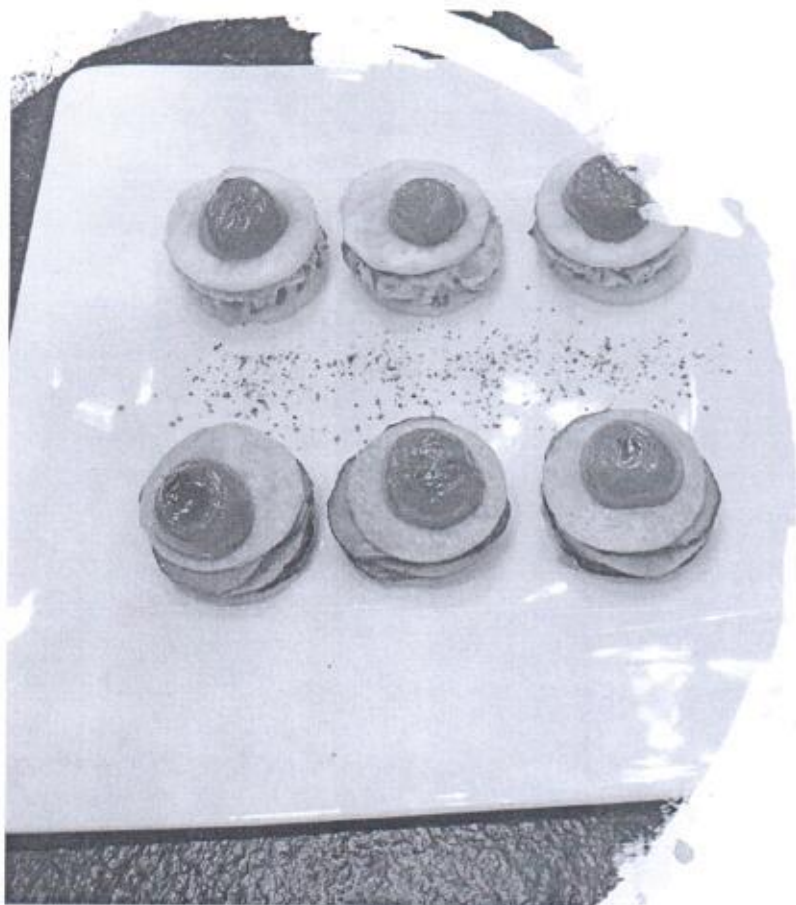




Artisan Boucher-Charcutier

Traiteur Peter
organise vos réceptions depuis 1971

Apéritifs & Menus *de mariage*



2019 / 2020



COCKTAIL APÉRITIF 10,60 €

(base de 100 personnes)

Canapés variés	100 pièces
Mini moricettes fourrées	100 pièces
Mignonettes	100 pièces
Miches surprises	3 pièces
Kougelhofp paysan	3 pièces
Brochettes de fruits	100 pièces
Cuillères chinoises	140 pièces



COCKTAIL APÉRITIF 11,30 €

(base de 100 personnes)

Canapés variés	100 pièces
Mini moricettes fourrées	100 pièces
Mignonettes	100 pièces
Miches surprises	3 pièces
Kougelhofp paysan	3 pièces
Corne d'abondance de fruits frais ou 1 palmier de fruits frais	1 pièce
Cuillères chinoises	100 pièces
Brochettes de crevettes & ananas	40 pièces
Brochettes tomates cerises & mozzarella au pistou	40 pièces



COCKTAIL APÉRITIF 12,30 €

(base de 100 personnes)

Canapés variés	150 pièces
Mini moricettes fourrées	100 pièces
Mignonettes	100 pièces
Miches surprises	3 pièces
Kougelhofp paysan	3 pièces
Brochettes de fruits	1 pièce
Cuillères chinoises	100 pièces
Mini club sandwich thon, parme mozza, poulet coleslaw	100 pièces

Nos menus

De Mariage

DOUCEUR > 25 €

ENTRÉE & PLAT

Pavé de cabillaud, sauce Normande risotto aux herbes fraîches & fleuron

ou

Le duo de cabillaud et filet de saumon sauce homardine,
trio de légumes croquants

ou

Le duo de saumon fumé maison et sa verrine cocktail de crevettes
Salade de jeunes pousses

Le filet mignon de porc en croûte et sa duxelles de champignons

ou

La ballotine de pintade et son petit confit sauce crémant

Complet > 35 €

ENTRÉE – SORBET - PLAT – FROMAGE & DESSERT

- ★ Sorbet
- ★ L'assiette de 3 fromages
- ★ Un entremet selon vos désirs
- ★ Boules de pain variées pour la totalité du dîner
- ★ Café, sucre et chocolat

