



DOUBLE M
TRAITEUR

Catalogue de
nos prestations

2026



LA BOUTIQUE

DOUBLE M TRAITEUR

Double M traiteur vous allez certainement les adorer...

Mathieu et Malo, les deux "M" du duo complémentaire, chef cuisinier et chef pâtissier. Après quelques années d'expérience, nous sommes aujourd'hui votre partenaire gourmand. Notre engagement commun est de proposer une cuisine simple avec des produits de qualité, sélectionnés par nos soins et cuisinés dans notre atelier au cœur des Hautes Vosges. Nous portons une écoute attentive à nos clients pour faire de chaque moment gourmand un instant unique.

NOTRE PRIORITÉ

Nous nous engageons à vous garantir des produits fabriqués maison, dans le respect de la tradition tout en ajoutant une touche de modernité, afin que chaque instant reste un souvenir indélébile. Nous sommes à vos côtés pour l'organisation de tous vos événements : séminaires d'entreprise, mariages, baptêmes, anniversaires...Et également pour la livraison de plateaux-repas, menu du jour, petit-déjeuner ou brunch. Une seule adresse à retenir.

*Mathieu
& Malo*



LES MATINS GOURMANDS

Brunch & petit-déjeuner

La meilleure façon de commencer la journée

PETIT DÉJEUNER 13,80€/PERS

- CROISSANT, PAIN AU CHOCOLAT & BRIOCHE
- BEURRE
- PAIN
- CONFITURE
- PÂTE À TARTINER
- FROMAGE BLANC AUX FRUITS ET GRANOLA
- JUS DE FRUITS
- SALADE DE FRUITS OU UNE CRÉATION SUCRÉE

LIVRAISON COMPRISE*
MINIMUM 2 PERSONNES*

LE BRUNCH 29,90€/ PERS

- CROISSANT, PAIN AU CHOCOLAT ET BRIOCHE
- PAIN
- CONFITURE
- MIEL
- BEURRE
- PÂTE À TARTINER
- FROMAGE BLANC AUX FRUITS ET GRANOLA
- JUS DE FRUITS
- GRAVLAX DE SAUMON
- CHARCUTERIE LOCALE
- ŒUFS À NOTRE FAÇON
- CRÉATION SALÉE DU MOMENT
- FROMAGES
- QUICHE AU LARD PAYSAN
- SALADE DE FRUITS OU CRÉATION SUCRÉE

LIVRAISON COMPRISE*
MINIMUM 2 PERSONNES*

*Formule disponible à partir de 2 personnes

*Livraison offerte dans un rayon de 10 km autour de Corcieux



FORMULE

COCKTAIL DÎNATOIRE

AVEC ET SANS BOISSON

Les apéritifs dînatoires*

Toutes nos réductions peuvent être variées : sucrées et salées, uniquement salées ou uniquement sucrées.

Prix pour une prestation cocktail livrée, hors boissons

14 réductions par personne à partir de : 24,50 €
12 réductions par personne à partir de : 21,90 €
10 réductions par personne à partir de : 19,70 €
8 réductions par personnes à partir de : 17,50 €

Prix à la pièces 2,30 € (minimum de 3 pièces par personne)

Prix pour une prestation cocktail livrée, avec boisson

14 réductions par personne à partir de : 29,50 €
12 réductions par personne à partir de : 27,50 €
10 réductions par personne à partir de : 26,00 €
8 réductions par personnes à partir de : 25,00 €

2 boissons alcoolisées et 2 softs au choix:
nous consulter pour la liste des cocktails et boissons

RÉDUCTIONS FROIDES *

Sablé croustillant, foie gras et compotée d'oignons; Gravlax de saumon et crème aux herbes; Tartare de gambas aux agrumes; Carpaccio de Saint-Jacques; Navette bretzel garnie de jambon cru; Tartare de tomates et sa mousse légère au pesto; Crèmeux champignons, chips de lard et oignons frits; Club sandwich; Navette noire au saumon fumé; Tartare de saumon - passion;
Et bien d'autres...

RÉDUCTIONS CHAUDES *

Arancini mozzarella; Brochette de poulet au caramel; Mini pâte lorrain; Mini pâté au poulet; Mini burgers boeuf; Mini burgers volaille; Gigolette de caille panée et sablé croustillant; Croustillant d'escargots; Cromesquis de joues de porc;
Et bien d'autres...

