



Tarifs
2023 - 2025



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 traiteurs

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

Apéritifs	2
Pièces salées.....	3
Pièces chaudes	4
Pièces sucrées.....	4
Les produits Maison	5
Les buffets froids.....	6
Plats uniques	7
Entrées froides.....	8
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



Apéritifs

Tous les pains surprise sont garnis au saumon fumé, jambon blanc, jambon fumé, fromage aux herbes, rosette.

Les pains Mauricettes

Pain Mauricette long (40 pièces environ)	35,00 €
Pain Mauricette long (20 pièces environ).....	19,00 €
Crabe Mauricette (80 pièces environ)	72,00 €
Tortue Mauricette (80 pièces environ)	72,00 €
Cœur Mauricette (80 pièces environ)	72,00 €
Cœur Mauricette (40 pièces environ)	37,00 €

Les pains Campagne et Noix

Pain surprise long (40 pièces environ)	29,00 €
Pain surprise long (20 pièces environ)	16,00 €
Pain surprise long aux noix (40 pièces environ)	31,00 €
Pain surprise rond (50 pièces environ)	39,00 €
Tortue pain surprise (85 pièces environ)	68,00 €
Crabe pain surprise (85 pièces environ)	68,00 €
Cake salé (30 pièces environ)	15,00 €
Kouglof salé (50 pièces environ)	48,00 €



Pièces salées

Mauricette Prestige..... la pièce 1^{,10} €

Saumon fumé, jambon fumé, rosette, poulet/curry, thon/
mayo

Plateau de Mauricettes Prestige (24 pièces).... 24^{,00} €

Grand bretzel..... la pièce 1^{,10} €

Toast (assortiment)..... la pièce 1^{,10} €

Plateau d'assortiments de toasts (35 pièces)... 35^{,00} €

Mini verre (au choix) la pièce 2^{,20} €

Pesto d'épinards au saumon fumé

Compotée de poivrons / chorizo

Foie gras / fruits caramélisés

Poire pochée / magret fumé

Mousseline de potimarron / crevette curry

Avocat / surimi

Légumes grillés glacés / jambon sec

Délice de quinoa / feta

Panna cotta de parmesan / tartare de tomates

Thon à la pêche

Tapenade, tomate confite / chèvre frais... et bien d'autres

Assortiment de réductions froides..... 37^{,00} €

(plateau de 36 pièces)

Wraps, Mauricettes, mini pain Bao, navettes garnie,
brochettes champêtre, toasts

Brochette « pic Apéro »..... la pièce 1^{,10} €

Mini brochette composée de charcuterie, fromages,
légumes et fruits

Cocotier de brochettes « pic Apéro »

(110 pièces) 125^{,00} €

Pastèque « pic Apéro » décorée (50 pièces) .. 53^{,00} €

Plateau mini snack (20 pièces) 20^{,00} €

Hot dog, panini chèvre, kebab, burger

Mini boîte saveur la pièce 1^{,60} €

Mini Bun's au poulet et curry la pièce 1^{,40} €

Brioichins de foie gras maison

et chutney..... la pièce 1^{,40} €

Mini sandwich..... la pièce 1^{,30} €

Plateau de légumes croquants..... 37^{,00} €

(plateau décoré de 75 pièces environ)

Carottes, concombre, fenouil, radis rouge, branches de
céleri, tomates cerise etc... servi avec une sauce persillée,
rouille et fromage blanc

Variation d'antipasti 58^{,00} €

(plateau de 60 pièces - environ 8 personnes)

Assortiment d'olives marinées, brochettes de charcuterie
fine italienne, tomates séchées, peperoncini, tapenade,
grissinis, feta...



Pièces chaudes

Mini réduction chaude la pièce 1^{,10} €

Mini quiches variées, pizza, samossa-nems, croissant saumon etc.

