

DU CÔTÉ
TRAITEUR
— elior —

Au goût de vos envies



DU CÔTÉ TRAITEUR

elior

Comment envisagez-vous votre réception ? Comme une pause gourmande, un cocktail, un buffet ou sous forme de repas ?

Du Côté Traiteur vous propose une prestation sur mesure dans le respect des traditions festives et des accords gastronomiques. Depuis toujours, nous travaillons main dans la main avec les producteurs locaux et privilégions leurs produits afin de vous garantir la meilleure qualité gustative. Notre Chef imagine régulièrement de nouvelles recettes à base d'ingrédients locaux et de saison, alliant créativité et gastronomie.

Des suggestions culinaires vous sont proposées ci-après, à personnaliser au goût de vos envies.



LES PAUSES

Accueil Café

- Café et thé
- Jus d'orange et jus de pomme
- Lait et citron
- Eau de source plate

Pause du boulanger

- Café et thé
- Jus d'orange et jus de pomme
- Lait et citron
- Eau de source plate
- 3 pièces par personne**
- Mini viennoiseries (chocolatine, croissant et escargot)

Pause Alsacienne

- Café et thé
- Jus d'orange et jus de pomme
- Lait et citron
- Eau de source plate
- 2,5 tranches par personne**
- Viennoiseries Alsacienne (kougelhopf ou natte sucrée)

Pause Gourmande

- Café et thé
- Jus d'orange et jus de pomme
- Lait et citron
- Eau de source plate
- 2 pièces par personne**
- Mini chausson aux pommes, mini torsade aux pépites de chocolat

Pause sur mesure

- Café et thé
- Jus d'orange et jus de pomme
- Lait et citron
- Eau de source plate
- 3 pièces par personne**
- Mini cookie, mini muffin, mirliton, brochette de fruits, macaron pâtissier, mini beignet, cake marbré, mignardise sucrée, mini financier



DANS TOUTES LES PAUSES LE MATÉRIEL EST INCLUS

Matériel : nappage des buffets, serviettes cocktail, verres et tasses à café jetables, thermos, sucre et touillettes.



LES PRÊTS À DÉGUSTER

Exemple Cocktail 12 pièces (9 salés et 3 sucrés)

Canapés Salés Froids

(2 pièces par personne)

◆ Canapés sucré salé

- Millefeuille à la mousse de foie gras et fruit confit
- Pain d'Épices et confiture de fruits, magret de canard fumé

◆ Mini Blinis Douceur Marine

- Chiffonnade de Saumon fumé à la crème d'aneth
- Mousse de Surimi épicé à la tomate confite



Bouchées Fraîcheurs

(1 pièce par personne)

- Pic de tomate cerise et mozzarella au pesto
- Pic de gambas au safran et ananas

Mini Sandwichs

(3 pièces par personne)

◆ Les Minicettes fourrées

- Jambon braisé, jambon fumé, saumon fumé, fromage frais
- Mousse de canard, mousse de thon

◆ Mini Bagnat

- Thon, tomate, salade et œuf

◆ Mini Bagels

- Crème de raifort, saumon fumé et oignons rouges
- Confiture d'oignons, mousse de canard et amandes grillées
- Chèvre frais au miel de fleurs

Les Tendances

(0,5 pièce par personne)

◆ Les Verrines

- Compotée de légumes du soleil, bille de mozzarella
- Cocktail de crevettes au whisky

Les Découvertes

(0,5 pièce par personne)

- Tomate farcie au fromage et basilic
- Sushi de pomme de terre ratte au magret fumé

Les Rustiques

(2 pièces par personne)

◆ Kougelhopf salé

◆ Pain aux Noix Long (35 sandwichs)

- Jambon blanc, fromage, saumon, mousse de canard

◆ Les brioches Géantes (40 sandwichs)

- Au saumon fumé et ciboulette



Les Douceurs

(3 pièces par personne)

◆ Mignardises sucrées

- Tartelettes, choux, éclairs, petits gâteaux, tarte citron, torche marrons... (selon saisons)

◆ Brochettes de fruits

◆ Sucettes au chocolat

◆ Mini tartelette pomme-d'amour

◆ Tiramisu aux fraises et crumble pain d'épices



LES MENUS GOURMANDS

Les Entrées

◆ La Salade Gourmande

- Mélange d'herbes folles et jeunes pousses
- Florentine de saumon fumé
- Pic de gambas et de Saint-Jacques
- Triangle de foie gras gourmand
- Gigolette de caille juste rôtie