TENTATION GOURMANDE > 28,50

ENTRÉE & PLAT

Le pavé de cabillaud petit wok de légumes sauce au curry vert et lait de coco

ou

Les lasagnes aux deux poissons (*saumon et cabillaud*)

Julienne de légumes croquants & brochette de scampis sauce à l'aneth

ou

La salade gourmande au magret de canard fumé

Foie gras de canard maison & terrine de volaille aux 4 viandes

Le filet mignon de porc aux girolles

ou

Le magret de canard aux deux poivres ou aux fruits rouges et miel

ou

Le rondin de veau au pinot noir ou aux girolles

Complet > 39,50 €

ENTRÉE – SORBET - PLAT – FROMAGE & DESSERT

- ★ Sorbet
- ★ Le fromage sous forme de buffet : assiettes ou plateaux
- ★ Le duo de desserts et une boule de glace coulis de fruits rouges
- ★ Boules de pain variées pour la totalité du dîner
- ★ Café, sucre et chocolat

GASTRONOMES > 31 €

ENTRÉE & PLAT

Le duo de pavé de flétan et mini tournedos de saumon
aux noix de St-Jacques, petite nage de légumes,
billes de risotto aux herbes fraîches

ou

Le pavé de flétan petits légumes du soleil,
dôme de polenta sauce émulsionnée à l'huile d'olive

ou

Le filet de sandre sur son lit de choucroute aux pleurotes

ou

Le ballotin de sandre aux crevettes et sa compotée de poireaux

ou

Le foie gras de canard maison salade gourmande
& son chutney de fruits, brochette de brioches

ou

L'assiette aux deux saveurs :

Le foie gras de canard maison chutney de fruits, salade gourmande
& sa brochette de brioches

Le saumon fumé maison, sauce raifort

Le suprême de pintade au foie gras sauce morilles

ou

La selle de veau aux morilles

ou

Le faux filet de boeuf sauce poivrade

ou

La caille farcie au foie gras, sauce périgueux

Complet > 43 €

ENTRÉE – SORBET - PLAT – FROMAGE & DESSERT

- ★ Sorbet
- ★ Le fromage sous forme de buffet : assiettes ou plateaux
- ★ L'escalier du bonheur (2 desserts)
- ★ Boules de pain variées pour la totalité du dîner
- ★ Café, sucre et chocolat ou un petit gâteau

SENSATION GOURMANDE > 35,50

ENTRÉE & PLAT

La raviole ouverte d'empereur et sa compotée de poireaux au lait de coco

Brochette de scampis au curry

ou

La matelote de lotte, boule de risotto, petite nage de légumes

ou

Le tournedos de saumon aux noix de St-Jacques

Gâteau d'épinards & risotto du jardinier

ou

Les noix de St-Jacques et scampis sauce écrevisses, poêlée de linguines
& mini légumes croquants

ou

Le duo de foie gras :

Une escalope de foie gras de canard poêlée, brunoise de pommes
& son caramel de vinaigre balsamique

Le foie gras de canard maison, gelée au porto

ou

Le filet de bar petits légumes du soleil et son dôme de polenta, sauce écrevisses

Le filet mignon de veau aux morilles

ou

Le filet de boeuf sauce pinot noir ou morilles ou girolles

ou

Le hamburger de canard

(Magret de canard, escalope de foie gras de canard)

& un steak haché de canard, cèpes bouchons poêlés

Complet > 49,50 €

ENTRÉE – SORBET - PLAT – FROMAGE & DESSERT

- ★ Sorbet
- ★ Le fromage sous forme de buffet : assiettes ou plateaux
- ★ L'assiette gourmande
- ★ Boules de pain variées pour la totalité du dîner
- ★ Café, sucre et chocolat ou un petit gâteau

Maison F. PETER
2, rue de la Gare
68530 BUHL
Tél : 03 89 76 91 95
@ : petertraiteur@orange.fr

Dans les tarifs des menus sont compris :

- Le pain
- La mise sur assiette
- La livraison (selon le lieu de réception)

Prestations annexes

Nous mettons à votre disposition une large gamme de services :

- Location de vaisselle
- Nappage et serviettes en non tissé ou papier
- Nappage et serviettes en tissu
- Préparation de salle
- Mise sur assiette
- Service en salle
- Location de percolateur ou machine Nespresso

Nous vous ferons un tarif sur mesure en fonction de vos besoins.