Plateau de réductions chaudes

Petit (20 pièces)..... 19^{,00} €

Grand (40 pièces) 36^{,00} €

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

Mini saucisse (pain, moutarde) la pièce 1^{,30} €

Mini brioche farcie aux escargots la pièce 1^{,20} €

Cheeseburger "fait Maison" la pièce 1^{,70} €

Brochette de volaille sauce soja la pièce 1^{,10} €

Mini verrines de velouté au choix..... la pièce 2^{,00} €

Velouté potimarron aux pralines roses, champignons des bois, crème de lentilles au foie gras, carottes et patates douces au cumin et sa chips de magret fumé

Pièces sucrées

Brochette de fruits de saison la pièce 1^{,20} €

Pastèque garnie (50 pièces) 53^{,00} €

Brochettes de fruits

Cocotier de brochettes de fruits..... 125^{,00} €

(110 pièces)

Pastèque de bonbons (50 pièces) 49^{,00} €

Brochettes de bonbons

Verrine sucrée la pièce 1^{,95} €

Mousse au chocolat

Compotée de mangue / crème vanillée

Pomme Tatin / mousse pain d'épices

Brunoise de fruits / mousse citron

Délice de framboises / spéculoos

Croustillant, mousse praliné / caramel au lait

Ganache chocolat / mousse café / Streusel

Panna cotta Tagada

Réduction sucrée..... la pièce 1^{,10} €

Mini-chou à la crème, mini-baba au rhum, tartelette aux fruits, macaron, mini pâtisserie, mini éclair etc.

Plateau de réductions sucrées

Petit (20 pièces) 19^{,00} €

Grand (40 pièces) 36^{,00} €

Les produits Maison

Saumon fumé.....	le kg 62 ^{,90} €
Magret de canard fumé.....	le kg 37 ^{,90} €
Foie gras de canard (sud-ouest).....	le kg 124 ^{,90} €
Tartare au saumon (200 g).....	le pot 9 ^{,50} €
Escargots de Bourgogne (12 pièces).....	8 ^{,50} €
Soupe de poissons	
Croutons, rouille et gryère	le litre 9 ^{,50} €
Velouté de potimarron aux pralines ...	le litre 8 ^{,50} €
Velouté de cèpes	le litre 8 ^{,50} €
Velouté de légumes	le litre 8 ^{,00} €
Plateau repas.....	par personne 15 ^{,90} €
Entrée et plat froid, fromage, dessert, petits pain	
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 24^{,00} €
Mousseline de volaille, filet de volaille, abricot, noisettes, amandes, réduction crémée	
Tourte Océane.....	le kg 25^{,50} €
Saumon, cabillaud, crevettes, rouget, St-Jacques, sauce au Riesling, brunoise de légumes	
Tourte alsacienne à la viande.....	le kg 22^{,50} €
Tourte Savoyarde	le kg 21^{,50} €
Pommes de terre, lardons, oignons, reblochon	
Tourte aux deux saumons à la crème d'aneth	le kg 23^{,50} €
Quiche au choix	le kg 15^{,50} €
Lorraine, oignons, paysanne, provençale, bleu d'auvergne / brocolis, tomate / mozzarella, poireaux, choucroute, volaille / champignons	
Quiche au choix	le kg 17^{,90} €
Thon, poissons / fruits de mer, saumon / poireaux	
Jambon en croûte	le kg 16^{,50} €
Petite 4 personnes : environ 1,200 kg	
Moyenne 4-6 personnes : environ 1,600 kg	
Grande 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 Campagnard par personne 12,50 €

Jambon fumé, jambon blanc, rosette, pâté en croûte, terrine de campagne, terrine de canard au poivre, rôti de porc, fuseau lorrain, 3 crudités aux choix, sauce persillée et moutarde.

L'Italien..... par personne 15,00 €

Jambon sec, chorizo, coppa, mortadelle, terrine de lapin aux olives, saucisson Bresaola, mini pâté en croûte de volaille, filet rouget à l'italienne, antipasti, grissini, 3 crudités au choix, sauce aioli

Le Terre & Mer par personne 16,00 €

Jambon fumé, jambon blanc, pâté en croûte, rôti de porc, rosette, terrines, chorizo, saumon façon Bellevue, roulet au citron, crevettes, 3 crudités au choix, sauce persillée et sauce rouille

Le Prestige par personne 20,00 €

Jambon sec, foie gras de canard sur pain d'épices, magret de canard fumé, coppa, saumon fumé, filet de sandre en olivade, langoustine, gambas, 3 crudités aux choix, sauce persillée et sauce rouille.

