

# Traiteur Gagneux

HÔTEL RESTAURANT TRAÎTEUR

La palette


03 89 80 79 14

TRAITEUR@LAPALETTE.FR

WWW.LAPALETTE.FR

9 RUE HERZOG
68920 WETTOLSHEIM


Des saveurs
qui s'accordent à
vos couleurs,
pour un mariage qui
vous ressemble.

2027

# Le mot du chef

Depuis 39 ans, Traiteur Gagneux vous propose des formules adaptées à chaque évènement de votre vie.
Plus qu'aucune autre, le mariage est une fête que l'on souhaite inscrire dans le souvenir de nos hôtes.
Alors imaginons ensemble une réception personnalisée et à votre image.
De par notre expérience, nous aurons à cœur de vous accompagner et de vous conseiller dans l'organisation et la réalisation de cette journée unique.
Au fil des pages de cette plaquette, nous souhaitons vous donner quelques clés pour composer un menu qui vous ressemble.
Qualité et disponibilité, tels sont nos points forts pour que vous profitiez pleinement de vos convives sans vous soucier du reste.
Au plaisir de se rencontrer prochainement...

*« Un savoir-faire et une originalité pour un evenement plein de saveurs"*

*Henri Gagneux*



Soucieux de travailler avec des produits frais, les propositions de ce livret peuvent varier selon les produits du marché.

**Carte valable jusqu'à fin d'année 2027**

# Vin D'honneur

# BOUCHÉES

Formule 8 bouchées par pers. : 16€/pers.
Obligation de prendre une animation en complément

Formule 10 bouchées par pers. : 19€/pers.
Formule 12 bouchées par pers. : 23€/pers.
Formule 15 bouchées par pers. : 28€/pers.
Formule 20 bouchées par pers. : 37€/pers

**Panachage possible entre chaque "thème" et dans la partie** GREEN

## Terroir

### FROIDES

Bretzel
Cake à la provençale
Mauricette garnie de charcuteries
Pain surprise
Tartine de saumon fumé-crème raifort
Toast divers sur pain de mie
Céleri rave, pommes vertes et saumon
Gougère barkass
Maki choucroute et truite fumée

**MINI KOUGELHOPF GOURMANDS:**

Noix - comté - crème de noix
Lard - crème de raifort
Olives - crème à la tomate

### CHAUDES

Petite knack chaude
Mini pizza
Mini tarte flambée
Bouchée d'escargots

## Contemporain

### FROIDES

Mini cake chèvre-roquette
Macaron canard-orange
Macaron au foie gras
Club sandwich au poulet ou saumon
Cuillère de saumon mariné aux baies roses
Assortiment de soupettes froides
Blini de champignons cranberry
Mini Bagel garni
Médaillon de boudin blanc-chorizo-noisettes
Patate douce rôtie au yaourt-noix-miel
Verrine de tartare de saumon à l'aneth
Small cookie au chorizo
Verrine de lentilles-saumon fumé
Verrine méditerranéenne
Assortiment de mini-muffins
Bouchée de concombre-crevettes
Crème de tomates confites
Assortiment de cônes salés

### CHAUDES

Moelleux saumon-épinards
Flans de tomates-féta
Clafoutis de courgettes-chorizo-parmesan

## Saveurs du monde

### FROIDES

Roulé de viande de grisons-ricotta
Tartine Bauxia
Croq'fraîcheur au chorizo Iberique
Brochette melon-jambon de Parme
Maki de saumon cru
Rouleau de printemps
Cuillère chinoise au carpaccio de boeuf
Salade de crevettes aux noix de cajou
Verrine de guacamole-jambon cru
Wrap Philadelphia-jambon cru-pistache
Mini baba salé citron vert-crevettes-aneth
Verrine burnoise de légumes-féta-tomates

### CHAUDES

Accra de morue
Brochette boeuf - fromage
Crevette Panko
Empanadas de boeuf ou thon-légumes
Samosa curry légumes
Twist crevette
Gyosa petits légumes
Nem canard - légumes
Mini tacos au poulet
Pita au poulet