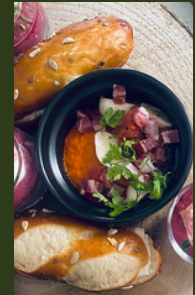
RÉDUCTIONS SUCRÉES *

Verrine chocolat; Macaron; Chou craquelin caramel; Entremet fruits rouges; Biscuit madeleine fraise et mascarpone; Crèmeux pistache et son croustillant noisette; Croustillant praliné amande noisette; Tartelette citron;
Et bien d'autres...

Planche charcuteries : 5€ / pers (inclus 1 baguette pour 4)

Planche fromages : 5€ / pers (inclus 1 baguette pour 4)

Planche mixte : 7,50€ / pers (inclus 1 baguette pour 4)



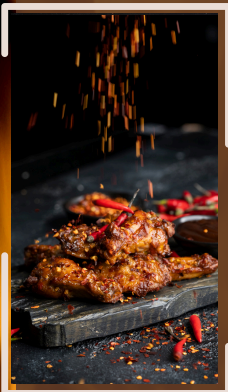
* Formule disponible à partir de 10 personnes et de 3 pièces par personne



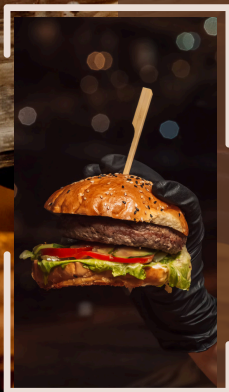
OFYR®

GRILLS
BRASERO





Le brasero : l'arme indispensable pour animer votre événement, aucune limite à l'imagination... Paëlla à la flamme, soirée Burger, apéritif dînatoire, Formule Campagnarde, Formule Vintage, une vraie cuisine ouverte pour faire participer vos convives.