Crudités, salades

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

Féculents

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



Plats uniques

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

Sauté de veau Marengo.....par personne 11,50 €

Boeuf bourguignonpar personne 10,50 €

Goulasch hongrois.....par personne 10,50 €

Civet de biche à la française.....par personne 11,50 €

Coq au vinpar personne 10,00 €

**Bouchée à la reine
et sa croûte artisanale** par personne 11,00 €

Pot-au-feu par personne 11,00 €

Fricassé de volaillepar personne 10,50 €

Navarin d'agneaupar personne 13,50 €

**Blanquette de veau
à l'ancienne**..... par personne 11,00 €

Lasagnes à la viandepar personne 9,50 €

Spaghetti bolognaise.....par personne 9,00 €

Choucroute garnie.....par personne 13,00 €
Saucisse à cuire, kassler, lard, quenelles de foie, viennoise

Couscous Royalpar personne 14,50 €
Poulet, merguez, sauté de bœuf, sauté d'agneau, boulettes de bœuf à la menthe

Baeckeoffe à la viande.....par personne 13,00 €
Bœuf, agneau, porc

Jambon braisé.....par personne 10,00 €
Gratin dauphinois, sauce et 2 crudités

**Viennoises (2 pièces), salade de
pomme de terre** par personne 7,50 €

Cassoulet toulousainpar personne 14,00 €
Lard salé, cuisse de canard confite, saucisse de Toulouse, carré de porc, saucisse à l'ail

Chili con carne, riz.....par personne 10,50 €

Couscous de poissons.....par personne 14,90 €
Saumon, cabillaud, lotte, rouget, St-Jacques, crevettes

Baeckeoffe aux poissonspar personne 14,90 €
Saumon, cabillaud, lotte, rouget, St-Jacques, crevettes

Choucroute aux poissons.....par personne 14,00 €
Saumon, cabillaud, lotte, rouget, St-Jacques, crevettes

**Bouchée Océane
et sa croûte artisanale**par personne 12,90 €
Cabillaud, saumon, fruits de mer, champignons, sauce Riesling

Paëlla Royale.....par personne 15,50 €
(à partir de 5 personnes)
Poulet, seiche, crevettes, langoustines, gambas, moules, poisson, chorizo...





Entrées froides

**Pamplemousse aux crevettes
et surimi..... la pièce 8,00 €**

Salade Niçoise par personne 10,50 €
Salade, œuf, thon, anchois, olive, haricot vert, poivron, etc.

**Foie gras de canard
et son chutney..... par personne 15,90 €**
Roquette au balsamique, pain d'épices

Pavé de saumon Bellevue par personne 11,00 €
Macédoine de légumes et œuf mimosa

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

Entrées chaudes

Coquille de poisson et St-Jacques..... la pièce 9,00 €

**Ravioles aux écrevisses
et asperges par personne 10,00 €**

Feuilleté d'escargots aux cèpes la pièce 9,50 €

Assiette anglaise..... par personne 9,00 €
Crudités 2 sortes, terrines, jambon sec, rosette, pâté en
croute, jambon blanc, coppa

Crudités par personne 4,70 €
Assortiment de 3 sortes, dont un féculent à définir

Mini buffet gourmand..... par personne 15,00 €
Salade mélange, saumon et magret fumé, foie gras de
canard et pain d'épices, chutney, verrine de cocktail de
crevettes, décors

Mini buffet Océan par personne 13,90 €
Salade mélange, pavé de saumon froid, tartare de saumon,
verrine de cocktail de crevettes, saumon fumé, filet de
sandre en olivade, décors

**Croustade de volaille
aux champignons la pièce 5,50 €**

**Croustade niçoise
aux légumes grillés la pièce 5,50 €**

Cassolette de grenouilles..... par personne 10,00 €
Cuisses de grenouilles, champignons, sauce persillée,
feuilleté maison

Les sorbets 3,00 € par personne

Melon – Champagne
Pomme – Calvados
Passion – Rhum
Fraise – Cidre ou Crémant
Cerise – Cointreau

Mojito (citron vert – menthe – rhum)
Citron – Limoncello ou Vodka
Mandarine – Mandarine Impériale
Citron – Curaçao

