



Tarifs
2025 - 2028



La boutique

Nous avons sélectionné pour vous le meilleur des produits : des conserves de qualité élaborées par des producteurs locaux : chutneys, confits, terrines, confitures et fruits au sirop. Des huiles, vinaigres et condiments, compléments indispensables à votre cuisine. Des épices aux senteurs les plus diverses pour donner du caractère à vos préparations. Des vins d'exception, une sélection fine et subtile qui éveillera votre palais.

Les paniers garnis

Un panier garni de produits scrupuleusement sélectionnés. Une attention à offrir en toute occasion. Soigné par une présentation élégante, guidé par les couleurs des saisons.

Les plats traiteur

Une sélection de plats traiteurs, plats du jour, spécialités salées en tout genre, crudités, salades diverses. Mais également une gamme complète de douceurs, des pâtisseries et produits sucrés pour tous les gourmands. Le tout fait maison avec amour et passion.

Sommaire

Les apéritifs	2
Les pièces salées	3
Les pièces chaudes	4
Les pièces sucrées	4
Les produits Maison	5
Les buffets froids	6
Les plats uniques	7
Les entrées froides	8
Les entrées chaudes.....	8
Les sorbets.....	9
Les fromages.....	9
Les poissons.....	10
Les viandes	11
Les légumes.....	12
Les féculents.....	12
Les desserts individuels.....	13
Les pâtisseries.....	14
Les desserts givrés.....	15



Les apéritifs

Tous les pains surprise sont garnis au saumon fumé, jambon blanc, jambon fumé, poulet curry, rosette.

Les pains Mauricettes

Pain Mauricette long (40 pièces environ)	35 ⁰⁰ €
Tortue Mauricette (80 pièces environ)	72 ⁰⁰ €
Crabe Mauricette (80 pièces environ)	72 ⁰⁰ €
Cœur Mauricette (80 pièces environ)	72 ⁰⁰ €



Les pains surprise

Pain surprise long Campagne (40 pièces environ)	30 ⁰⁰ €
Pain surprise long aux noix (40 pièces environ)	32 ⁰⁰ €
Pain surprise long céréales (40 pièces environ)	35 ⁰⁰ €
Pain surprise long aux noix (20 pièces environ)	17 ⁰⁰ €
Tortue pain surprise (85 pièces environ)	68 ⁰⁰ €
Crabe pain surprise (85 pièces environ)	68 ⁰⁰ €
Cœur pain surprise (80 pièces environ)	65 ⁰⁰ €
Cake salé (30 pièces environ)	15 ⁰⁰ €
Kougelhof salé (50 pièces environ)	48 ⁰⁰ €
Kougelhof salé (30 pièces environ)	30 ⁰⁰ €



Les pièces salées

Mauricette Prestigela pièce 1²⁰ €

Saumon fumé, jambon sec, rosette, poulet / curry, thon / mayonnaise

Plateau de Mauricettes Prestige (24 pièces) 26⁰⁰ €

Toast (assortiment)la pièce 1²⁰ €

Plateau d'assortiments de toasts, (35 pièces) .. 38⁰⁰ €

Grand bretzella pièce 1²⁰ €

Sésame, pavot, nature, gruyère

Brochette « pic Apéro »la pièce 1³⁰ €

Cocotier de brochettes « pic Apéro »

(110 pièces) 130⁰⁰ €

Pastèque ou Ananas décoré « pic Apéro »

(50 pièces) 55⁰⁰ €

Assortiment de réductions froides

Wraps, briochins, navettes, pains suédois, Mauricettes garnies, toasts

Petit (20 pièces) 22⁰⁰ €

Grand (38 pièces) 40⁰⁰ €

Plateau de légumes croquants 37⁰⁰ €

Plateau décoré (75 pièces environ)

Carottes, concombre, fenouil, radis, tomates cerise, branches celeri, etc. Servi avec des sauces aioli, tartare, fromage blanc

Plateau mini bruschetta au thon niçois 25⁰⁰ €

(20 pièces)

Mini brioche au foie grasla pièce 1⁵⁰ €

Mini verrines garnies (au choix) la pièce 2³⁰ €

Tartare de tomate / saumon fumé

Ratatouille / chorizo

Foie gras / fruits caramélisés

Avocat / surimi

Panna cotta / délice de tomate

Mousseline potimarron / crevette

Poire poché / magret fumé

Tartare de concombre / saumon fumé

Légumes méditerranéen / Coppa

Et bien d'autres selon les saisons

Variation d'antipasti 58⁰⁰ €

(plateau de 60 pièces - environ 8 personnes)

Assortiment d'olives marinées, olives, tomate séchées, pepperencinis, tapenade, grissinis, feta, etc.

