



DU CÔTÉ TRAiTEUR

Au goût de vos envies



Tarifs sur demande

Les Pauses Café

Accueil Café

Café, infusion, thé
Jus d'orange et jus de pomme
Lait
Eau de source plate

Pause Gourmande

Café, infusion, thé
Jus d'orange et jus de pomme
Lait
Eau de source plate

2 pièces par personne

Mini chausson aux pommes, mini torsade aux pépites de chocolat

Pause Goûter

Café, infusion, thé
Jus d'orange et jus de pomme
Lait
Eau de source plate

3 pièces par personne

Mini cookies, mini muffins et macarons pâtisseries

Pause Alsacienne

Café, infusion, thé
Jus d'orange et jus de pomme
Lait
Eau de source plate

1,5 tranches par personne

Viennoiseries Alsaciennes (kougelhopf sucré ou natte sucrée)

Pause du Boulanger

Café, infusion, thé
Jus d'orange et jus de pomme
Lait
Eau de source plate

3 pièces par personne

Mini viennoiseries (chocolatine, croissant et escargot)



Dans toutes les pauses le matériel est inclus le matériel :
nappage des buffets, serviettes cocktail, verres et tasses à café jetables,
thermos, sucre et touillettes.

DU CÔTÉ
TRAITEUR

Cocktails Apéritifs

EXEMPLE

7 pièces salées

Les canapés salés froids (2 pièces par personne)

Canapé « Du Côté Traiteur »

Saumon fumé et crème de raifort,
fromage frais et kiwi
Crevettes et rillettes aux 2 saumons
Rosette et cornichon, jambon fumé

Toast campagnard

Jambon fumé de la forêt noire
Fromage frais aux fines herbes
Mousson de canard au porto

Les bouchées fraîcheur (1 pièce par personne)

Pic tomate cerise et mozzarella
au pesto

Les crudités craquantes aux trois sauces (1 pièce par personne)

Légumes à croquer avec sauce
curry, tapenade et sauce raifort

Les mini sandwiches (2 pièces par personne)

Minicette fraîcheur

Fromage frais et légumes

Baegel bretzel

Crème de raifort, saumon fumé et oignons rouges
Cheese crème, pastrami et poivron confit

Minicette 100 % Alsace

Kassler à la moutarde alélor, tomme d'Alsace, saucisse
de foie et cornichon aigre doux

Les rustiques (1 pièce par personne)

Pain aux noix long garni
jambon blanc, fromage, saumon,
mousse de canard

Kougelhopf salé

Mini bretzel fraîche



EXEMPLE

8 pièces salées

Les canapés salés froids

(2 pièces par personne)

Canapé « Du Côté Traiteur »

Saumon fumé et crème de raifort,
fromage frais et kiwi,
Crevettes et rillettes aux 2 saumons,
Rosette et cornichon, jambon fumé

Mini Blinis

Chiffonnade de saumon fumé à la
crème d'aneth
Mousse de surimi épicé à la tomate
Effilochée de dinde au curry

Les bouchées fraîcheur

(1 pièce par personne)

Pic de jambon fumé et cube de melon
charentais

Les crudités craquantes aux trois sauces

(1 pièce par personne)

Légumes à croquer avec sauce curry,
tapenade et sauce raifort

Les verrines

(1 pièce par personne)

Compotée de Légumes et billes de mozzarella
Tartare de saumon au citron vert

Le mini plat chaud

(1 pièce par personne)

Paire de saucisses de Strasbourg 60 gr

Pain de campagne tranché et moutarde

Les mini sandwiches

(2 pièces par personne)

Minicette gourmande

Saumon, fromage frais, salade océane,
Jambon cru parmesan, Fromage frais,
tomate cerise marinée, salade italienne

Mini foccacia

Poulet mariné, chèvre frais et
tomate confite

Mini Bagnat

Thon, tomate, salade et oignons



EXEMPLE

8 pièces salées et 2 pièces sucrées

Les canapés salés froids

(2 pièces par personne)