## Sucrés

Brochettes de fruits frais
Assortiments de macarons
Mi-cuits chocolat framboise
Mini babas crème chocolat blanc
Financier chocolat crème de citron
Mini tartelette au citron meringuée
Assortiment de soupettes sucrées
Crème brulée Carambar
Tartelettes aux fruits de saison
Mini mille-feuilles
Tartelette façon pomme d'amour
Cannelé au rhum
Mini tropézienne
Tatin aux pommes
Cheescake à la vanille
Opéra
Clafoutis aux fruits de saison
Tiramisu aux fruits du moment
Verrine de chocolat crémeux passion

## Mur à Bretzel

| | |
|---|---|
| Nature | 1,20€/pièce |
| Gratiné emmental lardon | 2,50€/pièce |
| Fourré crème chocolat | 2,30€/pièce |

# Cocktail & BOUCHÉES GREEN

***Nous vous proposons un événement gourmand autour de produit végétarien et végan.***

**Panachage possible avec la partie BOUCHÉES**

Formule 8 bouchées par pers. : 16€/pers.
Obligation de prendre une animation en complément

Formule 10 bouchées par pers. : 19€/pers.
Formule 12 bouchées par pers. : 23€/pers.
Formule 15 bouchées par pers. : 28€/pers.
Formule 20 bouchées par pers. : 37€/pers

## VÉGÉTARIEN

Mini baba salé aux légumes verts
Cake-pop chèvre-pistache
Tartelette purée de légumes argousier-œuf de caille
Brochette de légumes-fromage blanc tandoori
Pomme d'amour tomate-mozzarella
Tartelette ricotta-raisins-noisettes
Mini rouleau courgette-chèvre-thym
Croquant aux amandes-olives

## VEGAN

Houmous au Jalapeño
Dips d'aubergine-poivron rouge
Mezze d'aubergine-blini
Falafel
Assortiment de soupettes froides



# Formules Apéritif

***Formule Fraîcheur*** — 4.90€/pers

Cocktail de fruits, sodas, limonades, eau plate et eau pétillante

***Formule Terroir*** — 8.30€/pers

Crémant, Muscat ou Pinot Gris, cocktail de fruits, sodas, limonades, eau plate et pétillante

**Formule Terroir Spritz** — 13.50€/pers

Formule terroir complétée avec la fontaine à Spritz (Spritz ou liqueur de sureau)

***Formule Cocktail*** — 9.90€/pers

1 cocktail par personne, 1 choix de cocktail

Purple : fruits rouges, citron, violette, eau pétillante et crémant

Peace & Love : jasmin, violette, hibiscus, eau pétillante et crémant

Peace & Love Gin : jasmin, violette, hibiscus, jus d'orange et gin

## Bières

**6,40 €/litre**

**disponible en 20 ou 30 litres**

Sélectionnée dans la Brasserie Artisanale St Alphonse à Vogelgrun

Tarif comprenant la location de la tireuse et du gaz

## Sceau à bières

**4,20€ la bouteille**

Sélection de bières artisanales en bouteilles (blonde, ambrée, brune, aromatique...) présentées dans une vasque remplie de glace.

« C'est Frais et Local ! »



## Eaux aromatisées dans bonbonnière

**4,50€ le litre**

Fraise & menthe, citron & basilic, abricot & lavande, pomme & cannelle, poire & vanille, pamplemousse & romarin...

## Cocktail dans bonbonnière

**9,50€ le litre**

Punch, Sangria, Vodktail...

A vous de choisir !

# La Fontaine à Spritz

Vous souhaitez fournir les boissons ?

Que vos invités gardent un souvenir original ?

