

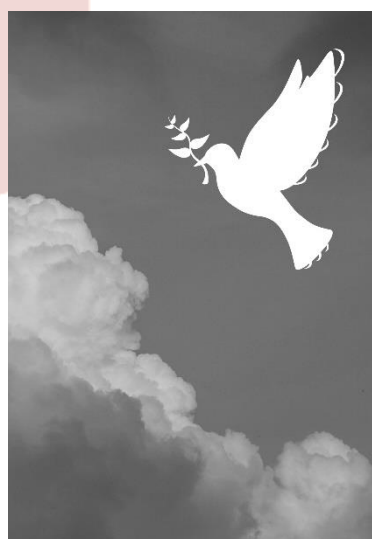
LA TERRINE

TRAITEUR

L'artisan traiteur, complice de tous vos événements.



Obsèques



Lors du départ d'un proche, se sentir épaulé prend tout son sens.

Vous souhaitez sans doute remercier les proches, les amis venus vous soutenir.

Vous n'avez probablement ni le temps, ni le cœur de préparer la collation dans ces instants douloureux.

Faire appel à un traiteur et organisateur de réception pour des obsèques, vous permet :

De trouver du réconfort auprès des personnes présentes.

D'échanger de bons souvenirs

De passer du temps dans une atmosphère chaleureuse.

De vous concentrer sur la cérémonie, sans avoir à vous soucier de la préparation de la réception.

C'est aussi et surtout, l'occasion de rompre la solitude, après la perte d'une personne aimée.

Fort de notre expérience, nous saurons vous proposer l'organisation et la discrétion en répondants à vos besoins et aux particularités de la situation.

Nous pouvons gérer, la mise en place, le buffet, l'accueil, le service, le rangement, le nettoyage des lieux selon vos attentes.

Collation LA NOSTALGIE : (7 pièces)

Ce cocktail 7 pièces, vous est proposé au prix de 13.50 € par personne.

Convient à une cérémonie en milieu de matinée ou de journée.

Bouchées salées froides : (3 pièces par pers.)

Kougelhof salé

Bretzel

Bouchées sucrées : (4 pièces par pers.)

Brioche tressée

Kougelhof sucré

Boissons sans alcools :

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

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

*Jus de pomme ferme **ROTHGERBER***

Coca-cola, Ice tea

*Eau **CAROLA** bleu ou verte*

Lait

Boissons alcoolisées :

Sur demande et selon vos besoins (vin blanc, rouge, bière...)

Arts de la table et personnel :

Sur demande et selon vos besoins (nappe, serviette, vaisselle...)

Collation LE RECONFORT : (9 pièces)

Ce cocktail 9 pièces, vous est proposé au prix de 18.50 € par personne.

Convient à une cérémonie en milieu de matinée ou de journée.

Bouchées salées froides : (5 pièces par pers.)

Mauricettes garnies

Kougelhof salé

Pain surprise

Bouchées sucrées : (4 pièces par pers.)

Brioche tressée

Kougelhof sucré

Boissons sans alcools :

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

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

*Jus de pomme ferme **ROTHGERBER***

Coca-cola, Ice tea

*Eau **CAROLA** bleu ou verte*

Lait



Boissons alcoolisées :

Sur demande et selon vos besoins (vin blanc, rouge, bière...)

Arts de la table et personnel :

Sur demande et selon vos besoins (nappe, serviette, vaisselle...)

Cocktail LE PARTAGE : (12 pièces).

Ce cocktail 12 pièces, vous est proposé au prix de 24.50 € par personne.

Convient à une cérémonie en milieu de matinée ou de journée.

Bouchées salées froides : (8 pièces par pers.)

Mauricette garnie

Mignonette de pâté en croute

Pain surprise

Cube scandinave à la truite fumée

Navette à la mousse de foie et chutney de figues

Mini-club sandwiches

Kougelhofs salés aux noix et lardons

Bouchées sucrées : (4 pièces par pers.)

Mignardises sucrées de saison

Boissons sans alcools :

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

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

*Jus de pomme ferme **ROTHGERBER***

Coca-cola, Ice tea

*Eau **CAROLA** bleu ou verte*

Lait

Boissons alcoolisées :

Sur demande et selon vos besoins (vin blanc, rouge, bière...)

