L'ÉVEIL AROMATIQUE 68270, WITTENHEIM



CARTE TRAITEUR (2025)



NOS BUFFETS

BUFFET BRUNCH DU MOMENT - 21.90/Personne

- Viennoiseries et pains
- Brochette de Poulet Tex-Mex
- Avocado Toast au Yuzu
- Toast de Truite fumée d'Alsace de la Maison
- Brick de la Maison au Boeuf Confit
- Mini burger (Bœuf, Bacon, Oignon confit)
- Brochette de Tomates Marinées et Mozzarella
- Mini Club Sandwich Fromage et Truffe
- Oeufs Brouillés aux Noisettes Grillées
- Assortiment de Charcuteries fines Italiennes (3 sortes/personne)
- Plateau de Fromages sélection par la Maison Fischer (2 Sortes/personne)
- Pancakes
- Mini Beurre et Confiture
- Confit de Fruits du Moment et Fromage Blanc
- Salade de Fruits
- Cookies aux 3 Chocolats
- Panier de Fruits Bio
- Jus de Fruits Bio Pressés







BUFFET SUPREME - 28.99/Personne

NOS BOUCHÉES SONT PRÉSENTÉES SUR DES SUPPORT BLANC POUR UNE EXPÉRIENCE HAUT DE GAMME ET COLORÉS. DES VASES FUMANTS DE GLACE CARBONIQUE POUR UN SPECTACLE D'OUVERTURE DU BUFFET HORS DU COMMUN

- Assortiments de toasts froids
- Assortiments de tartines garnies chaudes
- Mini Burgers (Boeuf Bacon Oignon confit)
- Bricks de la Maison
- Sucette de Fromage Frais, Coeur coulant Figues
- Moricettes garnies
- Crème de Céleri à la Truffe
- Palet de Foie Gras au Pavot et Condiment du Moment
- Bouchée de Truite d'Alsace aux 2 Sésames
- Assortiments de Verrines Mer & Terre
- Brochette de Pêche Marinée, Serrano et Mozzarella
- Mini Quiche Lorraine et Oignons
- Mini Croque-Monsieur au Jambon Serrano
- Station animée Tartes Flambées au Feu de Bois (selon météo)
- Station animée Hot-Dog en Libre service OU Station animée Mini Burgers Variés
- Station animée Saucisses (Fumé et Viennoise), Pain et Moutarde
- Animation Cocktails (3 sortes dont 1 sans alcool)
- Buffet de Desserts & Panier de Fruits frais de Saison





NOS BOUCHÉES SONT PRÉSENTÉES SUR DES SUPPORT BLANC POUR UNE EXPÉRIENCE HAUT DE GAMME ET COLORÉS. DES VASES FUMANTS DE GLACE CARBONIQUE POUR UN SPECTACLE D'OUVERTURE DU BUFFET HORS DU COMMUN

- Tatakis de Bœuf au Sésame et Coriandre
- Tatakis de Truite d'Alsace
- Cromesquis d'Escargot et Noix
- Nougat de Volaille et Pistaches Grillées
- Opéra de Foie Gras & Mangue
- Foie Gras d'Oie d'Alsace sur Toasts
- Tartes Flambées Inversées
- Burgers façon Rossini, Jus Corsé
- Foie Gras Poêlé condiment Framboise
- Légumes Grillés et Laqués au Miel
- Le Taboulé Déstructuré de la Maison
- Morilles Glacées Farcies, Salade d'Herbes
- Nuage de Pomme de Terre & Beaufort d'été
- Palets de Céleri confits au Vinaigre de Sureau
- Crème de Carotte au Poivre fumé
- Churros de Pomme de Terre & Aïoli maison
- Cappuccino à ma Façon
- Le Munster travaillé
- Animation Petites Saucisses Chaudes fumée à la paille devant les convives
- Animation Bar à Pasta Parmesan et Truffe etc...
- Bar à Caviar sur demande (Supplément 25 EUROS/PERS.)
- Buffet de Desserts
- Animation Capuccino au Chocolat (au siphon devant les convives)







NOS BOUCHÉES FROIDES

•	Le	plate	au de	45	Toasts	Froids

- Verrine au choix
- La Mini Moricette Garnie
- La Mini Navette Garnie
- Finger Feta et Pastèque Confite
- Bouchée Foie Gras façon Opéra
- Wrap de Jambon Cru et Roquette
- Wrap de Truite d'Alsace
- Tartare de Légumes frais
- Roulé au Jambon & Fromage
- Sucette de Fromage Frais, Coeur Coulant Figues
- Mini Club Sandwich
- Crème de Carotte au Poivre fumé
- Chips de Pancetta au Chèvre Frais d'Alsace
- Cappuccino de Courgettes Ricotta et Chips de Jambon
- Brochette de Pêche marinée, Serrano et Mozzarella
- Cocktail de Crevettes Grillées (Servi devant les convives)
- Tacos de Foie Gras & Gelée de Muscat
- Rouelles de Morilles, Miel & Noix du Verger
- Bouchée de Truite d'Alsace aux 2 Sésames et Wasabi
- Sucette Moderne de Soupe à l'Oignon.