*Forfait prêt vin d'honneur : 60 € /fontaine**

*en cas de casse ou dégradation la fontaine sera facturée 300 €



# NOS ANIMATIONS

## RACLETTE 4,90€/PERS
POMME DE TERRE VAPEUR
LARD, FROMAGE

## SERRANO 380€ /JUSQU'À 80PERS
## 4,50 €/PERS AU DELÀ
DÉCOUPE DE JAMBON SERRANO, AVEC
PAIN GRILLÉ À LA TOMATE ET À L'AIL

## BUNS - 7.00 €/PERS
**1 VARIÉTÉ AU CHOIX**
MINI PAIN BRIOCHÉ FARCI
JAMBON MOZZARELLA PESTO OU
POULET OIGNONS CHEDDAR
OU CHAMPIGNONS OIGNONS FROMAGE
FRAIS AUX FINES HERBES OU
CHOUCROUTE MUNSTER
(1 PAR PERSONNE)

## BAR A TAPAS 4,50 €/PERS
**2 VARIÉTÉS AU CHOIX**
TARTINE DE PAIN
TARTINE CHÈVRE, BASILIC ET
TOMATES SÉCHÉES
TARTINE DE TAPENADE TOMATE OLIVE
HOUMOUS ARTICHAUT
TARTINE DE CHARCUTERIES IBÉRIQUE

## FOIE GRAS POELE 6,10 €/PERS
FOIE GRAS POÊLÉ SUR SON PAIN,
ACCOMPAGNÉ D'UN CHUTNEY DE
SAISON (1 PAR PERSONNE)

## WOK 4,90 €/PERS
EMINCÉ DE VOLAILLE OU CREVETTES
MARINÉES, LÉGUMES, NOUILLES
CHINOISES, SOJA

## PLANCHA 5.20 €/PERS
**1 VARIÉTÉ AU CHOIX**
MINI BROCHETTES MARINÉES :
BŒUF, SAUMON, POULET OU LÉGUMES
(2 PIÈCES PAR PERSONNE)

## BURGER SHOW - 5.90 €/PERS
**2 VARIÉTÉS AU CHOIX**
MINI PAINS BURGER AU SÉSAME :
CLASSIQUE, POULET CURRY,
AGNEAU AUX LÉGUMES DU SOLEIL
CONFITS OU VÉGÉTARIEN
(2 PIÈCES PAR PERSONNE)

## CORN DOG - 4.50 €/PERS
LONG BEIGNET EN SUCETTE GARNI
KNACK OU MOZZARELLA
NAPPAGE: KETCHUP, MAYONNAISE,
AIGRE DOUCE OU MOUTARDE
(1 PAR PERSONNE)

## PIZZA PARTY - 9,80€/6PARTS
**2 VARIÉTÉS AU CHOIX**
- JAMBON, CHAMPIGNONS MOZZARELLA
- VÉGÉTARIENNE
- JAMBON CRU DE SAVOIE,
  MOZZARELLA ROQUETTE





## AZOTE SHOW 7.80 €/PERS

### 2 VARIÉTÉS AU CHOIX

**SALÉ :**

- SALSA DE MANGUE AU SAUMON FUMÉ, SORBET D'ANANAS POIVRE
- SORBET MINUTE DE TOMATE AU THYM ET BILLE DE MOZZARELLA AU BALSAMIQUE
- CRÈME FROIDE DE CAROTTE CUMIN, CRÈME RAIFORT

**SUCRÉ :**

- NAGE DE FRUITS ROUGES ET MERINGUE MINUTE
- SORBET MANDARINE SAUCE CHOCOLAT ET TOPPING

## SOUPES PARTY - 4.00 €/PERS

### SUIVANT SAISON:

GASPACHO :TOMATE, COURGETTE, AUBERGINES
SOUPES :COQUILLAGE, POISSONS, CÈPES, CAROTTE CURRY...

## GAUFFRES OU CRÊPES GOURMANDES - 4,50 €/PERS

**SUCRÉS TOPPING**
(AMANDE, RÂPÉS DE COCO, BILLES CHOCOLAT/FRAMBOISE, CHANTILLY...)
**SALÉES TARTINADE**
(TOMATE SÉCHÉE, OLIVES, HOUMOUS, CHAMPIGNONS...)

## ICE ROLL - 3,90 €/PERS

SUR UNE PLAQUE À -30°, NOUS TRAVAILLONS LA GLACE ET LES FRUITS FRAIS.
A DÉGUSTER INSTANTANÉMENT.

