

Pierre Philipp

TRAITEUR

NOS PRESTATIONS



52 rue du Pont
57980 DIEBLING

 www.pierretraiteur.fr

 contact@pierretraiteur.fr

 06 72 28 27 88



Pierre et son équipe sont à votre service pour l'organisation complète de toute réception

- ★ Mariage
- ★ Anniversaire
- ★ Cocktail
- ★ Communion
- ★ Repas d'affaire
- ★ Repas associatif
- ★ Événement de C.E. ...

Ces prestations vous sont proposées à partir de **15 personnes**.



Livraison gratuite à partir de 300 € DE COMMANDE.

POUR VOS DEMANDES PARTICULIÈRES

Pierre se tient à votre disposition sur rendez-vous au :

 **06 72 28 27 88**

OU SUR

 **www.pierretraiteur.fr**

afin d'apprécier vos besoins, d'établir un devis personnalisé

APÉRITIF ET COCKTAIL

... Pièces salées



- ★ Réductions salées la pièce 0,90 €
Saumon fumé/crevette, petit chèvre frais jambon de Parme/melon, rosette de Lyon, gambas sur pain nordique, magret de canard, tomate cerise...
- ★ Mini cuillères chinoises la pièce 1,00 €
Tomate cerise confite/feta, foie gras/chutney mangue, St-Jacques poêlée...
- ★ Mini verrines la pièce 1,30 €
Tartare de saumon/petites crevettes, guacamole/tortillas, tartare de tomate/parmesan, légumes confits/chorizo...
- ★ Pic 'Apéro la pièce 1,00 €
Brochette tomate cerise/mozzarella, Magret fumé/pruneau, bonbon de salami...
- ★ Pain surprise long aux noix (60 parts) le pain 30,00 €
- ★ Mini mauricettes la pièce 0,50 €
- ★ Mauricettes garnies la pièce 0,90 €
Bagnat, forêt Noire, saumon fumé, poulet au curry...
- ★ Bretzels frais la pièce 0,75 €

... Pièces chaudes

- ★ Réductions salées chaudes la pièce 0,80 €
Bouchée escargots, bouchée flamme, roulé au jambon, mini pâté de viande, mini croque-monsieur, mini pizza ...
- ★ Mini viennoise et son petit pain la pièce 1,30 €
- ★ Queues de crevettes croustillantes
Duo de sauce thai et soja la pièce 0,90 €

... Pièces sucrées

- ★ Mignardises sucrées la pièce 0,90 €
Tiramisu fruits rouges, carré opéra, mini mille feuille, tartelette framboise...
- ★ Mini verrines sucrées la pièce 1,60 €
Trio chocolat, pomme/caramel, framboise/mascarpone...
- ★ Mini verrines de fruits frais de saison la pièce 1,20€
- ★ Brochettes de fruits de saison la pièce 1,00 €
- ★ Palmier de décoration la pièce 100,00 €



Mise en place sur support en verre, miroir et plexiglass.
Possibilité de location de vaisselle, nappage, décoration florale, service en salle.



LES BUFFETS FROIDS

... BUFFET CAMPAGNARD à 10,00 €

Rosbif, rôti de porc
Jambon fumé campagnard
Jambon cuit
Pâté lorrain
Rosette
Poulet
Galantine
Pâté grand mère
Crudités de saison
Sauces et cornichons

... BUFFET GOURMAND à 18,00 €

Roulé de saumon aux petits légumes
Terrine de St-Jacques
Crevettes
Jambon Forêt Noire
Jambon braisé cuit au torchon
Rosette de Lyon
Rosbif
Rôti de porc
Poulet mariné
Terrine de gibier
Crudités de saison
Sauces, condiments et cornichons
Buffet de fromages (*Minimum 5 variétés*)

... BUFFET SÉDUCTION à 13,00 €

Rosbif
Rôti de porc
Jambon Forêt Noire
Jambon cuit
Rosette
Pâté lorrain
Mini pâté de viande en croûte
Poulet
Galantine
Terrine de saumon
Crevettes
Crudités de saison
Sauces et cornichons

★ ... BUFFET PRESTIGE ★ à 23,00 €

Roulé de saumon aux petits légumes
Saumon fumé et sa crème de raifort
Terrine de noix de St-Jacques
Crevettes roses
Foie gras de canard
Magret de canard fumé
Terrine de lapin en gelée
Jambon de Parme
Jambon braisé cuit au torchon
Longe de veau rôtie
Rosbif
Pilon de poulet mariné
Crudités de saison
Sauces, condiments et cornichons
Buffet de fromages (*Minimum 6 variétés*)

... AVEZ-VOUS PENSÉ AU PAIN ?

