

LA TERRINE

TRAITEUR

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



Plateaux repas

Pause gourmande



Faire appel à un traiteur pour le déjeuner, 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.
Minimum 5 plateaux identiques, frais de livraison en sus. Plats à consommer froid,*

Sélection unique pour l'ensemble des plateaux du groupe.

ARTISAN
D'ALSACE

LES PLATEAUX REPAS :

Le plateau terroir à 17.50 € TTC par personne :

Mini pâté en croûte, salade de cèleri (2, 4, 6, 8, 11, 14)



Cervelas Alsacien, salade d'emmental, tomate et œuf dur. (6, 8, 11, 14)



Tartelette aux pommes (4, 6, 8)



Boules de pain (4)



Couverts et serviette



Le plateau repas à 20.00 € TTC par personne :

Jambon persillé de bourgogne, coleslaw (6, 11, 14)



*Escalope de poulet grillée sauce curry, salade de pâtes au pesto
(4, 6, 8, 11, 14)*



Biscuit moelleux selon saison (4, 6, 8)



Boule de pain (4)



Couverts et serviette



Le plateau de la mer à 22.50 € TTC par personne :

Terrine de poisson accompagnée de perles nacrées au citron vert

(4, 6, 8, 9, 11, 14)



Filet de poisson du jour pané nouilles chinoises et piperade de légumes

(4, 6, 8, 9, 11, 14)



*Tartelette feuilletée aux pommes **ou** crumble aux pommes (4, 6, 8)*



Boule de pain (4)



Couverts et serviette

Le plateau gourmand à 24.90 € TTC par personne :

Opéra de saumon au mascarpone (2, 4, 6, 8, 11, 14)



Rôti de bœuf salade de penne sauce façon gaspacho (4, 8, 11, 14)



Tiramisu. (4, 6, 8)



Boule de pain (4)



Couverts et serviette



Le plateau repas végétarien à 21.50 € par personne :

Assortiment de crudités (2, 4, 6, 11, 14)



Poêlé de céréales croquantes, légumes vapeur (2, 4, 6, 14)



Fruit frais de saison



Boule de pain (4)



Couverts et serviette

Le plateau dernière minute à 25.00 € TTC par pers :

Disponible le jour même avec les produits du jour. Commande avant 9.00 heures.

Les pauses :

L'essentiel à partir de 10 personnes

Madeleine pur beurre (4, 6, 8)

Cookie (4, 6, 8)

Corbeille de fruit frais de saison

Jus de pommes artisanal

Café, thé et eau

Gobelet carton, serviette, sucre



Prix par personne 6.64 € HT ou 7.30 € TTC

La gourmande à partir de 10 personnes

Mignardises de saison (4pièces par personne)

Corbeille de fruit frais de saison

Jus de pommes artisanal

Café, thé et eau

Gobelet carton, serviette, sucre

Prix par personne 9.55 € HT ou 10.50 € TTC

Le goûter à partir de 10 personnes

Assortiment de cake sucrée (4, 6, 8)

Kougelhof sucrée (4, 6, 8)

Corbeille de fruit frais de saison

Jus de pommes artisanal

Café, thé et eau

Gobelet carton, serviette, sucre



Prix par personne 8.18 € HT ou 9.00 € TTC

Nos produits pour compléter votre formule

(Prix TTC)

<i>Café / thé</i>	<i>1.00 € / pers</i>
<i>Jus d'orange (bouteille 1 L)</i>	<i>5.00 € pièce</i>
<i>Jus de fruit (bouteille individuelle)</i>	<i>2.50 € pièce</i>
<i>Jus de pomme ferme ROTHBERGER</i>	<i>4.80 € pièce</i>
<i>Eau CAROLA bleu ou verte (grande bouteille)</i>	<i>1.40 € pièce</i>
<i>Eau CAROLA bleu ou verte (50 cl)</i>	<i>1.20 € pièce</i>
<i>Assortiment de mini viennoiseries (2 par personne)</i>	<i>1.90 € / pers</i>
<i>Mignardise de saison</i>	<i>2.00 € / pièce</i>
<i>Panier de fruit de saison (1KG)</i>	<i>25.00 € pièce</i>
<i>Tasses à café et/ou thé en porcelaine</i>	<i>1.00 € / pers</i>

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, Arts de la table (vaisselle durable), Location de matériel, Mise en place et débarrassage du lieu de réception...

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

Pour votre information :

Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes.

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. 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

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.

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. Obtenez nos tarifs et laissez-nous répondre à toutes vos attentes.

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.