Assortiments tapas foccacia 21⁰⁰ €

4 variétés (12 pièces)

Atelier prestation par personne (nous consulter)

Mini burger, galettes de pomme de terre, brochettes crevettes, kebab





Les pièces chaudes

Mini réduction chaude la pièce 1¹⁰ €

Mini quiches variées, pizzas, flammes, croissants saumon, bouchées escargots, samossa-nems, croustillants crevettes, bouquet mandarin et bien d'autres

Plateau de réductions chaudes

Petit (20 pièces) 20⁰⁰ €

Grand (40 pièces) 38⁰⁰ €

Minis quiches variées, samossa-nems, croissants saumon, bouchées saté, pizzas, flammes, croustillants crevettes et bien d'autres

Mini saucisse (pain, moutarde) la pièce 1⁴⁰ €

Mini brioche aux escargots la pièce 1²⁰ €

Mini burger maison au confit d'oignons la pièce 1⁷⁰ €

Brochette de volaille sauce yakitori la pièce 1¹⁰ €

Mini verrine de velouté au choix la pièce 2⁰⁰ €

À partir de 8 personnes

Les pièces sucrées

Mini réduction sucrée la pièce 1¹⁰ €

Mini tartelette aux fruits, macaron, mini pâtisserie, mini baba etc.

Petit (20 pièces) 20⁰⁰ €

Grand (40 pièces) 38⁰⁰ €

Brochette de fruits de saison la pièce 1³⁰ €

Cocotier de brochettes de fruits 130⁰⁰ €

(110 pièces)

Pastèque ou Ananas garni (50 pièces) 55⁰⁰ €

Brochettes de fruits

Mini verrine sucrée la pièce 2⁰⁰ €

Mousse aux deux chocolats

Pomme Tatin / mousse pain d'épices

Compotée de mangue / crème citronnée

Brunoise de fruits / crème vanillée

Déllice de fruits rouges

Spéculoos / mousse café

Panna cotta / caramel

Mousse praliné / crème brûlée

Marmelade framboise / crème mascarpone

Les produits Maison

Saumon fumé	le kg 64 ^{,90} €
Magret de canard fumé	le kg 37 ^{,00} €
Foie gras de canard (Sud-Ouest)	le kg 124 ^{,00} €
Tartare au saumon (200 g)	le pot 9 ^{,00} €
Escargots de Bourgogne (12 pièces)	11 ^{,00} €
Soupe de poissons	
Croutons, rouille et gruyère	le litre 9 ^{,50} €
Velouté de potimarron aux pralines ..	le litre 8 ^{,00} €
Velouté de cèpes	le litre 8 ^{,00} €
Plateau repas.....par personne 15^{,90} €	
Entrée et plat froid, fromage, dessert, petits pains	
Terrine forestière	le kg 26^{,90} €
Pâté en croûte	le kg 21^{,50} €



Tourte aux grenouilles à la crème de persillade.....	le kg 26^{,50} €
Tourte Délicatesse	le kg 23^{,00} €
Mousseline de volaille, filet de volaille, champignons noirs, réduction crémée	
Tourte Océane	le kg 25^{,50} €
Saumon, colin, crevettes, rouget, st jacques, sauce riesling, julienne de légumes	
Tourte alsacienne à la viande	le kg 23^{,00} €
Tourte savoyarde.....	le kg 21^{,50} €
Pommes de terre, lardons, oignons, reblochon	
Tourte aux deux saumons à la crème de bisque	le kg 23^{,50} €
Quiche au choix	le kg 15^{,50} €
Lorraine, oignons, paysanne, provençale, poireaux, tomate / mozzarella, choucroute	
Quiche au choix	le kg 17^{,90} €
Thon, poissons / fruits de mer, saumon / poireaux, volaille	
Jambon en croûte	le kg 18^{,90} €
Petit 4 personnes : environ 1,200 kg	
Moyen 4-6 personnes : environ 1,600 kg	
Grand 8 personnes : environ 2,350 kg	



Les buffets froids

Nos buffets froids peuvent être composés à souhait, avec les ingrédients de votre choix sur simple demande.