Canapé « Du Côté Traiteur »

Saumon fumé et crème de raifort, fromage frais et kiwi

Crevettes et rillettes aux 2 saumons, Rosette et cornichon, jambon fumé

Bruschetta sur pain grillé à l'ail

Tartare de tomate et mozzarella à l'origan

Compotée de légumes et chorizo doux tailla d'aubergine et filet d'anchois

Les fraîch'salades

(1 pièce par personne)

Salade perle Marine

Tartare de concombre au basilic

Salade de cervelas et emmental

Les pièces tendances

(1 pièce par personne)

Macaron salé

Carotte, cumin

Tomate, poivron

Mise en bouche carrée

Cube de foie gras sur lit sucré salé

Les mini sandwiches

(2 pièces par personne)

Minicette fraîcheur

Fromage frais et légumes

Mini foccacia

Poulet mariné, chèvre frais et tomate confite

Baegel bretzel

Crème de raifort, saumon fumé et oignons rouges

Cheese crème, pastrami et poivron confit

Les pièces chaudes

(2 pièces par personne)

Samoussa de légumes

Mini Quiche lorraine

Mini flammekueche

Les douceurs

(2 pièces par personne)

Les mignardises sucrées

Macarons pâtisseries

Pics de fruits frais



Cocktails Déjeunatoires ou Dînatoires

EXEMPLE

10 pièces salées et 5 pièces sucrées

Les canapés salés froids

(2 pièces par personne)

Canapé « Du Côté Traiteur »

Saumon fumé et crème de raifort, fromage frais et kiwi, Crevettes et rillettes aux 2 saumons, Rosette et cornichon, jambon fumé

Coque macaron cacao

Mousse de foie gras et figue

Les bouchées fraîcheur

(1 pièce par personne)

Selon saison

Pic de jambon fumé et cube de melon charentais
Pic de raisin et Tomme d'alsace



Les crudités craquantes aux trois sauces

(1 pièce par personne)

Légumes à croquer avec sauce curry, tapenade et sauce raifort

Les verrines

(1 pièce par personne)

Compotée de Légumes et billes de mozzarella
Tartare de saumon au citron vert

Le mini plat chaud

(1 pièce par personne)

Paire de saucisses de Strasbourg 60 gr
Pain de campagne tranché et moutarde

Le Fromager

(1 pièce par personne)

Assortiment de fromages tranchés
Pain aux céréales

Les mini sandwiches

(3 pièces par personne)

Minicette gourmande

Saumon, fromage frais, salade océane, Jambon cru parmesan, Fromage frais, tomate cerise marinée, salade italienne

Mini foccacia

Poulet mariné, chèvre frais et tomate confite

Mini Bagnat

Thon, tomate, salade et oignons

Les douceurs

(5 pièces par personne)

Les mignardises sucrées

Macarons pâtisseries

Mini panier de fruits coupés

Verrine gourmande :

Tiramisu exotique et granola

Mini Cannelés

EXEMPLE

13 pièces salées et 5 pièces sucrées

Les canapés salés froids

(3 pièces par personne)

Canapé « Du Côté Traiteur »

Saumon fumé et crème de raifort,
fromage frais et kiwi
Crevettes et rillettes aux 2 saumons,
Rosette et cornichon, jambon fumé

Millefeuille de pain d'épice

Mousse de foie gras et fruits confits

Les fraîch'salades

(1 pièce par personne)

Salade perle Marine

Tartare de concombre au basilic

Salade de cervelas et emmental

Les rustiques

(1 pièce par personne)

Pain aux noix long garni

jambon blanc, fromage, saumon,
mousse de canard

Kougelhopf salé

Mini bretzel fraîche

Les bouchées fraîcheur

(1 pièce par personne)

Pic tomate cerise et mozzarella
au pesto

Les mini sandwiches

(2 pièces par personne)

Minicette fraîcheur

Fromage frais et légumes

Mini foccacia

Poulet mariné, chèvre frais et tomate confite

Baegel bretzel

Crème de raifort, saumon fumé et oignons rouges
Cheese crème, pastrami et poivron confit