Formule Brasero Campagnard

Assortiment de viandes/poissons sélectionnés par nos soins

Nos garnitures chaudes

Trois crudités ou salades

Nos sauces maison

Un plateau de fromages

Un dessert

Trois viandes/poissons au choix

Filet de canard

Côte de bœuf à l'os

Suprême de poulet mariné aux herbes

Rumsteck d'agneau

Saumon

Brochette de crevettes marinées

Filet de daurade

Hampe de boeuf marinée

Tomahawk de porc

Garnitures chaudes

Pommes de terre grenailles grillées

Poêlée de légumes du moment

Trois crudités/salades au choix

Salade de pommes de terre

Salade italienne

Taboulé aux légumes

Concombre crème de moutarde à l'ancienne

Salade de tomates variété ancienne

Salade de betterave

Coleslaw

Plateau de fromages selon arrivage

Un dessert au choix

Tiramisu Café

Panna cotta aux fruits du moment

Duo de mousses chocolat

Salade de fruits frais

Entremet chocolat blanc-framboise

Chou croustillant praliné

Formule Brasero Vintage collection

Assortiment de viandes/poissons sélectionnés par nos soins

Petit plus version Double M*

Nos garnitures chaudes

Trois crudités ou salades

Nos sauces maison

Un plateau de fromages

Trois desserts

Trois viandes/poissons au choix

Magret de canard

Côte de bœuf à l'os maturée au minimum 20 jours

Brochette de poulet jaune à l'ail des ours

Rumsteck d'agneau

Bavette d'aloyau

Saumon BÖMLO

Gambas

Filet de Bar

Onglet de veau

Garnitures chaudes

Pommes de terre grenailles grillées

Poêlée de légumes du moment

Trois crudités/salades au choix

Salade de pommes de terre

Salade italienne

Taboulé aux légumes

Concombre crème de moutarde à l'ancienne

Salade de tomates variété ancienne

Salade de betterave

Coleslaw

Plateau de fromages selon arrivage

Trois desserts au choix

Tiramisu Café

Panna cotta aux fruits du moment

Duo de mousses chocolat

Salade de fruits frais

Entremet chocolat blanc-framboise

Chou croustillant praliné

*Formule disponible à partir de 30 personnes

*Petit plus disponible en supplément 3,00€

*inclus 1 baguette pour 4 personnes



Nos petits plus *

Escalope de foie gras de canard
Os à moelle grillé à la flamme

Formule Barbecue

19,50€/PERS
Uniquement livraison

Assortiment de viandes sélectionnées par nos soins

Cuisse de poulet désossée marinée
Chipolata
Merguez
Lard mariné
Saucisse blanche

Garnitures chaudes

Pommes de terre grenailles grillées

Trois crudités/salades au choix
Salade de pommes de terre
Salade italienne
Taboulé aux légumes
Concombre crème de moutarde à l'ancienne
Salade de tomates variété ancienne
Salade de betterave
Coleslaw

Assortiment de sauces maison

Un dessert au choix

Tiramisu Café
Panna cotta aux fruits du moment
Duo de mousses chocolat
Salade de fruits frais
Entremet chocolat blanc-framboise
Chou croustillant praliné



Côté Terroir

Disponible toute l'année sur commande*

Tartiflette vosgienne
(pommes de terre, poitrine fumée,
oignons, crème, gratinée au munster)
13,50€/pers

Filet mignon de porc en croûte vosgienne
(lard, oignons, crème)
15,50€/pers

Fumés, tofailles, salade verte
(saucisse fumée, échine de porc fumée)
15,00€/pers

Tourte de la vallée de Munster,
crudités et salade verte (viande de porc
marinée en croûte de feuilletage)
15,50€/pers

Baeckeoëff alsacien
(pommes de terre cuites à l'étouffée avec
du vin blanc, des légumes et trois viandes
-bœuf, agneau et porc-)
**Cuisson longue pour une viande fondante
et juteuse**
15,50€/pers

*Pain non inclus



MENU MARCAIRE 21,50€ /PERS

Charcuteries

--

Tofailles gourmandes et généreuses
Viandes fumées de la région

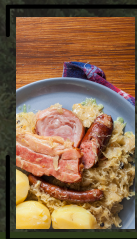
--

Munster fermier et mesclun de salade

--

Tarte aux myrtilles

*Pain inclus



**Raclette traditionnelle (pommes de terre
grenailles, charcuteries, fromages à
raclette, salade verte, oignons,
cornichons)**
12,50€/pers

*Pain non inclus

* À partir de 8 personnes

Côté Convivial

Disponible toute l'année sur commande *

Couscous 4 viandes
(boeuf, agneau, poulet et merguez)
15,50€/pers

Choucroute Royale
(échine, poitrine, saucisse de Strasbourg,
crépinette, jarret)
15,00€/pers

Paëlla
(moules, crevettes, poulet, encornets,
chorizo...)
15,50€/pers

Tajine de poulet
(poulet, pommes de terre, légumes, raisins
sec ...)
14,50€/pers

Jambon rôti aux herbes
Rapés de pommes de terre
Sauce chique
Salade verte
13,50€

D'autres possibilités sur demande

FORMULE DU JOUR

Disponible toute l'année, commande avant 9h

Découvrez nos menus du jour !

Ils sont visibles sur notre page Facebook ou sur notre site Internet. Pour en profiter, n'oubliez pas de passer votre commande la veille ou le jour même avant 9 heures.

Nous vous proposons un tarif unique en boutique de 9,90€ pour le plat et 11,90€ pour le plat accompagné d'un dessert; ou en livraison 11,50€ pour le plat et 13,50€ plat accompagné d'un dessert.



LA BOUTIQUE

DOUBLE M TRAITEUR

Découvrez Double M Traiteur à Corcieux

Située au 6 rue de l'Hôtel de Ville, notre boutique vous propose nos spécialités traiteur, un large choix de charcuteries et de produits laitiers, ainsi qu'une sélection d'épicerie fine composée principalement de produits locaux sans oublier un espace cave dédié aux vins et spiritueux.

Contactez-nous au 03 29 41 29 48 pour vos commandes et conseils.