## BAR À ESPUMAS 5.20 €/PERS

### 1 VARIÉTÉS AU CHOIX

*servi dans un verre à cocktail*

**SALÉ :**

- ESPUMAS HOMARD ET PETITS LÉGUMES
- ESPUMAS TOMATE, BILLES DE MOZZARELLA ET BASILIC
- ESPAMUS TANDOORI, VOLAILLE AUX HERBES

**SUCRÉ :**

- ESPUMAS MOJITO ET FRUITS FRAIS
- ESPUMAS VANILLE ET FRUITS ROUGES
- ESPUMAS FRUITS DE LA PASSION, CHOCOLAT

## HUITRES NATURELLES NÉES & ÉLEVÉES EN MER - 5,50 €/PERS

DÉGUSTATION D'HUÎTRES, VINAIGRETTE D'ÉCHALOTE, CITRON ET PAIN DE SEIGLE
(MINI. 50 PERSONNES)
2 HUÎTRES PAR PERSONNE

## GLACE FACON POP CAKE - 4.90 €/PERS

### TOPPING:

CHOCOLAT, AMANDES GRILLÉES, RÂPÉS DE COCO, BILLES CHOCOLAT/FRAMBOISE, CHANTILLY...





# COCKTAIL DINATOIRE

**FORMULE COCKTAIL : 9 BOUCHÉES + 3 ANIMATIONS + 4 DESSERTS**
**44€/P.PERSONNE**

## Bouchées Salées

Froides - Crackers crème de chèvre, soupettes froides, blinis au champignons cranberry, mini muffin, briochain volaille, mini bagel fantaisie, sandwich cocktail nordique, cookie chorizo crème de parmesan, cup-cake crème de noix

Chaudes - Mini pizza, bouchée d'escargot, chouquette comté emmental, empanadas au thon, empanadas au boeuf, mini tarte flambée, mini tarte tatin aux légumes

## Animations

**Salées** - Wok, plancha, bar à tapas, raclette, burger show, soupe party, corn dog.

**Sucrées** - Ice roll, glace façon POP CAKE, gaufres/crêpes gourmandes.

## Desserts

Opéra, tartelette citron, mini tropézienne, tartelette pomme tatin, cheesecake



# MARIAGE DE SAVEURS ANIMÉES

Moderne et décomplexé, pour les couples qui veulent célébrer l'amour autrement nous vous proposons d'organiser votre mariage comme ceci :

*Un vin d'honneur garni et convivial*
*Une animation culinaire originale*
*Un plat unique et raffiné*
*Un plateau de fromages à partager*
*Un dessert gourmand*

Moins de conventions, plus d'émotions.
Un moment vrai, joyeux, à votre image.

Parfait pour celles et ceux qui veulent sortir des sentiers battus, tout en offrant une expérience inoubliable à leurs invités.



# Célébrez votre amour, nous nous occupons des saveurs

Henri Gagneux

## AMUSE-BOUCHE

**L'amuse-bouche : 5.10 €/personne**

Bavarois de chou-fleur, vinaigrette tandoori, croûtons de pain
Velouté de cèpes, espuma au lard fumé
Pickles de champignons, coulis de carotte, dés de pain
Crevettes croustillantes à la mousse de moutarde dijonnaise
Gelée de cranberries, espuma de homard



## ENTRÉE (FROIDE)

Fines tranches de foie gras de canard confit, chutney de saison 19 €
Foie gras poêlé, Chutney fraise, pastèque rôti 22 € (Selon saison)
Brochette de gambas pickle de légumes, vinaigrette argousier 18 €
Tataki de thon, salade de daïkon, tzatziki 22 €
Ceviche de daurade, coriandre, citron vert, piment, oignon et tomate 18 €
Mille-feuille de saumon et citronnelle, poireau et vinaigrette agrume gingembre 17 €
Oeuf à 58 ° aux petits légumes, espuma de pomme de terre et croustillant de lard 17 €
Tartelette de légumes au merlu mariné vinaigrette citron, pistache 17 €
Tataki de boeuf, légumes de saison, vinaigrette sésame 18 €
Terrine de foie gras de canard chutney de saison maison 22 €



