

E&D Traiteur

Tarifs 2025

Dégustation apéritive offerte dans le cadre d'une réservation d'événement

Parce que chaque événement est unique, nous nous adaptons à chacune de vos demandes !
L'ensemble de nos propositions changent au gré des saisons, selon d'éventuels particularismes alimentaires,
et surtout selon vos souhaits & vos envies...

Nous proposons également pour vos lendemains d'événement notre formule Brunch,
complet ou à composer selon vos besoins...

Notre équipe utilise uniquement des produits de saison, du marché,
et produit l'ensemble du menu sur le lieu de l'événement.

Nous nous engageons, avec nos fournisseurs, à vous proposer les meilleurs produits :

Éric GREINER, à Pfaffenhoffen : Mini légumes & Légumes de saison, Herbes aromatiques

METRO, à Souffelweyersheim : Épicerie, Crème, Lait et Œufs d'Alsace

SOPROLUX, à Strasbourg : Viandes & Poissons, arrivage France et CE

SAPAM, à Strasbourg : Légumes d'Alsace de saison

Chantal GRIEBEL, à Weitbruch : Safran d'Alsace certifié Bio

Ferme Lucien DORIATH, à Sultz-les-Bains : Canard & Foie gras d'Alsace

Maison LORHO, à Strasbourg : Fromages sélectionnés par Christelle et Cyrille LORHO, Meilleurs Ouvriers de France Fromagers

Boulangerie-Pâtisserie GRAMFORT, à Sessenheim : Mignardises pâtisseries, Pièce montée, Pains, Viennoiseries

La Compagnie des Desserts, à Lézignan Corbières : Glaces & Sorbets artisanaux

La Sommellerie de France, à Brumath : Vins, Champagnes, Crémants d'Alsace & Spiritueux

Nous ne fournissons pas les boissons lors de mariages, mais en effectuons le service.
Nous avons également la possibilité de vous recommander les services d'autres prestataires
(décorateur, DJ animateur, photographe, ...).

Pour d'éventuels événements dans nos départements voisins,
n'hésitez pas à nous en informer pour en connaître les conditions particulières.

Formulez-nous vos demandes pour tout événement privé, par mail ou par téléphone,
nous nous engagerons à vous répondre dans les plus brefs délais,
et à vous proposer une prestation sur-mesure !

Notre carte n'est faite que d'exemples de propositions, nous travaillons uniquement sur-mesure.

Nous vous invitons à nous contacter directement par téléphone pour toutes demandes de tarifications.
Nos devis sont uniquement réalisés sur rendez-vous présentiel.

Amitiés gourmandes,
Emilie & Damien

Informations & Contact :

contact@ed-traiteur.alsace

07 49 81 82 72

E&D Traiteur

Tarifs 2025

Notre apéritif évolue & change en fonction des saisons, voici quelques exemples de propositions :

Apéritif 12 Bouchées _____ 14,00 €/pers.

Nos Malicettes Garnies :

Foie gras de canard, Saumon fumé maison,
Chèvre/chutney de saison, Jambon blanc, etc.

Nos Pains Surprises, Campagne & Charbon Végétal :

Jambon blanc, Jambon cru,
Saumon fumé, Tapenade d'olives noires, etc.

Nos Wraps :

Poulet & moutarde fine,
Truite et mayonnaise aux épices douces

Nos Verrines :

Crème brûlée au foie gras, Munster/mangue/spéculos,
Tartare de dorade/céleri branche/pomme verte,
Magret fumé/confit de datte/tapenade, etc.

Nos Mignardises Salées :

Tarte fine aux légumes d'automne, Mini burger de tartare de bœuf,
Tartelette tout oignon, Mauillette façon gribiche, etc.

Nos Eprouvettes de Saveurs :

Gaspacho de tomate, Crème de courge,
Velouté d'asperges, Betterave/Fruits rouges,
Crème de petit pois, etc.

En complément de votre apéritif, pour contenter les plus gourmands :

Forfait - Pièces Chaudes (3 pcs) _____ 4,50 €/pers.

Nem de légumes,
Cromesquis d'escargot,
Tempura de gambas, etc.

Forfait - Alsace _____ 6,00 €/pers.

Bretzels Naturels & Gratinés,
Nos "Elsass Dog E+D",
Les Mini Tartes Flambées du Chef

Forfait - Animation Froide Ou Chaude _____ 6,50 €/pers.

Découpe Minute,
Plancha,
Show Cooking

E&D Traiteur

Tarifs 2025

Nos buffets évoluent en fonction des saisons & de vos goûts, voici quelques exemples de propositions :

Buffet Froid Gastronomique _____ 40,00 €/pers.

