



Traiteur Gagneux

HÔTEL RESTAURANT TRAITEUR

La palette



**PARCE QUE SE DIRE "OUI"
S'ACCOMPAGNE
DES MEILLEURES SAVEURS**



9 RUE HERZOG



03 89 80 79 14



TRAITEUR@LAPALETTE.FR



WWW.LAPALETTE.FR

2026



Le mot du chef

Depuis 38 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 événement plein de saveurs »

Henri Gagneux

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



Vin D'honneur & BOUCHÉES

Formule 8 bouchées par pers. : 15€/pers.
Obligation de prendre une animation en complément
Formule 10 bouchées par pers. : 18€/pers.
Formule 12 bouchées par pers. : 22€/pers.
Formule 15 bouchées par pers. : 27€/pers.

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

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

Médailillon 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

CHAUDES

Moelleux saumon-épinards

Flans de tomates-fêta

Clafoutis de courgettes-chorizo-parmesan

Saveurs du monde

FROIDES

Bouchée de concombre-crevettes

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

Crème de tomates confites

Verrine de guacamole-jambon cru

Mini cake chèvre-roquette

Wrap Philadelphia-jambon cru-pistache

Mini baba salé citron vert-crevettes-aneth

Assortiment de cônes salés

Verrine burnoise de légumes-fêta-tomates

CHAUDES

Accra de morue

Empanadas de boeuf ou thon-légumes

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 brûlée Carambar

Tartelettes aux fruits de saison

Mini mille-feuilles

Tartelette façon pomme d'amour

Cannelé au rhum

Mini tropézienne

Tatin aux pommes

Cheesecake 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

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

Vin D'honneur & BOUCHÉES GREEN

Nous vous proposons un mariage gourmand autour de produits végétarien et végan.

VEGETARIEN

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

Formule 8 bouchées par pers. : 15€/pers.
Obligation de prendre une animation en complément
Formule 10 bouchées par pers. : 18€/pers.
Formule 12 bouchées par pers. : 22€/pers.
Formule 15 bouchées par pers. : 27€/pers.



Panachage possible avec la partie BOUCHÉES

Formules Apéritif

Formule Fraîcheur

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

4.70€/pers

Formule Terroir

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

7.90€/pers

Formule Champagne

Une coupe de champagne accompagné de sa liqueur au choix :
framboise, pêche, cassis, Chambord, rhubarbe, châtaigne...

9.20€/pers

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,
pamplemousse & romarin,
poire & vanille...

Mur à bulles - 350€ TTC

Une idée du chef !

Un mur sur lequel se trouve une
cloche, faites sonner la cloche pour
que le mur s'enchant et vous offre
l'un de ses meilleurs breuvages.

Animation garantie, effet de surprise
immédiat tout en magie.



NOS ANIMATIONS

SERRANO 380€ /JUSQU'À 80PERS 4,50 €/PERS AU DELÀ

DÉCOUPE DE JAMBON SERRANO, AVEC
PAIN GRILLÉ À LA TOMATE ET À L'AIL

WOK 4,90 €/PERS

EMINCÉ DE VOLAILLE OU CREVETTES
MARINÉES, LÉGUMES, NOUILLES
CHINOISES, SOJA

PLANCHA 4,50 €/PERS

**1 VARIÉTÉ AU CHOIX DE MINI
BROCHETTES MARINÉES :**

DE BŒUF, DE SAUMON, DE POULET ET DE
LÉGUMES
(2 PIÈCES PAR PERSONNE)

BAR A TAPAS 4,50 €/PERS

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

RACLETTE 4,00€/PERS

POMME DE TERRE VAPEUR
LARD, FROMAGE

BURGER SHOW - 4,60 €/PERS

MINI PAINS BURGER AU SÉSAME :
CLASSIQUE OU POULET CURRY OU AGNEAU
AUX LÉGUMES DU SOLEIL CONFITS **OU**
VÉGÉTARIEN (2 VARIÉTÉS AU CHOIX)

SOUPES PARTY - 4.00 €/PERS SUIVANT SAISON:

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

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
PORTION)

PIZZA PARTY - 9,80€/6PARTS 2 CHOIX POSSIBLES

- 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

GAUFFRES OU CREPES

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.

