

# LA TERRINE

## TRAITEUR

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



# La carte

# 2026



*Nous produisons à la demande et commande.*

*C'est la garantie, des plats préparés ultra-frais.*

*Pour cela, un délai entre commande et livraison de 8 jours minimum, est à prévoir*

Pour toutes modifications, veuillez nous consulter.

**Dans une démarche  
éco-responsable, les  
produits proposés ne  
sont disponibles qu'à  
partir de 20 personnes.**

Livraison possible pour vos évènements.

**ARTISAN  
D'ALSACE**

Livraison gratuite sur Dorlisheim

5 € dans un rayon de 10 KM

10 € dans un rayon de 20 KM

*Aucune modification de commande ne sera possible dans les 24 heures avant la prestation.*

*Le nombre de repas commandé, sera facturé.*

*Cette carte est valable toute l'année excepté les semaines de Pâques, Noël et Nouvel an.*

*Une carte spécifique vous est proposée à ces occasions.*





*Tarifs au 01 octobre 2025*

*Les tarifs sont évolutifs, si inflations des matières premières ou modifications du taux de TVA.*



*Nos produits apéritifs et mises en bouche :*

**Les produits apéritifs ne sont disponibles que dans le conditionnement spécifié.**

**Canapés :**

Tartelette ganache de foie gras et d'oignon rouge (16 pièces)	40.00 €
Tartelette sablée mousse de chèvre et cerise noire (20 pièces)	30.00 €
 Focaccia pesto mozzarella et tomate (25 pièces)	38.50 €
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 (plateau de 50 pièces)	55.00 €
Blinis crème de raifort et saumon fumé (plateau de 25 pièces)	37.50 €
 Crackers aux graines et houmous au citron confit (30 pièces)	30.00 €
Saint-Jacques et Cream Cheese moutardé (20 pièces)	48.00 €
 Bruschetta fromage frais et pickels de légumes (16 pièces)	35.20 €

**Verrines : (15 pièces)**

 Falafel et sauce crémeuse façon Tzatzíki	27.00 €
Panna cotta au parmesan, chips de jambon Ibérique	28.00 €
Ceviche de thon aux oignons rouge et pickels	32.00 €
Saumon GRAVELAX à l'aneth et sa salade de choucroute au cumin	33.00 €
 Potager de légumes croquant et Bibeleskaes au herbes	26.00 €

**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 (plateau de 30 pièces)	39,00 €

**Bouchées salées :**

Navettes à la mousse de foie et figues (plateau de 25)	32,00 €
Mini mauricettes garnies (plateau de 24 pièces)	45,00 €
Mini pâté en croûte (25 pièces)	30,00 €
Kougelhof salé	18,00 €
Buns tapenade de poivron et chorizo Ibérique (plateau de 15 pièces)	37,00 €
Bagnat de thon façon Niçoise (plateau de 15 pièces)	38,50 €

Prix TTC indiqués par personnes, au kilo ou à la pièce. Tarifs du 01.10.25

Dans une démarche éco-responsable, les produits de cette carte ne sont disponibles qu'à partir de 20 personnes.

### Nos entrées froides :

La terrine de pot au feu et crudités maison	13.90 € / pers
Saumon gravlax à l'aneth Houmous de betteraves, crème de roquette et bagels au sésame	12.00 € / pers
Saumon aux épices, fumé à chaud Mousse crémeuse d'herbes fraîches, citron vert et blinis	12.50 € / pers
Le foie gras de canard, chutney du moment, gelée et brioche	16,50 € / pers



### Nos poissons :

Le dos de cabillaud aux légumes, risotto aux champignons	15.90 € / pers
Dos d'églefin sauce beurre blanc et ses ravioles aux écrevisses	19,90 € / pers
Filet de sandre sur choucroute et chips de lard paysan	18,90 € / pers

### Nos viandes découvertes :

Le filet mignon de porc à la crème	16.90 € / pers
Le veau Orloff jambon séché et tomme fermière local	19.50 € / pers
Le moelleux de veau basse température	19,90 € / pers
Le paleron de bœuf confit aux éclats de châtaigne	18.50 € / pers

*Nos viandes sont accompagnées au choix, de gratin dauphinois ou de spaetzle et poêlée de légumes du moment.*

Prix TTC indiqués par personnes ou à la pièce. Tarifs du 01.10.25

### Nos plats du terroir :

L'émincé de poulet à la crème, Spaetzle	14.50 € / pers
Le jambon à l'os, Gratin dauphinois et salade	16.50 € / pers
Le bœuf bourguignon, Gratin dauphinois	17.50 € / pers
La blanquette de veau à l'ancienne, Tagliatelles	16.50 € / pers
Le rosbif de bœuf	16.00 € / pers
Spätzle ou salade de pommes de terre	
Le baeckeofe tradition aux 3 viandes, salade verte	17.50 € / pers
La bouchée à la reine, Nouilles fines et croûte	18.50 € / pers
Le civet de biche, Spätzle	16.50 € / pers
La choucroute royale (5 garnitures)	19.00 € / pers

### Nos plats ethniques :

Le couscous ROYAL (Brochette de volaille, poulet, agneau, boulette de viande, merguez, raisins secs)	20.00 € / pers
La paëlla (Riz à paëlla, fruits de mer, cabillaud, crevettes, chorizo, poulet et porc, moules)	17,90 € / pers

Prix TTC indiqués par pers. Tarifs du 01.10.25

Et bien d'autres propositions, selon vos envies...

Nous restons à votre entière disposition pour répondre à toutes vos attentes, de sorte que vos moments de fêtes deviennent encore plus gourmands.

Dans une démarche éco-responsable, les produits de cette carte ne sont disponibles qu'à partir de 20 personnes.

## La terrine est aussi à vos côtés pour :

*Les boissons, les prestations de service, les arts de la table ...*

Une équipe de professionnels expérimentée sur qui vous appuyer pour :

Vous accompagnez avec notre personnel, lors de vos réceptions

Vous proposez les boissons (vins, bière, boissons sans alcool...)

Vous fournir la logistique (location de vaisselle, nappage, tables...)

Tarifs sur demande

Certains prix étant susceptibles de varier selon le cours du marché et des taux de TVA en vigueur, nous nous réservons le droit de répercuter ces modifications si besoin. Les produits cités sur cette carte ne sont pas forcément disponibles immédiatement et devront être commandés. Les délais d'approvisionnement et de fabrication peuvent donc varier.

Le plus grand soin est apporté à la réalisation de ces plats, nous vous remercions cependant de bien vouloir respecter quelques règles élémentaires d'hygiène, afin de les conserver au mieux et de les consommer dans les plus brefs délais après leur livraison.

**Certains mets ne peuvent être proposés que pendant leurs saisonnalités.**

Nous nous réservons donc le droit de supprimer l'une ou l'autre de ces offres sans préavis, ni indemnité en cas d'indisponibilité.

## 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

Retrouvez toute notre actualité et nos actions sur :



*Ne pas jeter sur la voie publique.*