40.00 EUROS

1.20 EURO/PIECE

1.55 EUROS/PIECE

1.45 EUROS/PIECE

1.15 EUROS/PIECE

2.80 EUROS/PIECE

1.20 EURO/PIECE

1.20 EURO/PIECE

1.05 EURO/PIECE

1.05 EURO/PIECE

1.60 EUROS/PIECE

1.40 EUROS/PIECE

1.45 EUROS/PIECE

1.40 EUROS/PIECE

1.75 EUROS/PIECE

1.15 EUROS/PIECE

1.50 EUROS/PIECE

2.20 EUROS/PIECE

2.15 EUROS/PIECE

2.20 EUROS/PIECE

2.10 EUROS/PIECE









NOS BOUCHÉES CHAUDES

- Le Plateau de 45 Toasts Chauds
- Le Mini Burger Maison
- Le Mini Burger Façon Rossini
- Kougelhopf au Lard & Noix
- Mini Feuilleté Champignon Poulet
- Mini Feuilleté Chèvre Miel
- Brick de la Maison
- Mini Quiche Lorraine
- Moelleux de Lapin comme une Royale
- Mini Quiche Oignon
- Cèpe feuilleté
- Morille Glacée Farcie Chaude
- Mini Croque-Monsieur
- Cromesquis d'Escargot
- Mini Croissant au Foie Gras
- Crème de Petits Pois et Lard
- Foie Chaud et Jus corsé au Miel
- Émulsion de Panais au Chocolat Blanc et Truffe
- Nougat de Volaille et Pistaches Grillées
- Sabayon de Foie Gras, chou-chou & Neige de Foie Gras
- Le Taboulé Déstructuré de la Maison
- Pain Bao de Confit de Pintade et Mayonnaise Trufée
- Bille Croustillante et Gourmande au Crabe
- Mystère de Topinambour Pané à la Truffe Noire

45.00 EUROS

1.80 EURO/PIECE

1.99 EUROS/PIECE

1.30 EURO/PIECE

1.20 EURO/PIECE

1.10 EURO/PIECE

1.50 EUROS/PIECE

1.40 EUROS/PIECE

2.90 EURO/PIECE

1.20 EURO/PIECE

1.90 EUROS/PIECE

2.15 EUROS/PIECE

1.30 EUROS/PIECE

2.40 EUROS/PIECE

1.90 EUROS/PIECE

1.25 EUROS/PIECE

2.99 EUROS/PIECE

3.10 EUROS/PIECE

2.65 EUROS/PIECE

3.60 EUROS/PIECE

2.40 EUROS/PIECE

2.60 EUROS/PIECE

2.60 EUROS/PIECE

3.70 EUROS/PIECE











NOS MINI BROCHETTES

Brochette de Kefta 1.50 EUROS/PIECE

Brochette de Poulet 1.45 EUROS/PIECE

Brochette façon Japonaise 1.30 EUROS/PIECE

• Brochette de la Mer 1.30 EUROS/PIECE

Brochette de Légumes 0.95 EURO/PIECE

• Brochette de Canard & Foie gras 1.99 EUROS/PIECE

• Brochette de Gibier du Moment 1.80 EUROS/PIECE









LES TOURTES DE LA MAISON

Tourte Au Riesling à ma Façon 21.90 EUROS/4pers. 32.85 EUROS/6pers.

Tourte au Foie Gras 23.80 EUROS/4pers. 35.70 EUROS/6pers.

Tourte Volaille Noix & Légumes 22.10 EUROS/4pers. 33.15 EUROS/6pers.

Tourte au Canard & Condiment 29.90 EUROS/4pers. 44.85 EUROS/6pers.

Tourte Façon Queue de Bœuf 31.70 EUROS/4pers. 47.55 EUROS/6pers.

• Tourte Prestige Pintade, Foie Gras & Noisettes Grillées
34.90 EUROS/4pers. 52.35 EUROS/6pers.









NOS SPÉCIALITÉS

Notre Foie Gras de Canard d'Alsace Tradition

18.00 EUROS/100g

Cromesquis d'Escargots d'Alsace (les 6)

12.99 EUROS

Cromesquis d'Escargots d'Alsace (les 12)

25.30 EUROS

Notre Foie Gras d'Oie à la Truffe

30.00 EUROS/100g

La Terrine de Preskopf

12.90 EUROS/500g

La Terrine de Preskopf au Foie Gras & Truffe

25.90 EUROS/500g

Le Bœuf Wellington au Foie Gras

27.50 EUROS/500g

L'Agneau en Croûte & Champignons

25.50 EUROS/500g







TÉL: 03.74.47.16.39

@: contact@leveilaromatique.fr



SITE WEB: www.leveilaromatique.org