Les fromages

Assortiment de 3 fromages par personne 3,40 €
Salade, raisins, beurre

Buffet de fromages..... par personne 5.00 €
5 variétés au choix, salade, raisins, noix, beurre, décors

Croustillant de Chaource
au confit de poires..... par personne 3,90 €

Munster frit alsacien..... par personne 3,90 €

Bruschetta Capra par personne 3,90 €
Bruschetta, pesto, chèvre chaud au miel, tomates confites,
noix torrifiées, crème de balsamique, roquette



Les poissons

Tous les poissons sont servis avec une garniture à convenir.

**Milles feuilles de flétan
aux légumes**.....par personne 13,50 €

**Lotte au chorizo
et crème de brebis**.....par personne 16,00 €

**Pyramide de bar
sauce homardine**.....par personne 13,00 €

**Trilogie de la mer
aux St-Jacques**.....par personne 14,00 €
Saumon, cabillaud, rouget, St-Jacques, crevettes, sauce safranée

Bouillabaisse de poissons.....par personne 14,00 €

Cassolette Océane.....par personne 13,00 €
Cabillaud, colin, lotte, St-Jacques, crevettes, sauce au vin blanc

**Délices aux deux saumons
sauce champagne**.....par personne 13,00 €

**Filet de sandre aux
champignons sauce Riesling**.....par personne 13,90 €

Dos de cabillaud aux moules.....par personne 11,50 €

**Brochettes de St-Jacques
poêlées**.....par personne 16,00 €

**St-Pierre aux pommes confites,
sauce cidre**.....par personne 14,50 €

**Méli-mélo de rouget
aux tomates confites**.....par personne 12,50 €



Les viandes

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

LES VOLAILLES

- Suprême de pintadeau
aux champignons par personne 13^{.50} €
- Filet de caille sauce au Porto par personne 15^{.00} €
- Caille farcie et ses
champignons noirs par personne 14^{.50} €
- Cuisse de canard
sauce forestière par personne 10^{.50} €
- Suprême de poulet au vin Jaune.. par personne 12^{.00} €
- Magret de canard au poivre vert... par personne 12^{.50} €

LE PORC

- Filet mignon surprise en croûte ... par personne 12^{.50} €
- Joue de porc confite
sauce au raifort par personne 13^{.00} €
- Filet mignon de porc aux abricots
et à la sauge par personne 11^{.00} €

LE VEAU

- Filet mignon de veau
au cœur d'Italie par personne 16^{.00} €
- Paleron de veau confit par personne 15^{.50} €
- Noix de veau rôtie
poêlée forestière par personne 13^{.90} €
- Médallions de veau
aux éclats de morilles par personne 17^{.50} €

LE BŒUF

- Duo des filets au pesto
de noix jus corsé par personne 16^{.50} €
Bœuf et veau
- Tournedos de filet de bœuf
façon "Rosini" par personne 19^{.00} €
- Tournedos de filet de bœuf
aux giroilles par personne 17^{.00} €

LE GIBIER

- Filet de cerf aux aïelles,
sauce au vin par personne 18^{.00} €
- Cuissot de sanglier rôti aux cèpes
(minimum de 4 personnes) par personne 16^{.50} €

L'AGNEAU

- Souris d'agneau confite
au thym et romarin par personne 16,00 €





Les légumes

Brochette de légumes de saison
Courgette et mousseline de carotte au cumin
Cocotte de légumes frais
Mousseline de céleri
Corolles méditerranéennes
Fagot de haricots verts
Parmigiana di Melanzane en cocotte
Tarte fine de légumes aux tomates confites

Tomate provençale
Brunoise de poivrons en panier de courgette
Courgette aux 3 saveurs
Endive braisée
Dôme de choux fleur gratiné
Poêlée de légumes en dariole

Les féculents

Gratin dauphinois
Galette de pommes de terre
Soufflé de pommes de terre
Pommes de terre suédoises
Amandine
Écrasé de pommes de terre aux jeunes poireaux
Pommes de terre Anna
Poire en purée

Pommes de terre fondantes
Purée de patates douces
Polenta
Risotto
Galette de maïs
Timbale de vitelottes aux éclats d'amandes