Le Champêtrepar personne 13,00 €

Jambon sec Italien, jambon blanc, rosette, chorizo, pâté en croûte, terrine de volaille, terrine de campagne, fuseau Lorrain, rôti de porc, fromage de tête, 3 crudités au choix, cornichons, moutarde.

Le méditerranéen.....par personne 15,00 €

Jambon sec Italien, chorizo, coppa, mortadelle, terrine de volaille, saucisson Bressaola, pancetta, mini pâté en croûte, sandre à la provençale, antipasti, grissini, 3 crudités au choix, sauce aioli

Le Terre & Merpar personne 16,00 €

Jambon sec Italien, jambon blanc, roastbeef, pâté en croûte, rosette, terrine, coppa, chorizo, saumon fumé, pavé de saumon façon Bellevue, crevettes, 3 crudités au choix, sauce tartare et sauce rouille

Le Gourmandpar personne 21,50 €

Foie gras de canard sur son briochins, jambon sec Italie, magret de canard fumé, coppa, roastbeef, saucisson au truffe et parmesan, galantine de volaille, gambas, saumon fumé, sandre en olivade, 3 crudités aux choix, sauce persillée et rouille.

Crudités, salades

Carottes
Céleri rémoulade
Betteraves
Concombres à l'aneth
Choux rouge ou blanc
Coleslaw (chou blanc et carottes)
Maraîchère (céleri, carotte)
Grecque (feta, concombres, tomates, olives)
Méditerranéenne (poivrons, maïs, concombre, olives, tomates)
Italienne (tomates, mozzarella, basilic, jambon sec)
Macédoine de légumes
Navets
Radis Blanc
Paysanne (jambon, comté, choux blanc)

Féculents

Pommes de terre
Pâtes
Riz niçois
Taboulé
Perles au surimi
Tagliatelles au saumon
Lentilles
Boulgour
Crozets



Les plats uniques

(À partir de 5 personnes ou nous consulter selon réservations).

Tous les plats uniques sont servis avec une garniture à convenir.

Sauté de veau Marengo.....par personne 12.⁰⁰ €

Blanquette de veau

à l'ancienne.....par personne 12.⁰⁰ €

Poitrine de veau farcie..... par personne 11.⁰⁰ €

Sauté de porc à la provençale ... par personne 11.⁰⁰ €

Boeuf bourguignonpar personne 12.⁰⁰ €

Goulasch hongrois.....par personne 12.⁰⁰ €

Lasagnes à la viandepar personne 10.⁰⁰ €

Spaghetti bolognaise.....par personne 9.⁵⁰ €

Fricassé de volaillepar personne 12.⁵⁰ €

Civet de biche à la française.....par personne 13.⁰⁰ €

Coq au vinpar personne 12.⁰⁰ €

Navarin d'agneaupar personne 14.⁵⁰ €

Bouchée à la reine

et sa croûte artisanalepar personne 11.⁵⁰ €

Ravioles aux écrevisses par personne 11.⁰⁰ €

Jambon braisé ou en croûte.....par personne 11.⁵⁰ €

Gratin dauphinois, sauce et 2 crudités

Choucroute garnie.....par personne 14.⁰⁰ €

Kassler, lard, quenelle de foie, viennoise, saucisse à cuire

Couscous Royal par personne 15.⁵⁰ €

Poulet, merguez, boulette de bœuf à la menthe, sauté de bœuf, sauté d'agneau

Couscous Viande par personne 13.⁵⁰ €

Poulet, merguez, boulette de bœuf à la menthe, sauté bœuf

Couscous de poissons..... par personne 15.⁵⁰ €

Saumon, colin, lotte, rouget, St-Jacques, crevettes

Baeckeoffe à la viande.....par personne 13.⁹⁰ €

Bœuf, agneau, porc

Baeckeoffe aux poissons par personne 15.⁵⁰ €

Saumon, colin, lotte, rouget, St-Jacques, crevettes

Choucroute aux poissons.....par personne 15.⁰⁰ €

Saumon, colin, lotte, rouget, St-Jacques, crevettes

Cassoulet toulousainpar personne 14.⁰⁰ €

Canard, saucisse de Toulouse et à l'ail, carré porc, lard

Paëlla Royale.....par personne 16.⁵⁰ €

(à partir de 5 personnes)

Poulet, seiche, crevettes, langoustines, gambas, moules, poisson, chorizo...

