



*Donnez
de la mémoire
à l'éphémère*

Hôtel – Restaurant –
Traiteur Organisateur de réception

Henri Gagneux

La Palette

9 rue Herzog 68920 Wettolsheim

Tél. 03 89 80 79 14

www.lapalette.fr

traiteur@lapalette.fr



Le mot du chef

Depuis 16 ans, Traiteur La Palette vous propose des formules adaptées à chaque événement 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

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

Carte valable jusqu'à fin d'année 2022.



Vin d'honneur – Les bouchées

Formule 8 bouchées par pers : **15€ par pers**
Obligation de prendre une animation pour 100 pers minimum en complément

Formule 10 bouchées par pers : **18€ par pers**

Formule 12 bouchées par pers : **22€ par pers**

Formule 15 bouchées par pers : **27€ par pers**



Terroir

Bretzel

Cake à la Provençale

Mauricette garnie de charcuteries

Pain surprise

Tartine saumon fumé, crème raifort

Toasts divers sur pain de mie

Céleri rave, pomme verte et saumon

Gougère barkass

Maki choucroute et truite fumée

Les mini kougelhopfs gourmands :

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

Petite knack chaude*

Mini pizza*

Mini tarte flambée*

Bouchée d'escargots*



Contemporain

Macaron au foie gras

Club sandwich poulet Ou saumon

Cuillère de saumon mariné aux baies roses

Assortiment de soupettes froides

Cracker de chèvre frais et raisin

Blinis de champignons cranberry

Mini bagels

Médaille de boudin blanc, chorizo et noisette

Patate douce rôtie au yaourt, noix et miel

Verrine de tartare de saumon à l'aneth

Noug'art salés

Verrine de lentille saumon fumé

Small cookie au chorizo

Verrine méditerranéenne

Moelleux saumon et épinard*

Flan de tomate et feta*

Clafoutis de courgette, chorizo, parmesan*

Assortiment de Mini Muffins*

Saveurs du Monde

Bouchée de concombre et crevettes

Roulé de viande des grisons et ricotta

Tartine Bauxia

Croq'fraîcheur au chorizo Ibérique

Brochette melon et jambon de Parme

Maki de saumon cru

Rouleau de printemps

Cuillère chinoise au carpaccio de bœuf

Salade de crevette aux noix de cajou

Crème de tomate confite

Verrine guacamole et jambon cru

Mini cake chèvre et roquette

Wrap Philadelphia jambon cru pistache

Mini Baba salé citron crevette à l'aneth

Assortiment de nos cônes salés

Verrine brunoise de légumes fêta tomate

Accra de morue*

Empanadas de Bœuf ou thon/légumes *

Saveurs Sucrées

Brochette de fruits frais

Assortiment de macarons

Mi-cuit chocolat framboise

Mini baba crème chocolat blanc

Financier chocolat crème citron

Mini tartelette au citron meringuée

Assortiment de soupettes sucrées

Tiramisu aux fruits du moment

Verrine chocolat crémeux passion

Crème brûlée carambar

Tartelette aux fruits de saisons

Rocher pêche et chocolat blanc

Tartelette façon pomme d'amour

Cannelé au rhum

Mini Tropézienne

Tatin au pomme

Cheesecake à la vanille

Opéra

Clafoutis aux fruits de saisons

*Bouchées chaudes**

Possibilité de panacher vos choix de bouchées entre chaque « thème » et dans la partie Végétarien / Végan

Vin d'honneur – Les bouchées Green

Formule 8 bouchées par pers : **15€ par pers**

Obligation de prendre une animation pour 100 pers minimum en complément

Formule 10 bouchées par pers : **18€ par pers**

Formule 12 bouchées par pers : **22€ par pers**

Formule 15 bouchées par pers : **27€ par pers**

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

Mini baba salé aux légumes verts

Houmous au Jalapeño

Dip d'aubergine et poivron rouge

Cake pop chèvre et pistache

Tartelette purée de légumes argousier et œuf de caille

Brochette de légumes, fromage blanc tandoori

Pomme d'amour tomate mozzarella

Tartelette ricotta raisins et noisettes

Mini rouleau courgette chèvre, thym

Mezze d'aubergine et son blini

Croquant aux amandes et olive

Falafel

Assortiment de soupettes froides

Possibilité de panacher vos choix de bouchées avec celles de la page : Cocktail – Les Bouchées



Cocktail - Nos animations

Toutes les animations sont à prendre sur une base minimum de 100 personnes

SERRANO 4,00 €/pers

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 5,90 €/pers

2 variétés 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

Tortillas
Tartine chèvre, basilic et tomates séchées
Dips de légumes fromage blanc épicée
Tartine de tapenade tomate olive houmous artichaut
Légumes marinés (tomates, champignons, artichaut ...)
Tartine de charcuteries Iberique
(2 variété au choix)

FOIE GRAS POELE 6,90 €/pers

Foie gras poêlé sur son pain, accompagné d'un chutney de saison

AZOTE SHOW 2 variétés au choix (à choisir sur la liste ci-dessous) 6,40 €/pers

Salé :

