

LA TERRINE

TRAITEUR

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



Petit déjeuner

Café d'accueil

Pause gourmande



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.*

ARTISAN
D'ALSACE

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



La pause l'essentiel

à partir de 20 personnes (hors personnel, vaisselle et boisson)

Assortiment de mini viennoiserie :

Pain au chocolat, Croissant (2 par personne)

Douceur sucrée :

Mini Cookies (Vanille pépite de chocolat et chocolat)

Mini Muffins (Vanille pépite de chocolat et chocolat)

Mini beignets (parfum assortis)

Brownies



Fruits :

Corbeille d'orange, pomme et banane.

LISTES DES ALLERGENES POSSIBLES : (4 ;5 ;6 ;8 ;12 ;13)

Prix par personne 8.00 € TTC

Nos produits à la carte.

Pour compléter vous-même votre formule

<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 pomme ferme ROTHBERGER</i>	<i>4.80 € pièce</i>
<i>Eau CAROLA bleu ou verte (grande bouteille)</i>	<i>1.40 € pièce</i>
<i>Panier de fruit de saison (2KG)</i>	<i>25.00 € pièce</i>
<i>Tasses à café en porcelaine</i>	<i>1.00 € / pers</i>
<i>Tasses à thé en porcelaine (1 pour 3)</i>	<i>1.00 € / pers</i>

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 !

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.