◆ Le Foie Gras de Canard Gourmand

- Gelée au Muscat
- Petit chutney de figues et navettes briochées

◆ Nage de Saint-Jacques et Gambas

- Ravioles à la ricotta verte
- Petit jus au safran

◆ Dos de Daurade Juste Poêlé

- Mousseline de carottes à l'orange
- Asperges glacées

◆ Foie Gras Poêlé en Croûte d'Épices

- Pink lady rôtie au miel et toasts grillés



Les Plats

◆ Filet de Bœuf Cuit en Basse Température et Tombée de Girolles

- Embeurrée de pommes de terre aux fèves vertes
- Tian de légumes provençaux

◆ Fondant de Veau Sauce aux Morilles

- Blinis de pomme de terre
- Petits légumes glacés

◆ Magret de canard et sa petite sauce à la cerise Noire

- Quenelle parmentière au beurre demi-sel
- Verrine de petits légumes tournés glacés

◆ Suprême de Pintade farci au Foie Gras et Cognac

- Purée de Butternut
- Brochette de Légumes glacés

◆ Pavé de Sandre aux queues d'Ecrevisses

- Asperges vertes
- Timbale de riz Sauvage

◆ Pavé de Saumon fumé à chaud aux épices douces

- Sur lit de choucroute caramélisée
- Emulsion au Crémant Rosé



Les Desserts

◆ L'Assiette Gourmande

- Entremet Manaus
- Verrine de compotée : pomme, fraise, banane, Crumble au citron,
- Glace à la vanille des îles

◆ L'Assiette « Côté Traiteur »

- Carré de mousse de chocolat
- Verrine de fruits rouges
- Quenelle de glace à l'ananas

◆ Fondant au Chocolat Cœur coulant caramel

- Coulis de girottés

◆ Tartelette Fine aux Pommes

- Glace Speculoos

◆ Perle Noire aux framboises

- Crèmeux chocolat noir, framboises et son coulis

◆ Tarte aux fruits de saison



LES BUFFETS

Buffet sur mesure à créer au goût de vos envies

Buffet froid

◆ Buffet des Entrées

- Fines charcuteries alsaciennes
- Pâté en croûte Strasbourgeois
- Terrine de campagne aux noisettes
- Salade ami fritz (cervelas et emmenthal)
- Jambon fumé d'Alsace
- Preskopf vinaigrette
- Kassler froid
- Pilon de poulet rôti froid
- 4 sortes de crudités et salades composées selon saison
- Avec leurs condiments

◆ Buffet de Fromages

- Plateau de 4 sortes de fromages affinés
- Pain aux noix

◆ Buffet de Douceurs

- Tarte aux fruits de saison
- ou
- Millefeuille

◆ Le pain

Buffet avec plat chaud

◆ Buffet des Entrées

- Cœur de saumon aux asperges vertes
- Médaillon de langouste aux queues d'écrevisses
- Terrine de St-Jacques
- Rillettes d'oie à la cuillère
- Terrine de Foie de volaille
- Jambon de montagne
- 4 sortes de crudités et salades composées selon saison
- Avec leurs condiments

◆ Plats

- Emincé de Poulet à la crème et aux champignons
- Spaetzeles
- ou
- Pavé de Saumon au Riesling
- Riz aux petits Légumes

◆ Buffet de Fromages

- Buffet de 4 fromages affinés
- Pains aux noix

◆ Buffet de Douceurs

- Tarte gourmande aux fruits de saison
- Tarte au citron meringuée
- Salade de fruits frais
- Entremet chocolat

◆ Le pain



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 frais de réfrigération.



MATÉRIEL ET PERSONNEL

Location de matériel

- Nappage et serviettes en tissu
- Assiettes
- Couverts en inox
- Verres
- Chemin de table (couleur au choix)
- Nettoyage des nappes et vaisselle compris
- Frais de livraison compris

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

Personnel de service

Nous pouvons vous proposer du personnel de service qualifié pour votre événement.

Livraison

Possibilité de livraison 7 jours sur 7.



RENCONTRONS-NOUS !

* * *

Ces menus et buffets sont donnés à titre d'exemple. Traiteur sur mesure, nous avons à cœur de faire de votre évènement un moment unique et sommes à l'écoute de vos envies et attentes pour vous proposer une prestation clé en main.



DU CÔTÉ
TRAITEUR
— elior —

Espace Européen de l'Entreprise
2 rue Evariste Galois
67300 SCHILTIGHEIM
Tél : 03 88 18 68 18
Mail : ducotetraiteur@elior.com

www.ducotetraiteur.fr