GLACE FACON POP CAKE - 3.90 €/PERS

TOPPING:

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



COCKTAIL DINATOIRE

FORMULE COCKTAIL : 9 BOUCHÉES + 3 ANIMATIONS + 4 DESSERTS
42€/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.

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 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.



“Votre menu raconte votre histoire, vos saveurs et vos souvenirs”

Henri Gagneux

AMUSE-BOUCHE

Bavarois de chou-fleur, vinaigrette tandoori, croûtons de pain - 4,20 €

Velouté de cèpes, espuma au lard fumé - 4,20 €

Pickles de champignons, coulis de carotte, dès de pain – 4,20 €

Crevettes croustillantes à la mousse de moutarde dijonnaise – 4,20 €

Gelée de cranberries, espuma de homard – 4,20 €

ENTRÉE (FROIDE)

Fines tranches de foie gras de canard confit, chutney de saison - 18 €

Foie gras poêlé, Chutney fraise, pastèque rôti - 21 € (Selon saison)

Brochette de gambas pickle de légumes, vinaigrette argousier - 17 €

Tataki de thon, salade de daïkon, tzatziki - 21 €

Ceviche de daurade, coriandre, citron vert, piment, oignon et tomate - 17 €

Mille-feuille de saumon et citronnelle, vinaigrette agrume gingembre - 16 €

Œuf à 58° aux petits légumes, espuma de pomme de terre et croustillant de lard - 16 €

Tartelette de légumes au merlu mariné vinaigrette citron, pistache - 16 €

Entremet pétoncle saumon, gelée de petits pois, vinaigrette sésame - 17 €

Terrine de foie gras de canard chutney de saison maison - 21 €

TROU NORMAND *sans alcool - 3,10€ / Avec alcool 4,10€*

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 - 21 €

Douceur de flétan au safran d'Alsace, fondue de poireaux - 18 €

Filet de sandre, sauce et émulsion au Riesling sur lit de choucroute - 18 €

Filet de bar sauce jasmin, risotto de perle - 18 €

Filet de truite rose de chez Guidat, vinaigrette au poivre de Timut purée de petit pois râpé de daïkon - 17 €

Filet de merlu sauce langoustine, légumes du moment - 18 €

Effiloché de Raie, vinaigrette basilic, confit de tomate purée aux olives - 18 €

VIANDE

Quasi de veau Français « basse température » au sureau, espuma de pommes de terre et fine ratatouille - 18 €

Magret de canette Française aux cerises, oignons rouges et thym -

Rapée de pomme de terre et caviar d'aubergines - 19 €

Suprême de pintade Française sauce coquelicot, flan de légumes, risotto de petit épeautre de Provence - 16 €

Jumeau de bœuf Français, de 72H confit au vin rouge, brochette de légumes, purée de pommes de terre fumées - 18 €

Paupiette de caille, sauce soja, purée de petits pois, légumes asiatiques - 19 €

Filet de bœuf Wellington, tartelette de légumes, pomme de terre à la crème de thym - 22 €

(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 - 19 €

Filet de veau sauce tartuffata, purée de céleri, pomme Anna - 19 €

MENU ENFANT - 15€ /P. ENFANT

Emincé de volaille à la crème, spätzles

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 - 6,90 €/ p.personne

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

Le plateau ou buffet de 5 fromages affinés – 6,90 €/p.personne

Proposition de fromages : Munster, Brie, Gouda aux truffes,
Chèvre cendré, Crottin de Chavignol, Bleu, Fourme d'Ambert, Comté,
Tête de Moine, Camembert, Roquefort Papillon...