Les desserts individuels

Pavlova aux fruits rouges..... par personne 4^{,90} €

Pavlova exotique..... par personne 4^{,90} €

Mangue ananas, coulis exotique

Croustillant de chocolat par personne 4^{,90} €

**Charlotte poire et chocolat
sauce aux agrumes** par personne 4^{,90} €

**Crème brûlée à la fève de tonka,
glace amande** par personne 4^{,20} €

**Compoté de framboise chaudes,
glace vanille**..... par personne 5^{,00} €

**Panna cotta vanillée
et caramel au lait**..... par personne 4^{,00} €

Îles flottante aux pralines roses par personne 3^{,90} €

**Tarte Tatin revisitée,
glace Madeleine** par personne 5^{,00} €

Salade de fruits frais..... par personne 4^{,00} €

Poire pochée aux épices par personne 4^{,90} €

Ganache au caramel, chantilly, glace caramel fleur de sel

**Brochette de fruits caramélisés
et sorbet**..... par personne 5^{,50} €

Variation de gourmandises par personne 5^{,90} €

Verrine de mousse au chocolat, mini-brochette de fruits, tiramisu, entremet framboise, mini île flottante

Dôme aux épices..... par personne 5^{,00} €

Biscuit spéculoos, croustillant feuillantine, mousse saveur pain d'épices, glaçage chocolat

Le Noisetier..... par personne 5^{,00} €

Biscuit moelleux, insert de caramel au beurre salé, mousse praliné, noisettes caramélisées

Profiteroles au chocolat par personne 5^{,90} €

Choux à la glace vanille, chocolat chaud, chantilly

Buffet des desserts..... par personne 7^{,00} €

Salade de fruits frais, tiramisu framboise, île flottante, Forêt-Noire, entremet chocolat au cœur croustillant.



13



Les pâtisseries

LA COLLECTION

Le Tentation.....par personne 3,80 €

La gourmandise d'une mousse praliné d'une crème brûlée avec un croustillant feuillantine

L'Expresso.....par personne 3,60 €

Le croustillant d'un biscuit aux noix et noisettes, d'une ganache chocolat noir avec le caractère d'une mousse arabica

Le Tropical.....par personne 3,60 €

La balance entre un chocolat au lait, l'acidité d'un insert passion avec la douceur d'une mousse exotique

Le Fruits des bois.....par personne 3,60 €

Le mariage entre une marmelade de fruits rouges et la douceur d'une mousse vanillée

Le Belle Hélène.....par personne 3,60 €

Douceur de poire et alliance de chocolat 70% avec des poires confites

LES CLASSIQUES

Le Forêt-Noirepar personne 3,40 €

L'entremet Tiramisupar personne 3,40 €

Entremet mousse.....par personne 3,20 €

Entremet Eiscaffee.....par personne 3,40 €

Tarte aux citrons meringuée.....par personne 3,20 €

Tarte aux fruits frais.....par personne 3,00 €

Biscuit aux fruits frais.....par personne 3,00 €

Gâteau Schmandpar personne 3,00 €

Poire ou pêche

Tarte au fromage.....par personne 3,00 €



Les desserts givrés

EN INDIVIDUEL

Parfait glacé à l'abricot..... par personne 4^{,90} €

Mini brochette de fruits, sauce vanille Bourbon

Verrine Tiramisu..... la pièce 5^{,50} €

Crème glacée mascarpone et biscuit, sauce au café

Verrine de Spéculoos..... la pièce 5^{,00} €

Crème glacée pain d'épices, biscuit spéculoos, meringue

Mystère revisité la pièce 5^{,00} €

Glace vanille, cœur de meringue, insert de caramel au lait, enrobage de pralin doré

Soufflé glacé au Grand Marnier la pièce 5^{,50} €

À partager... à partir de 4 personnes

Vacherin glacé par personne 4^{,00} €

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

Kouglof glacé par personne 4^{,90} €

Parfait au Kirch et raisins macérés

Nougat glacé..... par personne 4^{,90} €





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 : Imprimerie JS COM

© Crédit photos & Illustrations : Rv Traiteur, Adobe Stock