Le mini plat chaud

(1 pièce par personne)

Émincé de dinde sauce Riesling et champignons frais

Mini spaetzles

Les pièces chaudes

(3 pièces par personne)

Stick de mozzarella pané
Mini pizza, quiche lorraine,
tarte à l'oignon
Crevette en chemise de
pomme de terre

Les douceurs

(5 pièces par personne)

Les mignardises sucrées

Macarons pâtissiers

Mini Panier de fruits coupés

Verrine gourmande :

Mousse au chocolat

Mini choux colorés



Tarifs sur demande

Notre Carte

Entrées

La belle salade folle

Mesclun de jeunes pousses
Eventail de magret de canard fumé, Florentine de saumon fumé
Foie gras de canard, Pic de tomate confite et mozzarella au basilic
Pignons de pin grillés
Vinaigrette à la fraise et balsamique

Le foie gras de canard gourmand

Gelée au gewurztraminer,
Confit de rhubarbe au gingembre
Navette briochée

Dos de cabillaud en croûte d'herbe

Mousseline de patates douces
Sauce Safranée

Trilogie de foie gras

Foie gras mi-cuit
Mini burger de foie gras poêlé et coque macaron cacao
à la mousse de foie gras et figue

La salade gourmande

Mélange d'herbes folles et jeunes pousses
Florentine de saumon fumé
Pic de gambas et de Saint-Jacques
Foie gras gourmand
Crevette en chemise de pommes de terre

Pavé de saumon rôti à la fleur de sel

Crème de chorizo
Risotto aux petits légumes

Nage de Saint-Jacques et gambas

Ravioles à la ricotta verte
Petit jus au safran

Plats

Ballotine de poulet aux saveurs méditerranéennes

Triangle de polenta
Farandole du potager

Magret de canard sauce au miel de fleur et vinaigre balsamique

Tian de légumes provençal et cube de Féta
Pommes château rôties au thym frais

Filet de bœuf cuit en basse température aux morilles

Quenelle d'embeurré de pommes de terre
aux fèves vertes
Cocotte de légumes grand-mère

Fondant de veau sauce périgourdine ou aux morilles

Blinis de pommes de terre
Petits légumes glacés

Poitrine de volaille farcie au foie gras sauce Pinot Noir d'Alsace

Pommes Anna
Brochette de légumes

Dos de cabillaud en croûte d'herbe

Mousseline de patates douces
Sauce Safranée

Desserts

L'Assiette gourmande

Entremet framboise
Tiramisu exotique et granola
Quenelle de glace façon choco-brownies

L'Assiette « Du Côté Traiteur »

Entremet Chocolat
Pana Cotta aux fruits rouges
Crème glacée à l'ananas

Le Festival

Délicieux mariage de chocolats : amer, lait etivoire

Fondant au Chocolat et son cœur coulant au caramel

Coulis de griottes

Vacherin Glacé

Framboise-Passion

Le Singapour

Mousse et crème noix de coco, crémeux de fraises et croustillant praliné



Matériel et Personnel

Mobilier

Pour plus d'informations, contactez-nous.

Art de la table

Cocktail

Habillage des buffets cocktail

Verrerie complète

Mise en valeur des buffets

Dîner

Nappage et serviettes en tissu blanc

Assiettes en porcelaine

Couverts en inox

Verres (2 verres à vin et un à eau)

Tasses à café

Personnel de service (selon nombre de convives)

1 Maître d'hôtel, responsable de votre évènement à 34 € H.T l'heure

1 chef de rang à 29 € H.T l'heure

1 Cuisinier à 34 € H.T l'heure

Les heures du personnel ne sont qu'une estimation, elles seront facturées au réel (trajet inclus)



Du Côté Traiteur
2 Rue Evariste Galois - 67300 SCHILTIGHEIM
03.88.18.68.18

commercial@ducotetraiteur.fr

DU CÔTÉ
TRAITEUR