Nos plats

Disponibles toute l'année sur commande *

Suprême de poulet jaune au foie gras, butternutt comme un risotto,
sauce girolles
17,80€/pers

Fondant de volaille aux morilles, petit jus crémé des sous-bois, mousseline de légumes et petites pommes fondantes
17,50€/pers

Rumsteck d'agneau cuisson en "basse température", pommes de terre fumées, légumes glacés,
jus au romarin
19,50€/pers

Filet de boeuf Rossini, jeunes carottes glacées et gratin dauphinois
21,50€/pers

Picanha de veau en "basse température", mille feuille de pommes de terre et panais rôti
19,50€/pers

Ballotine de cuisse de poulet farcie aux champignons, poêlée de légumes de saison et pommes de terre confites
15,50€/pers

Magret de canard rôti, poivrons grillés et carotte façon os à moelle, jus de viande corsé
19,00€/pers

Filet mignon de porc façon Wellington, poêlée de champignons, pommes de terre fondantes
16,50€/pers

Filet de daurade, risotto crémeux aux girolles et jeunes carottes glacées
17,00€/pers

Noix de Saint-Jacques rôties au poivre fumé, asperges vertes et chou vert braisé
19,00€/pers

Filet de bar juste grillé, gnocchis de pommes de terre et ses légumes de saison
19,00€/pers

* Disponible à partir de 6 personnes et choix unique

*Pain non inclus

BUFFET TRADITION

Minimum 30 personnes

Déclinaison de charcuteries
Pâté en croûte
Terrine

Rôtis de porc et de boeuf froids
Poulet rôti froid

Saumon en Gravlax

Déclinaison de nos sauces

Salades
(piémontaise, coleslaw,
salade italienne,
salade de betteraves,
concombres crème moutarde,
tomates mozzarella...)

Pain de tradition
(1 baguette pour 4)

BUFFET CHAMPÊTRE

Minimum 30 personnes

Déclinaison de charcuteries
Pâté en croûte
Terrine

Rôtis de porc et de boeuf froids
Poulet rôti froid

Saumon en Gravlax

Déclinaison de nos sauces

Salades
(piémontaise, coleslaw,
salade italienne,
salade de betteraves,
concombres crème moutarde,
tomates mozzarella...)

Plateau de fromages

Pain de tradition
(1 baguette pour 4)

BUFFET PRESTIGE

Minimum 30 personnes

Un amuse bouche

Déclinaison de charcuteries
Pâté en croûte
Terrine

Saumon en Gravlax et crevettes
Foie gras de canard

Salades
(piémontaise, coleslaw,
salade italienne,
salade de betteraves,
concombres crème moutarde,
tomates mozzarella...)

Déclinaison de nos sauces

Plat chaud servi au buffet
(à définir)

Buffet de fromages

Assortiments de pains

*Supplément dessert : dessert individuel 1,90€/pers
ou
Dessert entremet-gâteau 2,50€/pers



MENU GALA

37,00€/pers

Entrée au choix

Nougat de foie gras de canard, noisettes & pistaches,
condiments oignons et miel du Rucher Maévé

ou

Saumon en Gravlax mariné aux herbes fraîches, crème légère et brioche dorée

ou

L'œuf parfait, émulsion tomme des Vosges, chips de lard paysan et croûtons dorés
(uniquement disponible en prestation sur place)

ou

Raviole de gambas aux petits légumes croquants,
bouillon safrané

ou

Cannelloni de saumon fumé, insert pomme Granny au champagne

Plat au choix

Fondant de volaille fumé au foin, petit jus crémé, crémeux de légumes et pommes de
terre fondantes

ou

Filet de daurade juste snacké, crémeux de patates douces et jeunes légumes glacés

ou

Paleron de boeuf cuisson de 12H, mille-feuille de pommes de terre et légumes
fondants

ou

Onglet de veau rôti, pommes dauphines et carottes en deux textures

Dessert au choix

Dôme chocolat blanc insert myrtilles sauvages

ou

Croustillant praliné, chocolat léger et tuile de cacao

ou

Chou craquelin extrême vanille coeur framboise



DOUBLE M
TRAITEUR

* À partir de 10 personnes

*Inclus 1 baguette pour 4 personnes

*Prix HORS SERVICE

*Choix unique par réservation

*À réchauffer par vos soins

MENU PRESTIGE

45,00€/pers

Mise en bouche au choix

Ganache foie gras, confit de rhubarbe, sablé au sésame noir

ou

Croustillant de joue de porc, salade d'herbes, vinaigrette au sésame

ou

Tartare de saumon mangue-passion

Entrée au choix

Nougat de foie gras de canard, noisettes & pistaches,
condiments oignons et miel du Rucher Maévé

