



DU CÔTÉ  
TRAITEUR   
Votre Mariage  
Au Goût de vos envies



# DU CÔTÉ TRAiTEUR

Nous vous invitons à savourer le bonheur d'un repas de noces qui vous ressemble, de la première à la dernière bouchée.

Du Côté Traiteur vous propose une prestation clé en main dans le respect des traditions festives et des accords gastronomiques. Notre Chef réglera vos papilles avec des mets qui allient créativité et gastronomie tout en privilégiant les produits locaux et de saison.

Des suggestions de formules apéritives et dîners vous sont proposées ci-après, à personnaliser au goût de vos envies.



# Cocktails Apéritifs

## TRADITION

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

#### 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

(3 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



## SÉDUCTION

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

#### Coque macaron cacao

Mousse de foie gras et figue

#### 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

### Les douceurs

(2 pièces par personne)

**Les mignardises sucrées**

**Macarons pâtissiers**

**Pic de fruits frais**



## TENDANCE

9 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

#### 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 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

(3 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



# Menus et Buffet

## MENU GOURMAND

### 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

### Ou

### Le foie gras de canard gourmand

Gelée au gewurztraminer,  
Confit de rhubarbe au gingembre  
Navette briochée

### Ou

### Dos de cabillaud en croûte d'herbe

Mousseline de patates douces  
Sauce Safranée



### Ballotine de poulet aux saveurs méditerranéennes

Triangle de polenta  
Farandole du potager

### Ou

### 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



### Trilogie de fromages

Petit pain aux noix

### Ou

### Toast de crottin de chèvre

Roquette à l'huile de sésame grillé

### Ou

### La ronde du fromager

(5 variétés)

Assortiment de petits pains au sésame, pavot, noix et campagne

### L'Assiette Gourmande

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

### Ou

### L'Assiette « Du Côté Traiteur »

Entremet chocolat  
Tiramisu aux Framboises  
Crème glacée Vanille des îles  
Pic de Macarons

### Ou

### Le buffet des douceurs

(avec supplément )

### Vacherin Glacé

Framboise-Passion

### Le Festival

Délicieux mariage de chocolats amer, lait et ivoire

### Verrines gourmandes

Tiramisu exotique et granola,  
panacotta aux fruits rouges

### Tarte gourmande aux fruits de saison

### Salade de fruits frais

### Mini cannelés au rhum

### Macarons pâtisseries

## MENU PRESTIGE

### 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

**Ou**

### 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

**Ou**

### Nage de Saint-Jacques et gambas

Ravioles à la ricotta verte  
Petit jus au safran

### Filet de bœuf cuit en basse température aux morilles

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

**Ou**

### Fondant de veau sauce périgourdine

Blinis de pommes de terre  
Petits légumes glacés



### Trilogie de fromages

Petit pain aux noix

**Ou**

### Tartelette au brie de Meaux et amandes grillées

Petite salade d'herbes

**Ou**

### La ronde du fromager

(5 variétés)  
Assortiments de petits pains au sésame, pavot, noix et campagne

### Le buffet des douceurs

#### La corne d'abondance

Nougatine et composition de sorbets

#### Le Festival

Délicieux mariage de chocolats amer, lait et ivoire

#### Le Singapour

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

#### Fruits sauvages

Mousse myrtille et fraise, crémeux fraise, visitandine myrtille et craquant

#### Tarte gourmande aux fruits de saison

#### Salade d'agrumes à la menthe

#### Fruits frais découpés sauce chocolat au lait

#### Macarons pâtisseries

#### Gâteau de bonbons

*Pain*



DU CÔTÉ  
TRAITEUR

## BUFFET DES SAVEURS

### Foie gras de canard

Gourmand  
Chutney de figues  
Assortiment de pains

### Buffet d'entrées poissons

Terrine océane à l'oseille  
Florentine de saumon fumé  
Pics de gambas aux épices et ananas  
Terrine de homard au whisky  
Tartare de saumon aux baies roses et citron vert

### Chiffonnade de jambons

Jambon forêt Noire  
Jambon serrano  
Jambon blanc rôti aux herbes

Petits condiments



### Buffet d'entrées de légumes

Trio de tomates sur roquette au balsamique  
Pressé aux trois légumes  
Salade de carottes, vinaigrette au citron  
Penne au caviar provençal et copeaux de parmesan  
Concombre à la crème et ciboulette



### Plat Servi à table

### Poitrine de volaille farcie au foie gras sauce pinot noir d'Alsace

Pommes Anna  
Brochette de légumes



### La ronde du fromager

(5 variétés)