Salsa de mangue au saumon fumé, crème d'ananas poivre
Sorbet minute de tomate au thym et bille de mozzarella au balsamique
Crème froide de carotte cumin, crème raifort

Sucré :

Sucette de fruits du moment
Nage de fruits rouges et meringue minute
Sorbet mandarine sauce chocolat

Les animations nécessitent la présence de cuisiniers



BUFFET DE LA MER 5,20 €/pers

2 variétés au choix à choisir : saumon fumé sardines marinées, saumon mariné, rillettes de maquereau, servi avec toasts, beurre et citron
(2 pièces par personne)

BURGER SHOW 4,60 € pièce

Mini pains burger au sésame : classique ou poulet curry ou agneau aux légumes du soleil confits ou végétarien
(2 variétés au choix)

DECOUPE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES 4,90 €/pers

Dégustation sur planche de charcuteries, fromages Italiens et Espagnols

DUO DE SAUMON 4,90 €/pers

Dégustation de saumon l'un mariné et l'autre fumé maison dans notre fumoir, le tout sur blinis et aromates

HUITRES NATURELLES NÉES & ÉLEVÉES EN MER 4,50 €/pers

Dégustation d'huîtres, vinaigrette d'échalote, citron et pain de seigle
(mini. 50 personnes, 2 huîtres par portion)

GAUFRE GOURMANDE 4,50 €/pers

Dégustation de gaufres sucrés et topping

ICE ROLL 3,90 €/pers

Sur une plaque à -30°, nous travaillons la glace et les fruits frais.
A déguster instantanément.



Cocktail - Les boissons

Formules Apéritif

Formule Fraîcheur

4,50 €/pers

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

Formule Terroir

7,90 €/pers

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

Formule Champagne

9,20 €/pers

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

Ces boissons seront livrées et rafraichies par nos soins, bouteilles en verre, Crémant et vin blanc du village de Wettolsheim sélectionnés par nos soins

Bar à soft

Eaux aromatisées dans bonbonnière – 4,20€ le litre

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



Bières

6,20 € le litre disponible en fût de 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 bouteille (blonde, ambrée, brune, aromatique...) présenter dans une vasque remplie de glace. « C'est Frais et Local ! »

Bar à smoothie

Atelier Smoothie – 4,80€ /pers

Smoothie a créer soi-même, avec les fruits et légumes de saisons

* Nécessite une personne minimum dédiée à cet atelier





Le Repas

Composons ensemble votre menu

Chaque mariage est unique et nous tenons à faire
du vôtre
un moment gastronomique exclusif, et magique.

Faites-vous plaisir, sélectionnez votre menu à la
carte.

Découvrez nos mets spécialement élaborés
pour les mariages sur les pages suivantes...

*Des menus spécifiques sont proposés en cas de régime
alimentaire particulier
(Allergie, intolérance, maladie, religion...)*

Mariage **Green Attitude**

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 – 15 €

Pâtes Soba sauté aux légumes et vinaigrette au sésame – 15 €

Bruschetta d'aubergine, espumas aux herbes et petits légumes – 15 €

Ceviche d'avocat et sushi aux légumes crus et boulghour – 15 €

Champignons farcies, tofu, tartare d'orange et mélange de graines – 15 €

Les plats

Risotto de courge, butternut et sauge – 15 €

Raviole de chèvre et épinard, vinaigrette de tofu et lentilles – 15 €

Artichaut amande et fève, polenta aux champignons – 16 €

Choux farcis, brunoise de légumes et cacahuètes,
pommes de terre flambées aux pleurotes et graines de courge – 16 €

Les desserts

Entremet cacao framboise, coulis framboise, sorbet framboise – 8 €

Macaron géant à la framboise, sorbet menthe et coulis framboise – 8 €

Crème d'avocat, ananas au rhum, glace banane et fruit de la passion,
kadaïf croustillant – 8 €

Cheesecake orange et chocolat, coulis orange et sorbet Grand Marnier – 8 €



Amuse-bouche

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

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

Trio Italien – 4,20 €

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

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



Terrine de rouget



Ceviche de daurade



Fines tranches de foie gras

Entrée (froide)

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

Foie gras poêlé, sangria de légumes et fruits - 21 €

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

Duo de foie gras et de thon mariné – 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 à la noisette - 14 €

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

Terrine de rouget aux petits légumes, crème artichaut - 17 €

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

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 - 16 €

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 daikon – 17 €

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

Truite de mer, vinaigrette basilic, confit de tomate purée aux olives – 18 €



Filet de bar



Filet de truite



Filet de sandre

Trou Normand

Sans alcool 3,10 €

Avec alcool 4,10 €

Sorbet pomme verte wasabi & Crémant

Sorbet fraise & Pinot Noir

Sorbet rhubarbe & Liqueur de rhubarbe

Sorbet groseille & Vodka

Sorbet melon & Porto

Sorbet basilic & Crémant

Sorbet litchi & Saké

Sorbet citron & Limoncello ...