Bouchée Océane

et sa croûte artisanalepar personne 13.⁵⁰ €

Cabillaud, saumon, fruits de mer, champignons, sauce Riesling

Viennoises (2 pièces), salade de

pommes de terre par personne 8.⁰⁰ €





Les entrées froides

**Coquille façon Bellevue
aux deux saumon** la pièce 8^{,00} €

**Tiramisu saumon et ciboulette
en verrines**..... par personne 10^{,50} €

**Foie gras de canard
et son chutney**..... par personne 15^{,90} €
Chutney mangue, roquette au balsamique, briochin

**Délice de St-Jacques
et saumon fumé** par personne 11^{,00} €
Sur flan de petits pois à la menthe douce et son mélange de
jeunes pousses aux légumes

Les entrées chaudes

Coquille de poisson et St-Jacques..... la pièce 9^{,00} €
Croustade de volaille forestière la pièce 5^{,90} €
Feuilleté de St-Jacques et poisson.... la pièce 6^{,50} €
Croustade de grenouille et cèpes la pièce 8^{,50} €

**Panier aux deux saumon,
sauce oseille**..... la pièce 5^{,90} €

Crudités par personne 4^{,70} €
Assortiment de 3 sortes à définir, décors

**Méli-mélo de jambon sec
au melon** par personne 11^{,00} €

Assiette anglaise..... par personne 9^{,00} €
2 sortes de crudités, terrines, jambon sec, rosette, pâté en
croûte, jambon blanc, etc.

Salade Terre et Mer par personne 13^{,90} €
Salade mélange, Jambon sec, mini pâté en croûte, magret
et saumon fumé, sandre à la provençale, crevettes, décors

Salade Nordique par personne 15^{,00} €
Salade mélange, tartare de saumon, filet sandre à la tomate,
rouget en olivade, saumon fumé, crevettes marinées,
décors

**Panier de chèvre et miel,
lard grillé**..... par personne 5^{,50} €

Panier de lapin aux girolles par personne 5^{,90} €

**Brioche d'escargots
en persillade**..... par personne 9^{,00} €

Les sorbets 3,00 € par personne

Melon – Porto blanc
Pomme – Manzana
Pomme verte - Crémant
Fraise - Crémant
Cerise - Crémant cassis
Cassis - Amaretto

Mojito (citron vert – menthe – rhum)
Mandarine – Apérol Spritz
Passion – Rhum
Citron - Wólka
Mirabelle - Crémant

Les fromages

Buffets de 3 fromages.....par personne 3,50 €
3 variétés au choix, salade, raisins, mélange énergétique, décors

Buffet des 6 fromages..... par personne 6,00 €
6 variétés au choix, salade, raisins, mélange énergétique, décors

**Croustillant de Camembert
et poires confites** par personne 4,00 €

Plateau lunch du fromager..... par personne 5,50 €
Mélange de 5 variétés coupés, décors, confit, raisin, noix

Fromages : Brie, Camembert, Munster, Bleu, Roquefort, Beaufort, Chaource, Reblochon, Comté, Chèvre, St-Nectaire, Tomme, Morbier, Tomme de brebis, Gruyère, Gorgonzola, Pavé d'Affinois et bien d'autres



Les poissons

Tous les poissons sont servis avec une garniture à convenir.