## TROU NORMAND

**3.50 € sans alcool / 4.50 € avec alccol**

Sorbet pomme verte wasabi & Crémant
Sorbet fraise & Pinot Noir
Sorbet groseille & Vodka
Sorbet melon & Porto
Sorbet basilic & Crémant
Sorbet litchi & Saké
Sorbet de citron & Limoncello



## ENTRÉE OU POISSON (CHAUD)

Brochette de noix de St jacques, fondue de fenouil à la vanille 22 €
Douceur de flétan au safran d'Alsace, fondue de poireaux 19 €
Filet de sandre, sauce et émulsion au Riesling sur lit de choucroute 19 €
Filet de bar sauce jasmin, risotto de perle 19 €
Filet de truite rose de chez Guidat, vinaigrette au poivre de Timut purée de petit pois, râpé de daikon 18 €
Filet de merlu sauce langoustine, légumes du moment 19 €
Filet de daurade, sauce basilic, confit de tomate, purée aux olives 19 €
Filet de saumon sauce tartuffata, galette de rizotto, brochette de légumes 19 €

## VIANDE

Quasi de veau Français « basse température » au sureau, espuma de pommes de terre et fine ratatouille 19 €
Magret de canette Française aux cerises, oignons rouges et thym, pomme Anna et caviar d'aubergines 20 €
Suprême de pintade Française sauce coquelicot, flan de légumes, risotto de petit épeautre de Provence 17 €
Jumeau de bœuf Français, de 72H confit au vin rouge, brochette de légumes, purée de pommes de terre fumées 19 €
Paupiette de caille, sauce soja, purée de petits pois, légumes asiatiques 20 €
Filet de bœuf Wellington, purée de céleri aux noisettes, courgette de légumes 23 €
(uniquement si le chef valide l'équipement de cuisine sur place)
Tranche d'agneau jus au thym, tatin de légumes et gâteau de pomme de terre aux olives 20 €
Filet de veau sauce tartuffata, blinis de légumes de saison, pomme Anna 20 €

## MENU ENFANT – 15€ /P. ENFANT

Emincé de volaille à la crème, spatzles
Mousse au chocolat, crème anglaise
**ou**
Corbeille gourmande des enfants
(mauricettes, club sandwiches, bagels...)
Mousse au chocolat, crème anglaise



## FROMAGES

**Les Fromages cuisinés sur assiette : 7.50 €/personne**

- Nems de munster salade verte
- Kadaïf fromagère
- Aumônière de camembert aux pommes
- Gâteau de chèvre aux légumes confits



**Le plateau de 5 fromages affinés : 7.50 €/personne**
Proposition de fromages : Munster, Brie, Gouda aux truffes, Chèvre cendré, Crottin de Chavignol, Bleu, Fourme d'Amber, Comté, Tête de Moine, Camembert, Roquefort Papillon...

Confitures Maison, noix, raisins & fruits secs : 1,00€/personne

Nous proposons également du pain aux noix et aux figues pour accompagner vos fromages : 0,60€/boule de pain

## DESSERT SUR ASSIETTE

**Le dessert à l'assiette 9 €/personne**

**Wandick** : Chocolat, fruits rouges, sorbet framboise
**Rouge Plaisir** : biscuit dacquoise, gelée de fraise, guimauve au citron vert et feuillantine
**Financier à la rose** : compote de pamplemousse et crémeux chocolat blanc
**Baba revisité** : citron yuzu et limoncello, compotée d'agrumes et sorbet mandarine
**Le Dôme** : ananas, cœur praliné et coulis d'ananas
**Rubis** : fraise, cœur basilic, sablé aux amandes
**Séduction** : compotée de fruits rouges, émulsion verveine et sorbet framboise
**Finger** : chocolat noir Valhona, crémeux parfum aux choix
**Globe glacé** : chocolat, émulsion passion
**Choux** : Choux craquelin à la mangue, compotée mangue, mousseline et sorbet mangue
**Ballerine** : meringue, vanille, citron, ganache montée chocolat blanc et fruits



