



DU CÔTÉ  
**TRAI**TEUR

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 sandwichs

(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 sandwichs

(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 et ivoire

### 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 36 € H.T l'heure

1 chef de rang à 31 € H.T l'heure

1 Cuisinier à 36 € 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](mailto:commercial@ducotetraiteur.fr)