Baguette longue le pain 1,00 €
Assortiment de pain par pers. 0,90 €
Petit pain boule - Pain blanc - Pain aux noix
Pains spéciaux nous consulter



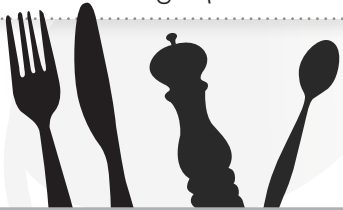
LES ENTRÉES

... Froides

★ Jambon Forêt Noire - Crudités 5,50 €
★ Salade vosgienne 6,00 €
★ Assiette anglaise - Crudités 6,50 €
Jambon Forêt Noire, rosette de Lyon, pâté lorrain, rosbif, galantine...
★ Carpaccio de saumon mariné à l'aneth 7,00 €
★ Carpaccio de bœuf au parmesan 7,00 €
★ Tartare de St-Jacques sur sa crème verte 7,50 €
★ Jambon de Parme - Perles de melon 7,50 €
★ Foie gras de canard sur ardoise 8,50 €
Chutney de mangue, petite brioche
★ Salade périgourdine 9,00 €
Mesclun de salade, foie gras, magret fumé, gésiers confits, champignons...

... Ou chaudes

★ Quiche Lorraine - Salade verte 4,00 €
★ Tourte au Riesling - Salade verte 5,00 €
★ Bouchée à la reine - Riz Pilaf 6,00 €
★ Coquille à la noix de St-Jacques 6,00 €
★ Tourte au saumon frais et fumé 6,00 €
★ Feuilleté de saumon à l'oseille - Salade verte 6,00 €
★ Cassolette de la mer 7,00 €
Filet de rouget, St Jacques, crevettes... Déclinable à souhait
★ Raviole de champignon à la truffe blanche 7,00 €
★ Filet de saumon et petits légumes 8,00 €
★ Origami de cabillaud, St Jacques et petits légumes 9,00 €
★ Pavé de sandre sur lit de choucroute parfumée 10,00 €
★ Mille feuille de poissons sur légumes croquants 10,00 €
Déclinable à souhait - Tarif variable
★ Brochette gambas et St-Jacques - Rizotto aux cèpes 11,00 €





LES VIANDES GARNIES

Peut convenir en plat unique.

Le Bœuf

- ★ Goulasch hongrois 9,00 €
- ★ Bœuf bourguignon - Spätzle 9,00 €
- ★ Roulade de bœuf - Purée - Choux rouge 9,00 €
- ★ Filet de bœuf grillé sauce girolles 15,00 €
- ★ Filet de bœuf Wellington 16,00 €
- ★ Tournedos Rossini 16,00 €

Le Veau

- ★ Poitrine de veau farcie 9,00 €
- ★ Bouchée à la reine - Riz pilaf 9,00 €
- ★ Blanquette de veau - Riz pilaf 10,00 €
- ★ Emincé de veau aux champignons 10,00 €
- ★ Noix de veau rôtie forestière 13,00 €
- ★ Longe de veau Orloff 14,00 €
- ★ Filet de veau aux girolles 16,00 €

Le Porc

- ★ Jambon en croûte au kg 14,00 €
- ★ Jambon en croûte - Crudités 8,00 €
- ★ Jambon à l'os - Crudités 8,50 €
- ★ Estomac de porc farci - Salade verte 8,50 €
- ★ Palette à la diable - Purée - Choux rouge 8,50 €
- ★ Filet mignon aux champignons 10,00 €
- ★ Filet mignon en croûte 11,00 €

Les Volailles

- ★ Émincé de volaille aux champignons 8,00 €
- ★ Cuisse de canard confite au sel de Guérande 9,00 €
- ★ Cuisse de lapin à la moutarde 10,00 €
- ★ Fondant de pintade farci aux trompettes de la mort 11,00 €
- ★ Fondant de pintade farci au foie gras 11,50 €
- ★ Rosace de magret de canard sauce girolle 12,00 €
- ★ Caille désossée farcie au foie gras 13,50 €

L'Agneau

- ★ Gigot d'agneau provençal 10,00 €
- ★ Souris d'agneau rôtie au miel et jus de thym 12,00 €

Les Gibiers

- ★ Civet de sanglier - Spätzle 9,00 €

Toutes nos viandes sont accompagnées de légume de saison et de pommes de terre au choix.



