lardon emmenthal crémeux d'oignon et fines herbes	32.00 €
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 (50 pièces)	55.00 €
Blinis crème de raifort et saumon fumé (25 pièces)	37.50 €
Bruschetta fromage frais et légumes confits (16 pièces)	35.20 €
Saint-Jacques et sablés moutardé à la Cream Cheese (20 pièces)	44.00 €
Focaccia pesto mozzarella et tomate (16 pièces)	28.80 €

**Verrines : (15 pièces)**

Houmous de betteraves et crème mascarpone	27.00 €
Compoté de poire, crème de fourme d'Ambert éclats de noix	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 Tzatziki	27.00 €
Tzatziki de concombre, menthe et saumon	33.00 €
Saumon GRAVELAX à l'aneth et sa salade de choucroute au cumin	32.00 €
Dips de légumes de saison, houmous à la truffe	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 (30 pièces)	39,00 €

**Bouchées salées :**

Brochette de bille de mozzarella aromatisée (60 pièces)	50.00 €
Pic apéritif assortis fruit déguisé viande froide (20 pièces)	38.00 €
Navette à la mousse de foie et figes (25 pièces)	35,00 €
Mini Mauricette garnie (25 pièces)	45,00 €
Mini pâté en croûte (25 pièces)	30.00 €
Buns au chorizo Ibérique et crémeux de poivron (15 pièces)	37.50 €
Bagnat de bœuf et sauce béarnaise (20 pièces)	44.00 €
Bretzel nature (pièce)	1,95 €
Kougelhof salé	19,00 €

**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 €

**Bouchées sucrées : 1.80 € pièce**

Mini tartelette citron  
Mini chou garni  
Mini tropézienne  
Mini macaron  
Mini cœur coulant au chocolat  
Mini crème brûlée

...

Prix TTC indiqués par personnes, au kilo ou à la pièce. Tarifs du 01.01.24

## **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.*

Le complice de vos événements, vous accompagne également sur demande pour :

*Boissons, Prestations de service,*

*Mise en place et débarrassage du lieu de réception,*

*Arts de la table (vaisselle durable ou compostable),*

*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.*

*Il n'est pas possible de faire de dégustation, cela ne sera pas représentatif de la  
réalité.*

*Toutes casses ou pertes du matériel sera facturée.*

### **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](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

*Ne pas jeter sur la voie publique.*

Retrouvez toute notre actualité et nos actions sur :