**Brochette de lotte au chorizo
et crème de brebis.....**par personne 15^{.50} €

**Pavé d'omble chevalier sur lit de poireaux,
sauce à l'oseille.....**par personne 16^{.50} €

**Dos de cabillaud au bacon et oignons confit,
sauce au pesto d'ails des ours ...**par personne 13^{.00} €

Marmite de poissonspar personne 14^{.00} €
Cabillaud, saumon, St-Jacques, crevette, sauce Riesling

**Feuilleté de cabillaud aux crevettes
sauce homardinepar personne 13^{.50} €**

**Filet de St-Pierre
au beurre d'agrumespar personne 15^{.50} €**

**Pyramide de flétan au pinot blanc
et brunoise de légumespar personne 14^{.00} €**

**Trilogie de la mer
aux St-Jacques.....par personne 14^{.50} €**
Saumon, colin, rouget, St-Jacques, crevette, sauce safrané

**Pavé de sandre
sur lit de choucroute.....**par personne 14^{.00} €
Réduction aux Riesling

**Pavé de saumon
sur lit de poireauxpar personne 13^{.90} €**

**Filet de sandre au Vin Jaune
et morillespar personne 16^{.50} €**

Bouillabaisse de poissons.....par personne 15^{.00} €

**Pyramide de rouget
à l'Italiennepar personne 13^{.90} €**



Les viandes

Toutes les viandes sont servies avec deux légumes et un féculent.

LES VOLAILLES

Suprême de pintadeau aux cèpes par personne 14.⁰⁰ €

Suprême de pintadeau

au ris de veau par personne 15.⁰⁰ €

Cuisse de canard confite

sur lit de choucroute..... par personne 13.⁰⁰ €

Magret de canard

aux champignons noirs..... par personne 14.⁵⁰ €

Filet de poulet farci

au pesto de noix, jus corsé..... par personne 13.⁰⁰ €

Caille farcie aux marrons..... par personne 15.⁰⁰ €

LE PORC

Filet mignon porc en croûte par personne 13.⁵⁰ €

Joue de porc confite aux épices.... par personne 13.⁵⁰ €

Médallions de porc

à la dijonnaise..... par personne 12.⁰⁰ €

Araignée de porc à l'asiatique par personne 13.⁰⁰ €

L'AGNEAU

Souris d'agneau confite

aux herbes de garrigue par personne 16.⁰⁰ €

Filet d'agneau

à la Provençale par personne (selon cours)

Sauté d'agneau au thym et à l'ail . par personne 15.⁰⁰ €

LE VEAU

Noix de veau braisé aux girolles . par personne 14.⁵⁰ €

Filet mignon veau en habit

de jambon sec italien..... par personne 16.⁰⁰ €

Médallions de veau

aux pleurotes..... par personne 16.⁵⁰ €

Paleron de veau confit par personne 15.⁵⁰ €

Prince des près en duo par personne 17.⁰⁰ €

Filet de veau aux girolles et paleron confit au pesto de noix

Veau Orloff revisité par personne 15.⁰⁰ €

LE BŒUF

Duo de filets..... par personne 17.⁵⁰ €

Bœuf au girolles et veau et pesto de noix, jus corsé

Tournedos de filet de bœuf

forestier par personne 18.⁰⁰ €

Joue de bœuf confite

au pinot noir par personne 14.⁰⁰ €

Filet de bœuf Wellington

revisité..... par personne 18.⁵⁰ €

LE GIBIER

Pavé de cerf et poire pochée par personne 17.⁵⁰ €





Les légumes

Brochette de légumes glacés
Courgette et mousseline de carottes et cumin
Mini cocotte de légumes glacés
Mousseline de céleri
Corolles de brick et légumes méditerranéens
Fagot de haricots verts
Parmigiana di Melanzane en cocotte
Tarte fine de légumes aux tomates confites
Tarte fine de poireau et carotte en rosace

Tomate provençale
Courgette aux 3 saveurs
Darioles de légumes grillés
Endive braisée
Dôme de choux gratiné
Mille-feuille de légumes
Tatin aux endives
Flan de butternut
Flan de légumes

Les féculents

Gratin dauphinois
Pommes de terre Anna
Pommes de terre suédoises
Poire en duchesse
Purée de patates douces
Timbale de vitelottes aux amandes
Gratin sarladaise
Effeillé de pommes de terre

Pommes de terre fondantes
Galette de pommes de terre
Amandines
Galette de Maïs
Risotto
Polenta
Roesti
Brochette de ratte

Les desserts individuels

Pavlova aux fruits rouges..... par personne 5⁰⁰ €

Pavlova exotique..... par personne 5⁰⁰ €

**Brochette de fruits frais
et son sorbet** par personne 5⁹⁰ €

Charlotte poire par personne 5⁹⁰ €
Coulis vanille et caramel

Variation de gourmandises par personne 5⁹⁰ €
Verrine de mousse au chocolat, mini-brochette de fruits,
tiramisu, mini île flottante, macaron