ou

Gravlax de saumon à l'ail des ours, crème légère poivre de timut

ou

Saint-Jacques rôties au beurre de sapin, risotto de céleri

Plat au choix

Paleron de bœuf de 12H, mille-feuille de pommes de terre, légumes fondants et jus corsé

ou

Rumsteck d'agneau cuisson en "basse température", pommes de terre fumées, poivron confit, jus au romarin

ou

Filet de Saint-Pierre, risotto crémeux aux girolles et jeunes carottes glacées

ou

Suprême de volaille au foie gras, butternut comme un risotto, noisettes et truffes

Fromages

Trilogie de fromages, mesclun de salade

ou

Cromesquis de Munster

Dessert au choix

Palet breton, pomme confite au jasmin, crème vanille

ou

Intensément chocolat, biscuit cacao, mousse légère chocolat Valrhona,
crémeux chocolat Dulcey

ou

Entremet vanille framboise, dacquoise aux amandes



* À partir de 10 personnes

*Inclus 1 baguette pour 4 personnes

*Prix HORS SERVICE

*Choix unique par réservation

*À réchauffer par vos soins



DOUBLE M
TRAITEUR

Informations importantes :

N'hésitez pas à nous demander pour d'autres choix de menu personnalisé. Les menus et formules sont modulables pour répondre au mieux à votre demande.

Devis gratuit sur demande.



Portage de repas sénior

**Livraison de plateaux
repas aux entreprises**

Menu du jour

**Menu événement
professionnel ou associatif**

Livré 7 jours/7

* photos non contractuelles



Candy Bar

LES ENFANTS



Menu enfant à partir de
7,50 €

Roulé de jambon aux fines
herbes

Suprême de volaille et
spätzles

Mousse chocolat au lait

Location de Candy Bar

Machine à Barbe à papa

Machine à Pop Corn



NOTRE SERVICE DE BOISSONS

LA CAVE

DOUBLE M TRAITEUR

DÉCOUVREZ NOTRE SERVICE CAVISTE
UN LARGE CHOIX DE BOISSONS ALCOOLISÉES OU
NON ALCOOLISÉES

UN LARGE CHOIX DE VIN
POUR TOUS LES BUDGETS

CONSULTEZ NOTRE CARTE
SUR DEMANDE

ALSACE
BOURGOGNE
BEAUJOLAIS
BORDEAUX
CHAMPAGNE
VIN DU MONDE ET
SPIRITUEUX

BOISSONS SOFT ET
COCKTAIL

EAU PLATE, EAU
PÉTILLANTE EN BOUTEILLE
VERRE OU PET

LES SODAS
COCA-COLA, ORANGINA,
LIMONADE...
JUS DE FRUITS

BIÈRE PRESSION
À PARTIR DE
90,00€
LOCATION DE
TIREUSE OFFERTE

UN LARGE CHOIX DE
BIÈRE PRESSION 6L,
20L,30L...
KRONENBOURG
STELLA ARTOIS
JUPILER
TRIPLE KARMELIET
LEFFE BLONDE
LEFFE AMBRÉE
HOEGAARDEN BLANCHE

BIÈRE ARTISANALE DE LA
MICROBRASSERIE DES RACINES
(EN BOUTEILLE OU À LA PRESSION)



Location de matériel

Avec une capacité de 300 couverts, nous vous offrons un service dédié à la location de vaisselle et matériel pour tous vos évènements:

- Verrerie
- Couvert
- Assiette
- Linge de table
- Décoration et mobilier



TRAITEUR



VINS & BOISSONS



ÉPICERIE FINE



TRAITEUR

ÉPICERIE FINE

VIN & SPIRITUEUX.

LOCATION DE MATÉRIEL

RESTAURATION POUR LES PARTICULIERS ET PROFESSIONNELS

DOUBLE M TRAITEUR

WWW.DOUBLEMFOOD88.FR
03 29 41 29 48

www.doublemfood88.fr



DOUBLE M TRAITEUR

6 rue de l'hôtel de ville
88430 CORCIEUX

Ne pas jeter sur la voie publique