

L'ÉDEN
TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

CARTE DES PLATEAUX APÉRITIFS



10,00€

Plateau légumes 4 pers.

Assortiment de légumes et de fruits de saison avec un pesto basilic Maison.

Adapté aux végétaliens.



20,00€

Plateau charcuterie 4/6 pers.

Assortiment de charcuterie fine italienne (jambon de Parme, saucisson fenouil, piccante, coppa ...), olives et pesto basilic maison.



25,00€

Plateau légumes & fromages 4-6 pers.

Assortiment de légumes & fruits de saison et de fromages (lait de vache). Pesto basilic, sauce à l'ail et sauce Gold curcuma-gingembre.

Végétarien.



28,00€

Plateau charcuterie-fromage 4/6 pers.

Assortiment de charcuterie fine italienne de fromages (lait de vache). Pesto basilic et olives.



NEW

52,00€

Apéro box "magique" 2 personnes

Grande box apéritive dinatoire avec assortiment fromages, charcuterie, légumes à croquer, salades et petits sandwiches.
+ 5€ de consigne sur la boîte en bois réutilisable.

L'ÉDEN
TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

CARTE DES PLATEAUX APÉRITIFS AUTOMNE



28,00€
+ 5€ consigne
pour la box

**Apérobox d'automne fléxitarienne
4 personnes**

Ravioles de bresaola, brochettes champi-butternut-comté, verrines, fingers de betterave croquante au fromage frais, légumes à croquer & tartinade.



28,00€
+ 5€ consigne
pour la box

**Apérobox d'automne végétarienne
4 personnes**

Brochettes champi-butternut-comté, brochettes tomates séchées mozza, fingers de betterave croquante au fromage frais, verrines, légumes à croquer & tartinade.



72,00€
+ 5€ consigne
pour la box

**Maxi-box dinatoire pour 4 personnes
Saveurs d'automne**

Assortiment de bouchées salées : charcuterie, fromage, verrines, brochettes, tigelles, légumes à croquer et tartinade. Le meilleur de nos spécialités apéritives réuni dans une maxi box dinatoire !



L'ÉDEN
TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

CARTE TRAITEUR

22,00€

4 pers.



45,00€

8-10 pers.

Pain surprise

Pain aux graines garni de charcuterie / poisson / fromage, tartinades de légumes ...

Option classique, végétarien, vegan, sans lait.



28,00€

Plateau de 16 verrines

Option classique, végétarien, vegan, sans lait.



30,00€

Assortiment de 12 tigelles

Petits pains ronds italiens, garnis au choix : charcuterie / fromage / végétarien ... ou un mix !`



21,00€

12 mauricette garnies

Option classique, vegan, végétarien, sans lait.

CARTE DES DESSERTS SUR COMMANDE

[Commande 48h minimum au préalable]

Par téléphone : Obernai : 03.88.97.24.80. Strasbourg : 03.90.41.74.95

Ou directement en boutique.



32€
ou 42€

Vega'choco 4-6 OU 6-8 personnes Sans lactose

Biscuit cookie choco, mousse chocolat noir, crémeux vanille.
Sans lait, sans oeuf. Contient des fruits à coque et du soja.



33,00€

Tarte citron meringuée 6 personnes Sans lactose

Meringue italienne (pochage selon l'humeur du chef) et gelée de citron vert.
Sans lait. Contient des oeufs, du soja et des fruits à coque.



36,00€

Sablé aux fruits 6 personnes Sans lactose

Sablé amande, crème vanille sans lait, fruits frais.
Contient des oeufs, du soja, et des fruits à coque.



36,00€

Forêt noire 6 personnes

Génoise chocolat, griottes à l'alcool, crème chantilly.
Contient du lait, des oeufs, de l'alcool et des fruits à coques.



28,00€

Plateau de 16 mignardises Sans lactose

Les mignardises évoluent au fil des saisons.
Sans lait. Contient des oeufs, des fruits à coque, du soja.

le week-end uniquement



22,00€

Tarte fromage blanc 4-6 personnes

La tradition alsacienne version sans gluten.
Contient du lait et des oeufs.