Buffet des desserts par personne 8⁰⁰ €
Salade de fruits frais, entremet tiramisù, forêt noire, îles
flottantes, entremet croustillant chocolat

Crème brûlée à la fève de tonka par personne 3⁹⁰ €

Poire pochée aux épices par personne 5⁰⁰ €
Ganache fondante, glace speculos

**Baba au Rhum,
glace rhum-raisin** par personne 4⁵⁰ €

Île flottante aux amandes grillées par personne 3⁵⁰ €
Salade de fruits frais..... par personne 4⁰⁰ €

Profiteroles au chocolat par personne 6⁰⁰ €
Choux à la glace vanille, chocolat chaud, chantilly

Dôme aux épices..... par personne 5⁰⁰ €
Génoise, mousse pain d'épice, croustillant feuillantine,
cœur ganache fondante chocolat

Rocher aux amandes par personne 5⁹⁰ €
Mousse chocolat, biscuit crumble, glaçage chocolat



Les pâtisseries

LA COLLECTION

Le Vegas par personne 3,90 €

Le mariage d'un biscuit cacao, mousse chocolat blanc, insert framboise croquant amande, glaçage miroir rubis

Douceur hivernale par personne 3,90 €

Un carrot cake et confit d'orange, crémeux à l'orange, Ganache monté à la cannelle, glaçage miroir orange

L'Exotique par personne 3,90 €

La gourmandise d'une daquoise, mousse noix de coco, insert mangue et ananas, streusel citron vert, velour blanc

Le Tentation par personne 3,90 €

La balance entre une mousse pralinée, d'une crème brûlée Et d'un croustillant feuillantine, glaçage miroir chocolat

Le Blanche Neige par personne 3,60 €

La douceur d'une génoise, mousse au fromage blanc et zeste de citron vert, velours chocolat blanc

LES CLASSIQUES

Le Forêt-Noire par personne 3,20 €

L'entremet Tiramisu par personne 3,20 €

Les entremets Mousse par personne 3,50 €

Fraise, framboise, mangue, passion, fruits rouges chocolat, café et bien d'autres parfums

Entremet Eiscaffee par personne 3,30 €

Tarte aux citrons meringuée par personne 3,30 €

Tarte aux fruits frais par personne 3,00 €

Biscuit aux fruits frais par personne 3,00 €

Gâteau Schmand par personne 3,20 €

Poire ou pêche

Tarte au fromage par personne 3,00 €



Les desserts givrés

EN INDIVIDUEL

Parfait glacé à l'abricot..... par personne 5^{.50} €

Mini brochette de fruits, coulis framboise

Verrine Tiramisu..... par personne 5^{.50} €

Crème glacée mascarpone et biscuit, sauce au café

Mystère revisité par personne 5^{.50} €

Glace vanille, cœur et disque de meringue, enrobage de pralin doré

Soufflé glacé au Grand Marnier . par personne 5^{.50} €

Vacherin glacé par personne 4^{.00} €

Parfum nous consulter

Omelette norvégienne..... par personne 4^{.00} €

Nougat glacé par personne 4^{.90} €

Kouglof glacé..... par personne 5^{.00} €

Parfait au Kirsch et raisins macérés





SASU Rv'TRAITEUR

38, rue de la Libération

67260 KESKASTEL

☎ **03 88 01 90 74**

rv.traiteur67@gmail.com

www.rv-traiteur.fr ✎

Suivez-moi sur facebook

f Rv'Traiteur

Les prix indiqués s'entendent « marchandise emportée » sans prestation de service. Les prix sont TTC, TVA comprise et peuvent être sujets à variation sans préavis en fonction du cours des matières premières. Prestation et tarification sous conditions générales de vente sur simple demande

**« La cuisine, c'est un métier où
l'on a la chance inouïe de rendre
les gens heureux »**

Joël Robuchon





Banquets - Communions
Buffets Apéritifs - Lunchs - Mariages
Repas d'associations - Baptêmes
Cours de cuisine

Ne pas jeter sur la voie publique. Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière - www.mangerbouger.fr

© Conception & Impression : Le Pôle Com

© Crédit photos & Illustrations : Rv Traiteur, Adobe Stock