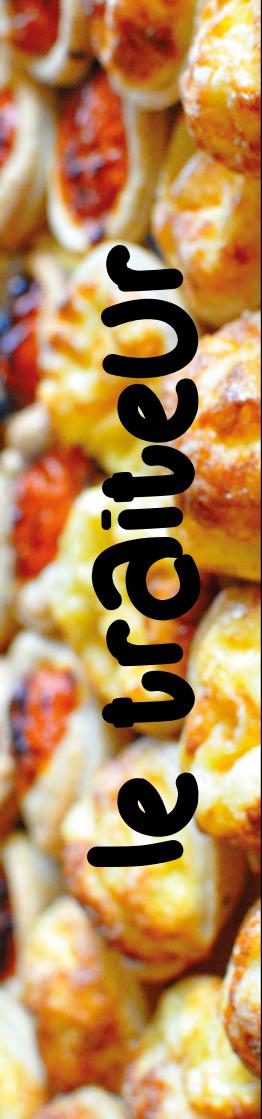




catalogue traiteur

“Du vin, du levain, des copains”



le vrai cœur

NOS SALÉS

• Bretzel géant 5€

• Feuilletés

Chèvre, olive noire, saucisse cocktail, tomate basilic

Par 24: 16€

Par 48: 33€

• Mini wraps garnis

Poulet, jambon Serrano, légume chèvre, saumon fumé

Par 24: 32€

Par 48: 64€

• Assortiment gourmand

Crevette, jambon Serrano pesto, sardine, poulet, saumon, foie gras figue, fromage frais, artichaut fromage de brebis

Par 24: 36€

Par 48: 72€

• Assortiment charcutier

Coppa, bœuf séché, saucisson emmental, involtini, chorizo, saucisson moutarde, bœuf charolais séché, tomate saucisson sec

Par 24: 36€

Par 48: 72€

• Assortiment quichette

Lorraine, pizza, saucisse, saumon brocolis, 3 fromages

Par 24: 25€

Par 48: 50€

NOS KOUGELHÖPF

• Kougelhopf salé

Noix et lardons

Mini: 2.50€

400g: 7.60€

600g: 11.40€

900g: 17.10€

• Kougelhopf végé

Carotte, courgette et fromage

Mini: 2.50€

400g: 7.60€

600g: 11.40€

900g: 17.10€

NOS PAINS SURPRISES

• Long au seigle 34€

Jambon, saumon, thon, comté, salami, cream cheese — 16-20 pièces

• Long aux noix 34€

Jambon, saumon, thon, comté, salami, cream cheese — 16-20 pièces

• Bretzel surprise cœur 22€

Environ 14 pièces

• Crocodile surprise 56€

Thon, jambon, fromage basilic, jambon cru cornichons — 48 pièces

Possibilité végétarienne ou halal sauf crocodile.



nos desserts

nos traditionnelles

• Forêt noire

Génoise chocolat, mousse Kirch, cerises alcool et mousse chocolat noir

• Tropézienne

Diplomate avec mélange de crème pâtissière et chantilly sur une brioche

• Opéra

Ganache chocolat avec crème au beurre café et joconde

• Mille-feuilles

• Biscuit aux fruits

Génoise nature avec crème pâtissière, fruits à l'intérieur ou extérieur

• Biscuit traditionnel

Crème pâtissière, goût au choix et finition crème au beurre

4/6/8 PERS. • 18€ / 27€ / 36€

le kougelhopf

• Kougelhopf sucré

Mini:	2.50€
400g:	7.60€
600g:	11.40€
900g:	17.10€

nos douceurs

• New-York Roll

Spéculos, pistache ou bueno

• Assortiment de macarons

Par 6: 9€
Par 12: 18€

• Mignardises fruits

Tartelette citron, financier pomme verte, croquant pistache abricot, tartelette framboise, croquant fruit de la passion mangue, financier ananas

Par 24: 36€
Par 48: 72€

• Mignardises chocolat

Brownie noix de pécan et chocolat blanc, pyramide chocolat/café, financier, brownie ganache chocolat, tartelette chocolat, entremet choco noisette

Par 24: 36€
Par 48: 72€

• Mini-cannelé 0,60€

• Douceur en verrines

Caramel au beurre salé, lait de coco et purée de mangue, noisette chocolat

Par 12: 19€
Par 24: 38€

• Chouquette 0,50€



nos desserts

nos mousses

- **Trois choco**

Biscuit génoise chocolat et mousse chocolat blanc, lait et noir

- **Royal (sans gluten)**

Dacquoise amande, croustillant praliné, ganache au chocolat

- **Douceur**

Biscuit vanille, marmelade framboise, mousse fraise et framboise et son croustillant chocolat blanc et framboise

- **Merveilleuse**

Biscuit chocolat, mousse poire avec marmelade de poire et une mousse chocolat au lait

- **Tropicale**

Biscuit nature, marmelade de mangue passion, crémeux coco avec sablé coco et mousse exotique

4/6/8 PERS. • 18€ / 27€ / 36€

nos tarteS

- **Mûre**

- **Abricot**

- **Mirabelle**

- **Pomme**

- **Pomme streussel**

- **Fruits rouges**

- **Citron meringuée***

- **Myrtille**

- **Rhubarbe**

- **Rhubarbe meringuée***

- **Quetsches**

6 PERS. • 27€ simple / 28€ meringuée*

le glacié

- **Vacherin boule**

Glaces variées : vanille, chocolat, framboise, citron, café

4/6 PERS. • 25 / 35€

PASSEZ COMMANDE !

NOS HORAIRES :

DU LUNDI AU DIMANCHE :
6H30 – 19H00 en continu

LES JOURS FÉRIÉS :
7H00 – 19H00 en continu

LES COMMANDES :

COMMANDÉZ AU MINIMUM
3 JOURS À L'AVANCE

POUR TOUT TYPE DE DESSERT
OU DEMANDE DE TRAITEUR.

NOUS CONTACTER :

contact@petrinbdb.eu
06 15 50 51 24

**12 rue de l'Elbe,
67100 Strasbourg**