# MARIAGE GREEN



## AMUSE-BOUCHE

**L'amuse-bouche : 4.20 €/personne**

Tartare de légumes au géranium

Tiramisu de chutney à la tomate et sirop balsamique

Verrine de carotte orange, crème reine des prés

## ENTRÉE

Assiette végétal, terrine de légumes 16 €

Pâtes Soba sautées aux légumes et vinaigrette au sésame 16 €

Bruschetta d'aubergine, espumas aux herbes et petits légumes 16 €

Ceviche d'avocat et sushi aux légumes crus et boulghour 17 €

Oeuf à 58°, brunoise de légumes, espumas de pomme de terre 16 €

Burrata, pastèque, pickles, vinaigrette au citron confit et gel balsamique 18 €

## PLAT

Risotto de légumes (selon la saison) 17 €

Raviole de chèvre et épinard, vinaigrette de tofu et lentilles 17 €

Tranche de choux-fleur, champignons, fèves, petits pois, oeuf à 58° et vinaigrette aux amandes 17 €

Choux farcis, brunoise de légumes et cacahuète, pommes de terre flambées aux pleurotes et graines de courge 17 €

Pastèque rôti, tranche de courgette aux petit légumes, quinoa sauce persil plat 17 €

## DESSERT SUR ASSIETTE

**Le dessert à l'assiette 9 €/personne**

Entremet cacao framboise, coulis framboise, sorbet framboise

Macaron géant à la framboise, sorbet menthe et coulis framboise

Crème d'avocat, ananas au rhum, glace banane et fruit de la passion, kadaïif croustillant

Cheesecake orange et chocolat, coulis orange et sorbet Grand Marnier



# BUFFET DE DESSERT



*Possibilité de créer un buffet autour de votre gâteau de mariés*

**6 pièces par pers - 12,40 €**
**8 pièces par pers - 16,20 €**
**10 pièces par pers - 19,90 €**

## VALEURS SURES

- Tartelette citron meringué
- Verrine façon Forêt Noire
- Assortiment de macaron
- Salade de fruits au jasmin
- Tiramisu café
- Tiramisu aux fruits de saison
- Mini baba, crème chocolat blanc
- Opéra
- Mousse chocolat passion
- Panacotta aux fruits rouges
- Glace ou sorbet Maison au choix
- Mont Blanc
- Moelleux au chocolat framboise

## POSER SUR TABLE AU MOMENT DU CAFÉ

Nos pièces « buffet de dessert » version mignardises vous sont posées sur table pour accompagner vos boissons chaudes... la gourmandise n'a pas de limite !

**2 pièces par pers - 4,80 €**
**3 pièces par pers - 6,70 €**

## TOUCHES CRÉATIVES

- Panna cotta couli de pêche poivre de Timut
- Soupette Pina colada
- Ile flottante à l'hibiscus
- Soupette de fraises au poivre de Sichuan
- Soupette orange mangue thé vert
- Crème brûlée carambar
- Cône ganache chocolat noisette caramélisée
- Torche de pomme de terre
- Verrine de fraise et poivre de Sichuan
- Verrine chocolat blanc coulis kiwi
- Tartelette façon pomme d'amour
- Mini cheesecake caramel chocolat



## MUR À DONUTS

Pour surprendre vos invités et terminer le repas sur une note gourmande et ludique, laissez-vous séduire par notre mur à donuts.

**2.10 € le donnuts**

*Assortiment de glaçage : chocolat noir, caramel, fraise, vanille, sucre coloré...*

