

LATERRINE

TROITEUR

ARTISAN
D'ALSACE

Votre artisan local, complice de vos évènements.

*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 évènement, sans avoir à vous soucier de sa préparation.

C'est aussi l'occasion pour vous, de profiter d'un instant privilégié 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 L'ACCUEIL :

à partir de 20 personnes (hors personnel et vaisselle)

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)

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 20 personnes (hors personnel et vaisselle)

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

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 15.00 € TTC

Le petit déjeuner éco-responsable et local :

à partir de 25 personnes (hors personnel et vaisselle)

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)

½ 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), verres, serviette, assiettes, couverts.

Prix par personne 23.00 € TTC



Brunch LA TERRINE :

30 personnes minimum (hors personnel et vaisselle)

Boissons :

Café **SATI** avec machine, thermos d'eau et thé

Jus de pomme **d'ALSACE** 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

Tomme fermière (Ferme **VOGELGESANG**)

Saumon fumé

Œuf dur

Condiments et sauces

Animations salées chaudes au choix : *

Cuisinés de haricots rouges façon chili (VEGANS) 

Bacon ou saucisse grillé,

Œufs brouillés,

Pancakes

Spécialités boulangères :

Mini viennoiseries (2 par personne)

Brioche Nantaise

Pain tranché spéciaux,

½ Baguette

Bar à tartine :

Assortiment de confitures,

Pâte à tartiner (Nutella), Miel

Beurre doux et salé

Fruits et légumes :

Salade de fruit et panier du maraîcher

Végétarien

*Produit réalisé à la demande.



Brunch LA TERRINE à 35.00 € par personne

Le Brunch L'ELEGANT :

à partir de 40 personnes (hors personnel)

Boissons :

Café **SATI** avec machine, Thermos d'eau et thé
Jus de pomme d'**Alsace** et jus d'orange
Eau **CAROLA** bleu ou verte, lait

Salaison, charcuterie, fromage et saumon fumé :

Charcuterie alsacienne
Jambon blanc, Jambon séché, Rosette
Tomme fermière (Ferme **VOGELGESANG**)
Fromage blanc, yaourt fermier
Saumon fumé
Œuf dur, Condiments et sauces

Spécialités boulangères et céréales :

Mini viennoiseries (2 par personne), Brioche, Baguette et Pain tranché spéciaux, Muesli aux fruits secs

Bar à tartine :

Beurre doux et salé, confitures, Pâte à tartiner (Nutella), Miel

Fruits et légumes :

Corbeille de fruits frais de saison, assortiment de crudités

Plats salés chauds au choix :

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

Ateliers salés chauds au choix* :

Œufs brouillés, bacon ou saucisse grillé, Pancakes

Bar à tarte **:

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

Art de la table :

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

Végétarien

*Produit réalisé à la demande.

**Selon saison

Brunch l'élégant à 57.00 € TTC par personne

Petit déjeuner GRAIN DE FOLIE :

A composer selon vos
envies à partir des
éléments ci-dessus.



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 48 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 2025.