AUTOUR D'UN PLAT UNIQUE...



... De chez nous

- ★ Baeckeoffe à l'ancienne aux trois viandes 9,50 €
Supplément salade verte 0,50 €
- ★ Choucroute garnie 10,00 €
 Viennoise, saucisse à cuire, kassler, lard fumé, quenelle de foie, pommes vapeur
- ★ Baeckeoffe à la joue de porc 10,00 €
Supplément salade verte 0,50 €
- ★ Baeckeoffe aux trois poissons 11,00 €
Supplément salade verte 0,50 €

... Ou d'ailleurs

- ★ Lasagne - Salade verte 8,00 €
- ★ Chili con carne - Riz 9,00 €
- ★ Couscous 11,00 €
Merguez, poulet, selle d'agneau
- ★ Paëlla 12,00 €
Poulet, chorizo, gambas, langoustines, moules, calamars, poissons





LES DESSERTS

- ★ Omelette norvégienne flambée 3,00 €
Avec 2 ou 3 parfums au choix
- ★ Crème brûlée 3,50 €
- ★ Salade de fruits frais de saison 3,50 €
- ★ Verrine fromage blanc Bibeleskaes aux fruits rouges 3,50 €
- ★ Profiteroles vanille sauce chocolat chaud 4,00 €
- ★ Tarte Tatin - Crème glacée vanille 4,00 €
- ★ Charlotte aux poires 4,50 €
- ★ Chaud-froid de mirabelles - Crème glacée spéculos 4,50 €
- ★ Gaspacho de fraise - Crème glacée vanille 4,50 €
En pleine saison uniquement
- ★ Moelleux au chocolat tiède - Crème glacée vanille .. 4,50 €
- ★ Nougat glacé et son coulis de framboise 4,50 €
- ★ Charlottine aux fruits rouges - Crèmes glacées 4,50 €
- ★ Carpaccio d'ananas - Trio de sorbets exotiques 4,50 €
- ★ Ardoise gourmande 6,50 €
Entremet chocolat, verrine flambée, macaron, crème glacée, gaspacho fraise. Déclinable à souhait
- ★ Buffet de desserts 6,50 €
Un mélange de la carte selon vos envies

... En guise de dessert ou pour accompagner le café

- ★ Mignardises assortiment « Prestige »
Plateau de 57 pièces 50,00 €
- ★ Tarte aux fruits Pommes, myrtilles, mirabelles 14,00 €
- ★ Tarte au fromage 16,00 €
- ★ Pièce montée mousse *Liste des parfums sur demande*
La part 3,20 €
- ★ Pièce montée en chou
Le chou 1,50 €

... Coté fromage

- ★ Assiette de 3 fromages au choix avec *beurre salé* 3,00 €
Ex. : Brie, Saint-Nectaire, chèvre chaud
Supplément salade verte 0,50 €
- ★ Buffet de fromages affinés avec *beurre salé* 3,00 €
5 variétés minimum
Supplément salade verte 0,50 €

Pierre Philipp

La Signature de vos événements

- ★ Agencement
- ★ Décoration florale
- ★ Nappage
- ★ Service
- ★ Location de vaisselle

RETOUR DU MATÉRIEL

Le matériel est à retourner à notre local de Diebling.

Conditions générales de vente consultables

sur  www.pierretraiteur.fr

ou sur demande

au  **06 72 28 27 88**



Pierre Traiteur s'engage dans une démarche éco-citoyenne en limitant et en triant les déchets.

Siret : 513 391 557 00016 // APE : 555D // N° TVA FR50513391557
SARL au capital de 15 000 Euros // RCS Sarreguemines TI 513 391 557

Cette carte annule et remplace la précédente au 1er février 2014