Le buffet se compose de l'intégralité des pièces suivantes, selon la saison & les produits du Chef :

Nos Ardoises :

Assortiment de Charcuteries Italiennes & Espagnoles sélectionnées,
Assortiment "Alsace" maison : Pâté en croûte, Presskopf & Terrine,
Autour du Canard - Ferme L. Doriath : Magret farci & fumé, Foie gras,
Les Œufs cuisson mollet & Macédoine maison

Nos Verrines XXL :

Autour d'un légume de saison,
Aspic de légumes & œuf mollet,
Chips de légumes & leurs sauces,
Nouilles & légumes marinés façon thaï,
Ballotine de volaille sur lit de crudités

Nos Plateaux :

Le saumon farci entier, les avocats & crevettes,
L'assortiment de fromages d'Alsace,
L'arlequin de légumes de saison

Nos Brochettes :

Brochettes de légumes de saison marinés (E1/00)
Brochettes de melon mariné au porto/pancetta (E1/00)
Brochette de mozzarella di bufala/tomate chocolat

Nos Maxi Wraps :

Effiloché de paleron de bœuf aux épices (E1/00)
Aiguillettes de poulet pané/sauce BBQ (E1/00)
Filets de poisson pané/sauce tartare

Buffet Chaud & Buffet Froid Gastronomique (en Entrée) _____ 50,00 €/pers.

Quelques exemples de nos réalisations :

Nos Poissons :

Dos de bar rôti/crémieux de petits pois/polenta au citron confit/émulsion au riesling,
Queue de lotte en croûte de chorizo/niçoise de légumes déstructurée/gnocchis au piment d'Espelette/jus brun,
Risotto de lieu noir aux épices douces/champignons de saison

Nos Viandes :

Fondant de veau cuit 10 heures/mini légumes de saison/pomme Anna/jus réduit,
Magret de canard rôti/tatin d'échalotes/crémieux de carottes à l'orange/jus au miel,
Suprême de volaille en croûte d'herbes/tortellinis farcis/tambée de fenouil, jus crémé

Nos Végés :

Nems de légumes, sauce BBQ maison,
Risotto de légumes de saison, sauce à la crème truffée,
Tarte fine aux girolles et son jus

E&D Traiteur

Tarifs 2025

Nous travaillons les produits en fonction de leur saison, voici quelques exemples de nos réalisations :

Formule - À La Carte _____ 39,50 €/pers.

(Formule - À La Carte, comprenant l'entrée, le sorbet arrosé, et le plat)

Quelques exemples ci-dessous de Formule - À La Carte :

Entrée :

L'Œuf parfait à 64°C, déclinaison autour de la patate douce, oignons frits, émulsion à la fève de Tonka

Ou

Millefeuille de volaille et écrevisse, sauce fine champagne, gel piment d'Espelette, shiso

Ou

Carpaccio de dorade sur lit de tourteau, variation autour des premières tomates

Sorbet Arrosé :

Fenouil, gel menthe, rhum vieux

Ou

Crème glacée au safran, marc de gewurztraminer

Ou

Cassis, gel bergamote, tequila

Plat :

Quasi de veau cuit basse température, puis rôti, variation autour du céleri, tortellini aux oignons confits, jus réduit

Ou

Le canard Ferme Doriath en trois façons :

- le magret rôti et son jus au romarin ;

- le cromesquis de cuisse de canard confite, abricots et carottes en textures ;

- la verrine XL : tartare de magret de canard, dès de foie gras et bouillon à la livèche fraîche

Ou

Suprême de volaille jaune en croûte de chorizo, niçoise de légumes déstructurée, pomme Anna, jus réduit

En complément de votre Formule - À La Carte, pour une prestation complète :

Mise en Bouche _____ 4,50 €/pers.

Optez pour une mise en bouche lorsque vous hésitez entre deux entrées, ou après un cocktail, en guise d'entrée, avant le plat unique

Sélection de Fromages Affinés Maison LORHO (8 sortes) _____ 7,00 €/pers.

Sélection de fromages affinés (8 sortes au choix du fromager), accompagnée de chutney de saison & raisins frais

Dessert _____ 7,50 €/pers.

Variation de gâteaux

Ou

Buffet de mignardises & verrines gourmandes

Ou

Dessert à l'assiette, dont voici quelques exemples :

Façon Piña Colada / Variation autour du chocolat, citronnelle thai / Entremet fruits rouges & mascarpone, spéculoos

E&D Traiteur

Tarifs 2025

Mais également pour votre événement :

Plat unique Enfant _____	10,00 €
Plat unique Adulte _____	19,50 €
Assortiment de Pains Blancs & Spéciaux (boules) _____	0,90 €/pce
Pièce Montée en Choux (2 choux/pers.) _____	8,50 €/pers.
Forfait Soft (Dégustation de Menu uniquement) _____	4,00 €/pers.
Forfait Accord Mets & Vins (Dégustation de Menu uniquement) _____	8,00 €/pers.
Forfait Boissons Complet (Événement d'entreprise uniquement) _____	12,50 €/pers.
Forfait Cuisine (Événement de - 50 pers.) _____	400,00 €
Forfait Cuisine (Événement de + 50 pers.) _____	900,00 €
Forfait Service (Maître d'hôtel, Chef de rang, etc.) _____	350,00 €/serveur
Forfait Déplacement 0 < 30 kms _____	100,00 €
(Forfait unique regroupant les déplacements liés au personnel pour le jour de l'événement)	
Forfait Déplacement > 30 < 70 kms _____	200,00 €
(Forfait unique regroupant les déplacements liés au personnel pour le jour de l'événement)	
Forfait Déplacement > 70 < 100 kms _____	400,00 €
(Forfait unique regroupant les déplacements liés au personnel pour le jour de l'événement)	
Forfait Déplacement > 100 kms _____	600,00 €
(Forfait unique regroupant les déplacements liés au personnel pour le jour de l'événement)	

