



LA TERRINE

TRAITEUR

L'artisan complice de vos événements.

Cocktail apéritif

2026



ARTISAN
D'ALSACE

Faire appel à un traiteur pour vos cocktails, 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 et ne sont disponibles qu'à partir de 20 personnes.

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 7 jours minimum, est à prévoir. Plats à consommer froid, formule unique pour le groupe frais de livraison en sus.

Livraison possible pour vos évènements.

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.

Le cocktail SEDUCTION :
(Base de 100 convives, durée 1 h à 1 h 30)
Bouchées salées froides :

- 100 Mauricettes garnies (avec pièces végétariennes)
Thon mayonnaise, fromage ail et fines herbes, rosette
- 100 Mignonettes de pâté en croute
- 3 Pains surprises (avec pièces végétariennes)
Saumon fumé, jambon blanc et séché, fromage,
mousse de canard, charcuterie, rosette
- 3 Cubes scandinaves
Truite fumée et fromage fouetté
- 100 Navettes garnies
Mousse de canard et chutney de figues
- 100 Mini-clubs sandwiches
Jambon emmenthal
- 3 Kougelopf salés aux noix et lardons
- 100 Mini wrap poulet curry et jambon crudité
- 50 Bretzel 
- 50 Focaccia tomate mozzarella pesto 

Végétarien 

Cocktail 9 pièces à 13.50 € par personne.
Quantités adaptables, prix indicatifs moyen pour 100 pers.

LISTES DES ALLERGENES POSSIBLES : (3 ;4 ;5 ;6 ;8 ;9 ;11 ;12 ;13 ;14)



Le cocktail DECLARATION :

(Base de 100 convives, durée 1 h 30 à 2 h).

Bouchées salées froides : (9 pièces par pers.)

- 100 Canapés salés
- 100 Verrines salées
- 100 Mauricettes garnies (avec pièces végétariennes)
Thon mayonnaise, fromage ail et fines herbes, rosette
- 100 Mignonettes de pâté en croûte
- 3 Cubes scandinaves
Truite fumée et fromage fouetté
- 3 Pains surprises (avec pièces végétariennes)
Saumon fumé, jambon blanc et séché, fromage,
Mousse de canard, charcuterie, rosette
- 100 Navettes garnies
Mousse de canard et chutney de figues
- 100 Mini-clubs sandwiches
Jambon emmenthal
- 100 Mini Wraps assortis

Bouchées sucrées : (2 pièces par pers.)

- 200 Mignardises sucrées
Tropézienne, macaron, moelleux au chocolat,
Tartelette au citron, mini chou.

Cocktail 11 pièces à 16.50 € par personne

LISTES DES ALLERGENES POSSIBLES : (3 ;4 ;5 ;6 ;8 ;9 ;11 ;12 ;13 ;14)



Le cocktail La Terrine :
(Base de 100 convives, durée 2 h à 2 h 30).

Bouchées salées froides : (11 pièces par pers.)

- 150 Canapés salés :
Blinis crème de raifort et saumon fumé
Bruschetta fromage frais et légumes confits
Tartelette chèvre frais et cerises noires
- 100 Verrines salées :
Dips de légumes de saison houmous à la truffe
Panna cotta au parmesan, chips de jambon Ibérique
Falafel et sauce crémeuse façon Tzatziki
- 100 Mauricettes garnies (avec pièces végétariennes)
Thon mayonnaise, fromage ail et fines herbes, rosette
- 100 Mignonettes de pâté en croûte
- 3 Cubes scandinaves
Truite fumée et fromage fouetté
- 3 Pains surprises (avec pièces végétariennes)
Saumon fumé, jambon blanc et séché, fromage,
Mousse de canard, charcuterie, rosette
- 100 Navettes garnies
Mousse de canard et chutney de figues
- 100 Mini-clubs sandwiches
Jambon emmenthal
- 100 Bagnats à la Niçoise
Thon à l'huile d'olive et légumes croquants

Bouchées sucrées : (3 pièces par pers.)

- 300 Mignardises sucrées
Tropézienne, macaron, moelleux au chocolat,
Tartelette citron, mini chou.

Végétarien

Cocktail 13 pièces à 19.50 € par personne.


LISTES DES ALLERGENES POSSIBLES : (3 ;4 ;5 ;6 ;8 ;9 ;11 ;12 ;13 ;14)



Menu GARDEN PARTY


(Base de 100 convives, nécessite du personnel pour vous accompagner).

Bouchées salées froides :

*Canapés et verrines salés
Mauricettes garnies
Mignonettes de pâté en croûte
Cubes scandinaves à la truite fumée
Pain surprise
Navettes à la mousse de foie et chutney de figues
Buns au poulet et sauce au curry
Bagnats de thon façon Niçoise
Mini-clubs sandwiches
Panier du maraîcher et sauce au fromage blanc 
Rond de Brie de Meaux et pain tranché*

Animation et atelier

Plancha snacké et coupé

*Onglet de bœuf au sel de Guérande
Gambas au pesto
Galette de pommes de terre et mousse raifort *

Atelier prêt à être déguster

Risotto crémeux (champignons ou asperges ...) 

Bouchées sucrées :

Mignardises sucrées de saison

Cocktail dînatoire (22 pièces) à 47.00 € par personne

LISTES DES ALLERGENES POSSIBLES : (3 ;4 ;5 ;6 ;8 ;9 ;11 ;12 ;13 ;14)

Végétarien 



Cocktail grain de folie : (à composer vous-même)

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 Tzatziki	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

Bouchées chaudes :

Assortiment de 25 mini quiches (saumon, roquefort, lorraine...)	31.00 €
Samoussas (10 pièces)	19.00 €
Crevette en cocon de pomme de terre (10 pièces)	25.00 €
Jambonnettes de volailles épicées (12 pièces)	16,80 €

Bouchées sucrées : 1.80 € pièce

Mini tartelette citron
Mini chou garni
Mini tropézienne
Mini macaron
Mini cœur coulant au chocolat
Mini crème brûlée

...

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

Les animations et atelier à thème :

Retrouvez nos ateliers et animations sur la carte des animations
Tarifs nous consultés

A savoir :

Ces animations, peuvent venir en compléments ou bien être intégrées aux formules ci-dessus. Suivant l'horaire, le nombre de convives restant au dîner, les quantités devront être adaptées. La présence d'un cuisinier est nécessaire pour la réalisation de ces animations culinaires



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

Nous restons à votre entière disposition pour répondre à toutes vos attentes. 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 !

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

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.

LA TERRINE TRAITEUR, le complice de vos évènements, vous accompagne également et sur demande 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

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.

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. En cas de modification du taux de TVA, nous le répercuterons automatiquement.

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.

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 2025.

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.*

Votre interlocuteur :

Pascal MEYLAENDER

☎ 03.88.38.46.26

💻 contact@traiteurlaterrine.fr

🌐 www.traiteurlaterrine.fr

16 rue d'Obernai 67120 DORLISHEIM

N° de SIRET : 800 463 044 000 27 Code APE 5621 Z

EURL au capital de 5 000 €,

RCS de Saverne

N° tva FR 11 800 463 044

Retrouvez toute notre actualité et nos actions sur :

ARTISAN
D'ALSACE



Ne pas jeter sur la voie publique.