# LE BOUQUET FINAL



## PIÈCE MONTÉE EN CHOUX

LA PORTION DE 2 CHOUX **4,90€/PERSONNE**
LA PORTION DE 3 CHOUX **6,80€/PERSONNE**

**2 PARFUMS AU CHOIX :**
VANILE, CHOCOLAT, PISTACHE, CAFÉ,
PRALINER, GRAND MARNIER

## PIÈCE MONTÉE EN MACARONS

LA PORTION DE 2 MACARONS **3,90€/PERSONNE**
LA PORTION DE 3 MACARONS **5,80€/PERSONNE**

## NUDE CAKE*

LA PORTION : **6,80€/PERSONNE**

**GÉNOISE :**
NATURE OU CHOCOLAT

**FOURRAGE :**
CRÈME AU BEURRE, VANILLE, CHOCOLAT,
CAFÉ

**OU**

**MOUSSE BAVAROISE :**
FRAMBOISE, FRAISE, ANANAS, CITRON,
FRUITS ROUGES, PÊCHE, CHOCOLAT...



## FRAMBOISIER* (EN SAISON)

LA PORTION **: 8.50€/PERSONNE**
MOUSSE VANILLE SUR BISCUIT DACQUOISE

**DÉCORATION À CONVENIR ENSEMBLE (SUPPLÉMENT SELON DEMANDE)**
***MINIMUM 50 PERSONNES**











# LE JOUR D'APRÈS

*Aucune livraison le dimanche, la livraison se fera le jour du mariage*

## BRUNCH

PLATEAU DE MUFFINS SUCRÉES
***
CONFITURES MAISON, MIEL, BEURRE
***
ASSORTIMENT DE CAKE
***
VIENNOISERIES/PANCAKES
***
BRIOCHE AUX PRALINE ROSE
***
SALADE DE FRUITS
***
VERRINES DE MÜSLI ET FROMAGE BLANC
***
PLATEAU DE CHARCUTERIES
***
SAUMON FUMÉ

**25€/PERS HORS BOISSONS**
**30€/PERS BOISSONS COMPRISES (THÉ, CAFÉ*, JUS DE FRUITS, EAUX)**

** Possible d'avoir du café capsule Espresso 1€ /capsule*

## PETIT DÉJEUNER

ASSORTIMENT DE PAINS
***
CONFITURES, MIEL, BEURRE
***
ASSORTIMENT DE CAKE
***
SALADE DE FRUITS
***
VERRINE DE MUESLI ET FROMAGE BLANC

**14€/PERS HORS BOISSONS**
**19,50€/PERS BOISSONS COMPRISES (THÉ, CAFÉ*, JUS DE FRUITS, EAUX)**

### POUR ACCOMPAGNER VOS LENDEMAINS :

**CAKE DE 8 PERSONNES : 7.90 €**
OLIVES ET THYM, COURGETTE ET TOMATE CONFITE, THON ET ZAATAR, COURGETTE ET CHÈVRE....
**SÉLÉCTION DE TARTINES SALÉES POUR 8 PERSONNES : 7.90 €**
**CAMAMBERT FARCI : 6.90 €/PIÈCE**
ABRICOT ET AMANDE

| | |
|---|---|
| TOURTE DE LA VALLÉE, CRUDITÉS* | 11€/PERSONNE |
| PATÉ CHAUD, CRUDITÉS* | 12€/PERSONNE |
| TOURTE VOLAILLE ET FOIE GRAS, CRUDITÉS* | 14€/PERSONNE |

*CRUDITÉS : TOMATES, CAROTTES, CÉLERI

## PLANCHETTE

### À CRÉER SOI-MÊME

CAKES
FRUITS FRAIS
CHARCUTERIES
FROMAGES
BEURRE ET CONFITURES
BRIOCHE
ASSORTIMENT DE CONDIMENTS...

**120 € LA PLANCHETTE POUR 10 PERS**

















# Votre histoire d'amour, notre plus belle inspiration

*Henri Gagneux*

# NOTRE HÔTEL

POUR VOTRE NUIT DE NOCES, PENSEZ À NOTRE HÔTEL...
DANS UNE **ATMOSPHÈRE CALME ET PAISIBLE**, PROLONGEZ LE RÊVE DE CETTE BELLE JOURNÉE ET RÉVEILLEZ VOUS EN DOUCEUR LE LENDEMAIN MATIN **AVEC UN PETIT DÉJEUNER AU PIED DES VIGNES.**

**POSSIBILITÉ DE PRIVATISER L'HÔTEL POUR VOUS ET VOS INVITÉS**, DANS CE CAS, LA CHAMBRE SUITE VOUS EST OFFERTE.

NICHÉ AU CŒUR DU VIGNOBLE ALSACIEN, AU FOND D'UN PARC ARBORÉ DE GRANDS ARBRES SINGULIERS,
NOTRE HÔTEL 3 ÉTOILES DE 15 CHAMBRES  ET UNE SUITE VOUS ACCUEILLE À WETTOLSHEIM, EN ALSACE.