Notre Cocktail Dînatoire

15 Bouchées Froides Salées _____	19,00 €/pers.
5 Bouchées Sucrées _____	7,50 €/pers.
Forfait - Pièces Chaudes (3 pces/pers.) _____	4,50 €/pers.
(Exemple : Nem de canard, Tempura de gambas, Cromesquis d'escargot, etc.)	
Forfait - Animation Froide Ou Chaude _____	6,50 €/pers.
(Exemple : Découpe Minute, Plancha, Show Cooking, etc.)	

E&D Traiteur

Tarifs 2025

Formule - BBQ Braséro (Ensemble des 7 pièces maîtresses) _____ 48,00 €/pers.

Ou

Formule - BBQ Braséro (Choix de 4 pièces maîtresses) _____ 38,00 €/pers.

Nos Pièces Maîtresses :

Revisite d'un américain/merguez et sa pomme Anna
La pluma de pata negra en viennoise de chorizo
Le faux-filet de bœuf Black Angus façon bulgogi coréen
Le carré de veau cuit entier et laqué, sauce BBQ maison
La brochette de volaille jaune gingembre/citronnelle/estragon
La daurade entière en papillote relevée aux agrumes
Les gambas XXL et leur persillade

Nos Garnitures :

Assortiment de salades (4 choix)
Niçoise de légumes
Pomme Anna
Arancini (risotto normalement frit, ici dans sa version BBQ)
Légumes confits grillés minute
Sauces : jus d'agneau, sauce BBQ, persillade, marinade thaï, mayonnaise, moutarde

Forfait Consommables & Manutention _____ 100,00 €

(Forfait qui comprend les consommables & la manutention liés à ce type de prestation)

E&D Traiteur

Tarifs 2025

Formule - Brunch Complet _____ 30,00 €/pers.

Ou

Formule - Brunch - À composer selon vos envies :

Gamme Sucrée _____ 9,50 €/pers.

Viennoiseries (pain au chocolat, croissant, croix à la cannelle, etc.)
Pain et ses garnitures (confiture, pâte à tartiner noisette, beurre, miel)
Céréales
Salade de fruits frais
Yahourts Maison aux fruits de saison

Gamme Salée _____ 10,00 €/pers.

Assortiment de charcuteries (jambon blanc, jambon fumé, salami, rosette, etc.)
Pâtés variés (terrines, pâté de campagne, pâté en croûte)
Saumon fumé & terrine de poissons
Assortiment de fromages affinés (supplément 5,00 €/personne)

Animations Plancha _____ 8,00 €/pers.

Cuisson des œufs au plat minute
Pancakes
Lard grillé

Boissons Sans Alcool _____ 7,00 €/pers.

Café, thé & infusion
Chocolat chaud Maison
Lait froid & chaud
Jus d'oranges pressées minute
Jus de pamplemousses pressés minute

E&D TRAITEUR

Tarifs Entreprises 2025

En 2025, en plus de réaliser vos événements en entreprise ou en salle extérieure (soumis à nos tarifs généraux), nous vous proposons la mise à disposition de l'Atelier d'E&D Traiteur.

Un lieu idéal pour vos brainstorming, séminaires, conférences, présentation produits, comité d'entreprise, etc.

Découvrez cet espace dédié de 60 m², d'une capacité de 30 convives assis ou 50 convives debouts, via nos formules ci-dessous :

Formule Collation _____ 20,00 €/pers./demi-journée

Mise à disposition de la salle jusqu'à 30 convives & du mobilier
Mise à disposition d'un vidéoprojecteur, connectiques & enceinte Bluetooth (caution de 800,00 € demandée)
Connexion Wi-Fi, paperboard
Service de boissons soft, boissons chaudes, viennoiseries ou mignardises sucrées
Rangement & nettoyage de la salle

Formule Repas _____ 50,00 €/pers./demi-journée

Mise à disposition de la salle jusqu'à 30 convives & du mobilier
Mise à disposition d'un vidéoprojecteur, connectiques & enceinte Bluetooth (caution de 800,00 € demandée)
Connexion Wi-Fi, paperboard
Repas servi à table, comprenant une mise en bouche, une entrée, un plat et un dessert, boissons comprises
Rangement & nettoyage de la salle

Formule Cocktail _____ 70,00 €/pers./demi-journée

Mise à disposition de la salle jusqu'à 50 convives debouts
Mise à disposition d'un vidéoprojecteur, connectiques & enceinte Bluetooth (caution de 800,00 € demandée)
Connexion Wi-Fi, paperboard
Cocktail déjeunatoire ou dînatoire, 15 bouchées salées & 5 bouchées sucrées, boissons comprises
Rangement & nettoyage de la salle

Informations & Contact :

contact@ed-traiteur.alsace
07 49 81 82 72