Arts de la table et personnel :

Sur demande et selon vos besoins (nappe, serviette, vaisselle...)

Cocktail LE SOUVENIR : (15 pièces).

Ce cocktail 15 pièces, vous est proposé au prix de 28.00 € par personne.

Convient à une cérémonie en fin de matinée ou de journée.

Bouchées salées froides : (11 pièces par pers.)

Canapé et verrine du moment salés assortis
Mauricette garnie
Mignonette de pâté en croûte
Cube scandinave 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
Panier du maraîcher et sauce au fromage blanc

Bouchées sucrées : (4 pièces par pers.)

Mignardises sucrées de saison

Boissons sans alcools :

Café **SATI** en dosette **SENSEO** avec machine
Thermos d'eau et thé (1/3 des invités)
Jus de pomme ferme **ROTHGERBER**
Coca-cola, Ice tea
Eau **CAROLA** bleu ou verte
Lait



Boissons alcoolisées :

Sur demande et selon vos besoins (vin blanc, rouge, bière...)

Arts de la table et personnel :

Sur demande et selon vos besoins (nappe, serviette, vaisselle...)

Cocktail L'EMOTION : (15 pièces).

Ce cocktail 15 pièces, vous est proposé au prix de 30.00 € par personne.

Convient à une cérémonie en fin de matinée ou de journée.

Bouchées salées froides : (10 pièces par pers.)

Canapé et verrine du moment salés assortis

Mauricette garnie

Mignonette de pâté en croûte

Cube scandinave à la truite fumée

Pain surprise

Navettes à la mousse de foie et chutney de figues

Panier du maraîcher et sauce au fromage blanc

Bouchées salées chaudes : (1 pièces par pers.)

Mini knack (pain, moutarde)

Bouchées sucrées : (4 pièces par pers.)

Mignardises sucrées de saison

Boissons sans alcools :

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

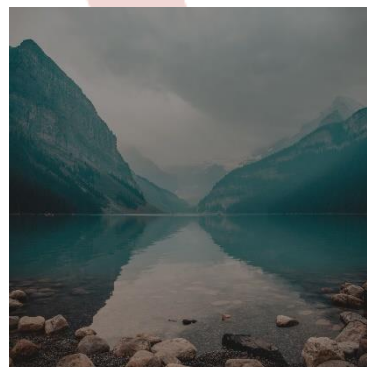
Thermos d'eau et thé (1/3 des invités)

*Jus de pomme ferme **ROTHGERBER***

Coca-cola, Ice tea

*Eau **CAROLA** bleu ou verte*

Lait



Boissons alcoolisées :

Sur demande et selon vos besoins (vin blanc, rouge, bière...)

Arts de la table et personnel :

Sur demande et selon vos besoins (nappe, serviette, vaisselle...)

Nos produits apéritifs et mises en bouche :

Canapés :

Tartelette sablée mousse de chèvre et cerise noire
Financier citron, Saumon au Gin et beurres d'herbes
Mini club sandwich jambon emmenthal
Mini club sandwich végétarien (fromage, crudité)
Mini wrap au poulet ou jambon
Blinis crème de raifort et saumon fumé
Bruschetta fromage frais et pickels de légumes



Verrines :

Houmous de betteraves et crème mascarpone
Falafel et sauce crémeuse façon Tzatziki
Saumon GRAVELAX à l'aneth et sa salade de choucroute au cumin

Pain surprise :

Pain surprise aux noix garni 7 garnitures
Pain surprise aux fromages 5 garnitures
Cube polaire à la truite fumée

Bouchées salées :

Panier de légumes croquants et sauce au fromage blanc
Navettes à la mousse de foie et figues
Mini mauricettes garnies
Mini pâté en croûte
Buns tapenade de poivron et chorizo Ibérique

Bouchées chaudes :

Sur demande

Bouchées sucrées :

Mini tartelette citron
Mini chou garni
Mini tropézienne
Mini macaron
Mini cœur coulant au chocolat
Brioche tressée
Kougelhof sucré



Tarifs nous consultés

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

La Terrine traiteur vous accompagne :

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

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

Avec La Terrine traiteur,

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

Nous avons à cœur de rendre votre événement chaleureux et conviviale.

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

Le complice de vos évènements, 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

💻 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 :