Assortiments de petits pains au sésame, pavot, noix et campagne

### Le buffet des douceurs

#### Vacherin Glacé

Framboise-Passion

#### Le Festival

Délicieux mariage de chocolats amer, lait et ivoire

#### Verrines gourmandes

Tiramisu exotique et granola, panacotta aux fruits rouges

#### Tarte gourmande aux fruits de saison

#### Salade de fruits frais

#### Mini cannelés au rhum

#### Macarons pâtisseries

*Pain*



# Options Gourmandes

## Les mises en bouche (à 1,90 € H.T)

- Verrine de tartare de légumes, chantilly au pesto
- Velouté de pommes de terre et lieu fumé au fromage frais
- Pic de St Jacques rôties, espuma de jambon fumé



## Menu chérubins (à 9,50 € H.T) (de 4 à 12 ans)

- Emincé de volaille sauce à la crème
- Mini spaetzles au beurre
- Glace enfantine



## Menu vegan

(à 16 € H.T)

- Mélange de salades, trilogie de tomates, cube de Tofu mariné au basilic, mini verrine houmous
- Galette de céréales et légumes,
- Coulis de tomates
- Garniture selon menu choisi
- Dessert

## Service « en fumée » (+ 0,95 € H.T)

Carboglace



## Le temps du café (à 1,60 € H.T/pers)

-Dégustation à table ou au buffet de café, thé ou tisane accompagnés d'amandines enrobées.

*Notre personnel veillera à son approvisionnement tout au long de la soirée*



## Buffet du Lendemain (9,50 € H.T-pers)

Assortiment de charcuteries fines  
Pâté en croûte Strasbourgeois  
Jambon fumé en chiffonnade  
Terrine de Saint-Jacques, sauce aux fines herbes  
Cuisse de poulet rôtie  
Roast beef froid  
Salade de pommes de terre et moutarde à l'ancienne  
Salade de carottes aux agrumes  
Salade de haricots verts à l'échalote  
Assortiments de tartes aux fruits de saison

*Pain*

## Trous Gourmands (à 1,90 € H.T)

Sorbet au marc de gewurztraminer, d'alcool de gewurztraminer  
Sorbet framboise arrosé d'eau-de-vie de framboises  
Sorbet au melon arrosé de porto  
Sorbet mirabelle arrosé d'eau de vie de mirabelles  
Sorbet pomme verte arrosé de vodka  
Sorbet mojito arrosé de rhum

.....



# Les animations culinaires

(sur devis)

## Alsace Burger

Foie gras poêlé, pain bretzel et confit d'oignons  
(1,5 pièces par convive)

## WOK

Gambas aux épices flambée au pastis et tartare de courgettes au coriandre  
(2 pièces par convive)

## Plancha

Mini brochette de bœuf aux poivrons et « ketchup alsacien »  
(2 pièces par convive)

## Tarte flambée

Nature et gratinée  
(1/2 tarte par convive)

## Animation foie gras

Découpe de foie gras de canard gourmand au buffet, mousse de foie gras au siphon crumble aux 4 épices, brochette de foie gras poêlé, ficelle de pain de campagne et pain d'épices  
(2 pièces par convive)

## Animation gravlax de saumon

Sauce norvégienne, blinis et pain de seigle  
(2 pièces par convive)

## Découpe de jambon caramélisé chaud

(2 pièces par convive)

## Wraps

Galette de blé, viande hachée, salade verte, sauce piquante, crème épaisse  
(2 pièces par convive)

## Fondue de chocolat

Brochette de fruits et chamalows

## Barbe à papa



## Vins, Champagnes et softs



Nous pouvons vous proposer une carte des vins et autres boissons.

Vous avez la possibilité de ramener vos propres boissons que nous nous ferons un plaisir de servir. Nous ne demandons ni droit de bouchon, ni de réfrigération.

## Matériel et Personnel

### Art de la table

Nappage et serviettes en tissu blanc  
Assiettes  
Couverts en inox  
Verres (2 verres à vin et 1 verre à eau)  
Tasse à café

Nettoyage des nappes et vaisselle compris  
Frais de livraison compris

Nous pouvons vous proposer des fournisseurs pour votre décoration, location de chapiteau, éclairage, etc..

### Personnel de service

1 Maître d'hôtel, responsable de votre événement  
1 Chef de rang pour 35 convives pour les cocktails  
1 Chef de rang pour 25 convives pour le repas

**Les cuisiniers sont compris dans le prix du menu ou buffet jusqu'à 23h00 (trajet inclus).**

### Mobilier

Pour plus d'informations, contactez-nous.

# DU CÔTÉ TRAiTEUR



**CONTACTEZ-NOUS**

[commercial@ducotetraiteur.fr](mailto:commercial@ducotetraiteur.fr)



DU CÔTÉ  
TRAiTEUR