PARKING PRIVÉ, WIFI, PETIT DÉJEUNER BUFFET AVEC PRODUITS MAISONS...

PRIX DE LA CHAMBRE **À PARTIR DE 89 € HORS PETIT DÉJEUNER**






# CONDITIONS DE RÉSERVATION

**Salle**
Si la salle ne dispose pas d'équipements adéquats au réchauffage des plats : four à chaleur tournante, table chaude, thermoplongeur, ...
nous pouvons ramener le matériel sous location.
Tarif en fonction des besoins en matériels de cuisine.
A confirmer après visite ou photo de la salle

**Dégustation**
Pour toute confirmation de réservation d'un mariage de plus de 50 personnes (avec versement d'un acompte), nous invitons les futurs mariés pour une dégustation (menu hors boissons).
Toute dégustation hors réservation est payante.

**Conditions de réservation et paiement**
Confirmation du mariage sous réserve de notre disponibilité, les devis n'entraînent pas d'option.
Conditions de règlement :
• A la confirmation du devis : un premier versement d'arrhes de 10%
• En début d'année du mariage : un deuxième versement de 30%
• 6 semaines avant le mariage : un troisième versement de 40%
• Le solde est à régler dès réception de facture
• Les prix pourront être revu en fonction de l'évolution économique alimentaire
• Pour tout report de date, nous nous réservons le droit de revoir nos selon le cours du marché.

**Annulation**
La demande d'annulation par le client devra expressément être signalée par lettre RAR et entraine la perte de ses acomptes ou arrhes versés à titre d'indemnités irréductibles selon les modalités suivantes :
• Annulation jusqu'à 6 mois avant le jour de la réception, l'acompte de 10% est conservé
• Annulation jusqu'à 3 mois avant le jour de la réception, les acomptes de 10% et 30% sont conservés
• Annulation jusqu'à 1 mois avant le jour de la réception, les acomptes de 10%, 30% et 40% sont conservés.

**Mise en place**
Le dressage des tables de la salle du repas peut être effectué par nos soins, la veille du mariage. Une offre personnalisée sera établie en fonction de vos besoins. Si vous souhaitez vous en occuper, un forfait pourra être demandé pour la livraison du matériel.

**Apéritif**
Si nous nous occupons du service, la décoration du buffet (hors fleurs) est incluse.
Toute demande spécifique pourra être étudiée. Si le service est extérieur, le buffet est livré sur plateau jetable.

**Matériel**
Possibilité de location de vaisselle et nappage, à rendre non lavé, devis en fonction de vos besoins. La location n'est possible que sous condition de l'intervention de notre personnel. Nous pouvons également gérer la location de mobilier : tables, tonnelles, mange debout...
Toute vaisselle louée et cassée vous sera facturée.
Tout le matériel laissé sur place, sera à nous rapporter par vos soins dans nos locaux (9 rue Herzog Wettolsheim avant 17h00 le dimanche ou le mardi à partir de 9h00)

**Repas**
Le menu doit être intégralement commandé auprès de nos services (vin d'honneur et repas) . Menu unique pour l'ensemble de vos convives.
Le dressage des plats sera obligatoirement fait par nos soins.
Le nombre définitif de couverts doit être confirmé au plus tard 15 jours avant votre évènement. Au delà aucune modification ne sera possible et la facturation sera établie à partir du nombre de couverts initialement confirmés.
En cas de restes alimentaires non consommés (restés au frais), veuillez prévoir les emballages/contenants prévus à cet effet,

**Personnel**
Pour toutes prestations, le tarif horaire pour notre personnel est de :
30€/heure par Chef de rang & Cuisiniers
34€/heure par Maitre d'hôtel et Chef de cuisine
au départ de la Palette jusqu'au retour,
Si le personnel intervenant est extérieur, nous déclinons toute responsabilité d'organisation durant la soirée

**La livraison**
Frais kilométriques à partir de 10 km : 0,90€ par km
Frais de trajet aller/retour pour plus de 10 minutes de trajet : 32€ par véhicule