Supplément – 1,00€/p.personne

Confitures Maison, noix, raisins & fruits secs

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

DESSERTS SUR ASSIETTES - 9€/P.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 Valrhona, 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





BUFFET DE DESSERT

Possibilité de créer un buffet autour de votre gâteau de mariés

6 pièces par pers – 11,40 €

8 pièces par pers – 15,20 €

10 pièces par pers – 19,00 €



VALEURS SURES

Tartelette citron meringuée

Verrine façon Forêt Noire

Assortiment de macaron

Salade de fruits au jasmin

Tiramisu café

Tiramisu aux fruits de saisons

Mini baba, crème chocolat blanc

Opéra

Mousse chocolat passion

Panacotta aux fruits rouge

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 – 3,80 €

3 pièces par pers – 5,70 €

TOUCHES CRÉATIVES

Panna cotta couli de pêche poivre de Timut

Soupette Piña 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 DONNUTS

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

1,90 € le donuts

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



LE BOUQUET FINAL

PIÈCE MONTÉE EN CHOUX

LA PORTION DE 2 CHOUX – **3,90€/P.PERSONNE**

LA PORTION DE 3 CHOUX – **5,80€/P.PERSONNE**

2 PARFUMS AU CHOIX :

VANILLE, CHOCOLAT, PISTACHE, CAFÉ, PRALINER,
GRAND MARNIER

PIÈCE MONTÉE EN MACARONS

LA PORTION DE 2 MACARONS – **3,60€/P.PERSONNE**

LA PORTION DE 3 MACARONS – **5,40€/P.PERSONNE**

WEDDING/NUDE CAKE*

LA PORTION – **6,20€/P.PERSONNE**

GÉNOISE :

NATURE OU CHOCOLAT

FOURAGE :

CRÈME AU BEURRE, VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ

OU

MOUSSE BAVAROISE :

FRAMBOISE, FRAISE, ANANAS, CITRON, FRUITS ROUGES,
PÊCHE, CHOCOLAT...

COUVERTURE :

PÂTE D'AMANDES OU NUDE

FRAMBOISIER* (EN SAISON)

MOUSSE VANILLE SUR BISCUIT DACQUOISE

LA PORTION – **7.50€/P.PERSONNE**



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 MÜESLI ET

FROMAGE BLANC

PLATEAU DE CHARCUTERIES

SAUMON FUMÉ

25€/PERS HORS BOISSONS

30€/PERS BOISSONS COMPRISES

(THÉ, CAFÉ*, JUS DE FRUITS, EAUX)

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 COURGETTE & CHÈVRE

7,90€ POUR 8 PERSONNES

SÉLECTION DE TARTINES SALÉES

7,90€ POUR 8 PERSONNES

CAMEMBERT FARCI AU ABRICOT ET AMANDE

6,50€/PIÈCE

TOURTE DE LA VALLÉE, CRUDITÉS* **11€/P.PERSONNE**

PATÉ CHAUD, CRUDITÉS* **12€/P.PERSONNE**

TOURTE VOLAILLE ET FOIE GRAS, CRUDITÉS* **14€/P.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



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

Les amuse-bouche

Tartare de légumes au géranium – 4,20 €

Tiramisu de chutney de tomate et sirop balsamique – 4,20 €

Verrine de carotte orange, crème reine des prés – 4,20 €

Les entrées

Assiette végétal, terrine de légumes – 16 €

Pâtes Soba sauté 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 – 16 €

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

Les plats

Risotto de légumes (selon la saison) – 17 €

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

Artichaut amande et fève, polenta aux champignons, tofu fumé sauce carotte – 17 €

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

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

Les desserts

Entremet cacao framboise, coulis framboise, sorbet framboise – 9 €

Macaron géant à la framboise, sorbet menthe et coulis framboise – 9 €

Crème d'avocat, ananas au rhum, glace banane et fruit de la passion, kadaïf croustillant – 9 €

Cheesecake orange et chocolat, coulis orange et sorbet Grand Marnier – 9 €



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 entraîne 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

32€/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 : 0,70€ par km

Frais de trajet aller/retour pour plus de 10 minutes de trajet : 32€ par véhicule