

Et tout au long de l'année, nous sommes à votre disposition,

pour toutes vos prestations :

Plats du jours à emporter ou en livraison

Buffets froids

Plateaux repas

Cocktails

Fêtes de famille (Anniversaire, Communion, Mariage...)

Inaugurations

Manifestations publiques

Événements d'entreprise et de CE

Prestations sur mesure

Bons cadeaux ...

Renseignements et carte par téléphone, en boutique ou internet

Possibilité de renseignements sur rendez-vous.



*Tout le personnel de la Terrine
vous remercie chaleureusement
pour la confiance que vous lui manifestez
tout au long de l'année.*



La terrine
TRAITEUR

ORGANISATEUR DE RÉCEPTION

16 rue d'Obernai - 67120 DORLISHEIM

Tél. 03 88 38 46 26

www.traiteurlaterrine.fr

Du lundi au samedi de 8h00 à 13h00

*Afin de vous aider à réussir vos fêtes, nous vous remercions de bien
vouloir passer vos commandes avant le 18 décembre 2021.*

*Les commandes seront disponibles et à retirer
le 24 décembre 2021 de 8 h à 16 h.*

Pour plus de commodités, pensez à prépayer vos commandes.

Nous vous souhaitons de savoureuses fêtes de fin d'année.

Commande de M. / M^{me} :

N° de téléphone :

Les apéritifs

- Le plateau de canapés et cassolettes salés (30 pièces) 36,00 €
- Les crevettes en cocon de pomme de terre (10 pièces) 16,00 €
- Le plateau de mini mauricettes garnies (25 pièces) 35,00 €
- L'assortiment de mini quiches (25 pièces) 13,50 €

Les entrées froides et chaudes

- Le foie gras de canard marbré 9,50 € / tr
- Le saumon GRAVELAX (env. 100 gr) 6,00 € / pers
- Le saumon fumé tranché par nos soins (env. 100 gr) 6,50 € / pers
- La douzaine d'escargots 7,50 € / pc
- La coquille de Saint-Jacques et poisson 7,00 € / pc
- Les médaillons de langouste, salade de perles au citron et aneth 14,00 € / pc

Les poissons cuisinés à réchauffer

- L'églefin sauce homardine, ravioles aux écrevisses 15,50 € / pers
- L'omble chevalier, sauce à la patate douce et vanille 12,90 € / pers
- Le sandre aux légumes sauce safranée 13,90 € / pers
- Le cabillaud lardé, sauce au fumet de butternut 13,90 € / pers

Les viandes cuisinées à réchauffer

- Le civet de biche aux myrtilles 10,90 € / pers
- Le Filet mignon de porc à la crème et morilles 11,50 € / pers
- Le veau façon ORLOFF (tomme fermière, jambon Forêt Noire) 13,50 € / pers
- Le paleron de porc confit au vin cuit 12,50 € / pers
- Le suprême de pintadeau sauce grand-mère aux marrons 13,90 € / pers
- Le rôti de chapon au vin jaune et morilles 13,90 € / pers

Les garnitures

- La poêlée gourmande de légumes 3,50 € / pers
- Les spätzles 3,50 € / pers
- Le gratin dauphinois 3,50 € / pers
- Le chou rouge aux marrons 3,50 € / pers
- La sauce poisson ou forestière 5,00 € / 50 cl

Les végétariens

- Le tajine de légumes, miel et épices, semoule aux herbes 8,50 € / pers

Les menus de Noël



■ Menu à 23 € / pers.

Le filet de sandre,
choucroute braisée sauce au beurre blanc,
Pommes vapeur.



Le civet de biche,
Spätzle et poire rôtie.

■ Menu à 26.50 € / pers.

Le cabillaud lardé,
sauce au fumet de butternut,
Écrasé de pomme de terre rattes au beurre.



Le paleron de porc confit au vin cuit,
Knepfle aux herbes, fagot de haricots verts.

■ Menu à 29.90 € / pers.

La coquille de Saint-Jacques
et poisson sauce vigneronne,
Pressée de pommes de terre.



Le rôti de chapon au vin jaune et morilles,
Spätzle et poêlée de légumes gourmands.

■ Menu à 35.90 € / pers.

Le foie gras de canard marbré,
Gelée au Gewurztraminer
et chutney de mangue.



Le veau façon ORLOFF à la tomme
fermière et jambon Forêt Noire,
Tombée de légumes
et gratin dauphinois à la truffe.

■ Le buffet à 31 € / pers. (min 2 pers)

Saumon fumé, Opéra au saumon
Terrine de poisson, Crevettes bouquets
Foie gras de canard

Variation de viandes froides :

Veau, boeuf, porc

Assortiment de salaisons :

Serrano, Bresaola

Terrine et Pâté en croûte

Assortiment de crudités

Sauces d'accompagnement.

Joyeux
Noël