



Carte Spéciale Fêtes

APERITIFS

Pain surprise long 28,00€

(Saumon fumé | mousse de canard | salami | jambon fumé | jambon blanc) - 6 Pers

Pain surprise long aux noix 32,00€

(Saumon fumé | mousse de canard | salami | jambon fumé | jambon blanc) - 6 Pers

Minicettes fourrées 30,00€

(Saumon fumé | rillette | bacon | thon) - Plateau de 20 Pièces

Canapés variés - Plateau de 20 Pièces 30,00€

(Saumon fumé | mousse de canard | jambon fumé | rôti de bœuf | thon)

ENTREES A RECHAUFFER

Coquille St. Jacques à la normande 10,00€ Pièce

Coquille cabillaud ou crevettes 6,00€ Pièce

POISSONS CHAUDS

Escalope de saumon à l'oseille, riz et légumes 16,00€/pers.

Pavé de sandre au lard, riz et légumes 18,00€/pers.

Colin jaune à la ciboulette, riz et légumes 16,00€/pers.

Fricassé de lotte, riz et légumes 20,00€/pers.

Bouchée aux fruits de mer, riz et croûte 14,00€/pers.

TRAITEUR DIEBOLD



VIANDES



Garnitures : Spätzle maison ou gratin dauphinois et légumes

Médailon de veau aux girolles garni	18,00€/pers.
Poitrine de veau farcie garnie	12,00€/pers.
Emincé de veau à la forestière garni	15,00€/pers.
Cordon bleu de veau garni	15,00€/pers.
Pavé de veau aux girolles garni	18,00€/pers.
Ballotine de pintade garnie	14,00€/pers.
Emincé de boeuf forestier garni	15,00€/pers.
Pavé de filet de boeuf aux morilles garni	20,00€/pers.
Emincé de sanglier, spätzle maison et légumes	14,00€/pers.
Magret de canard aux giroles	16,00€/pers.
Emincé de cerf, spätzle maison et légumes	16,00€/pers.
Civet de sanglier et spätzle maison	12,00€/pers.
Civet de chevreuil et spätzle maison	15,00€/pers.
Dos de sanglier, spätzle maison et légumes	16,00€/pers.
Dos de cerf, spätzle maison et légumes	20,00€/pers.
Dos de chevreuil, spätzle maison et légumes	22,00€ /pers..
Pot-au-feu au gros sel, pommes sautées, raifort et crudités	12,00€ /pers..
Bouchée à la reine, tagliatelles et croûte	12,00€/pers.
Baeckeoffe aux trois viandes (boeuf porc agneau) et salade verte	12,00€/pers.
Rosbif à l'alsacienne et salade de pommes de terre ou spätzle	12,00€/pers.
Rosbif de cheval et spätzle maison ou salade de pommes de terre	14,00€/pers.
Foie gras de canard maison	110€/kg
Foie gras d'oie maison	150€/kg



BOX DE NOËL 16€

Saumon Fumé, crevettes rose,
foie gras et magret de canard maison et crudités



TRAITEUR DIEBOLD





BUFFET FROID FESTIF

Minimum 10 personnes 35€/pers



Foie gras de canard maison

Chutney gelée

Saumon à l'aneth - saumon cuit

Crevette rose

Sauce curry

Pâté en croûte, Jambon forêt noir, Jambon serrano

Magret de canard fumé

Roti saignant boeuf

Cuisse de poulet à la mexicaine

Roti de veau aux herbes

Carottes, céleri, concombre, salade de pomme de terre, coleslaw



TRAITEUR DIEBOLD

97 Rte de Marienthal, 67500 Haguenau



Contact

diebold.freres@orange.fr

03 88 93 27 60



Happy New Year