Des propositions ou modifications peuvent être apportées
au gré des saisons

Viande

Quasi de veau Français « basse température » au sureau,
carré de polenta aux légumes, pommes Macaire - 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 €

Filet mignon de porc Français sauce trompette de la mort,
espuma de pommes de terre et fine ratatouille - 17 €

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 €

Dos d'agneau jus au thym, tatin de légumes et gâteau de pomme de terre
aux olives - 19 €



Filet de bœuf Wellington



Dos d'agneau



Filet mignon de porc



Magret de canette



Jumeau de bœuf



Suprême de pintade

Fromage

Les Fromages cuisinés sur assiette - 5,90 € par pers

- 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 – 5,90 € par pers

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

Nous proposons également du pain aux noix, et figues pour accompagner
votre fromage 0,60€/boule de pain

Supplément – 1,00€ par pers

Confitures Maison, noix, raisins & fruits secs



Dessert sur assiette – 8 €

Kisselo : sorbet citron vanille, mousse vanille et yaourt sablé à l'amande

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 abricot et sorbet abricot

Globe glacé : chocolat, émulsion passion

Ballerine: meringue, vanille, citron, ganache montée chocolat blanc et fruits

Vacherin individuelle : Parfum de glace aux choix, fruits frais de saison



Mur de Donuts

1,90 € le donuts

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



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 €

Valeur sûre

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

Touche créative

Panna cotta à la lavande et pêche
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
Verrine crumble exotique,

Poser sur table au moment du café

Nos pièces « buffet de dessert » version mignardises
pour accompagner vos boissons chaudes... **la gourmandise n'a pas de limite !**

2 pièces par pers – 3,80 € 3 pièces par pers – 5,70 €



Le Bouquet final ...

Pièce montée en choux

3,90 € la portion de 2 choux par pers

5,80 € la portion de 3 choux par pers

2 parfums au choix : vanille, chocolat, pistache, café,
praliné, Grand Marnier

Pièce montée en macarons

3,90 € la portion de 2 macarons par pers

5,40 € la portion de 3 macarons par pers

Wedding / Nude cake

6,20 € la portion par pers

Génoise : nature ou chocolat

Fourrage : crème au beurre vanille, chocolat ou café

Ou mousse bavaroise: framboise, fraise, ananas,
citron, fruits rouges, pêche, chocolat ...

Couverture : pâte d'amande ou non

(Pour un minimum de 50 pers)

Décoration à convenir (supplément suivant demande)

Buffet

Buffet Froid

5 sortes : 17,00 €/pers

7 sortes : 25,00 €/pers

10 sortes : 36,00€/pers

- Salade Orientale : salade verte, volaille curry, chutney de mangue, cacahuètes, haricots rouges
- Salade Grecque : salade, tomates, concombres, oignons, féta, olives noires
- Salade de quinoa : aux petits légumes, cranberries, crevettes
- Salade de spaghetti de légumes vinaigrette sésame
- Salade Italienne : penne napolitaine, anchois, tomate confite, câpres
- Bruschetta de légumes
- Terrine de volaille aux champignons
- Terrine de saumon frais et saumon fumé
- Tartine de rilette de truite d'Orbey
- Tartine de légumes au fromage blanc
- Rilette de maquereau à la grenade
- Terrine de foie gras (8 € de supplément/pers)
- Plateau de poissons crus marinés (selon arrivage)
- Plateau de charcuteries fines : jambon cru, coppa, chorizo Ibérique, rosette
- Briochette de munster & myrtilles
- Mini Flammenkueche
- Gaspacho de tomate, basilic

Compris dans le buffet : condiments, cornichons, mayonnaise, beurre, bibalaskas aux herbes

Plat servi au buffet à 18€

Possible de panaché une viande et un poisson à partir de 60 personnes.

- Tajine de volaille aux épices, légumes et riz.
- Cuisse de canard confite, sauce à l'orange, écrasé de carotte, pomme de terre grenaille
- Suprême de volaille et wok de légumes aux champignons
- Quasi de veau à la reine des prés, écrasé de pomme de terre au persil, petits légumes
- Paupiette de saumon, sauce basilic, riz aux petits légumes
- Cassolette de la mer : cabillaud, et fruits de mer au curry, riz

** Pensez à l'alternative buffet d'entrée et service du plat à l'assiette (voir carte des plats à l'assiette)*



Le lendemain...

Brunch

Plateau de muffins sucrés

Confitures maison, miel, beurre

Assortiment de pains

Viennoiseries

Brioche aux praline rose

Salade de fruits

Verrines de muesli 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

Viennoiseries

Salade de fruits

Verrine de muesli
et fromage blanc

14€/pers hors boissons
19,50€/pers boissons
comprises
(thé, café*, jus de fruits, eaux)

Planchette à créer soi-même

**120 € la planchette
pour 10 pers**

Cakes
Fruits frais
Charcuteries
Fromages
Beurre et confitures
Viennoiseries
Brioche
Assortiment de condiments...

Pour accompagner vos lendemains petit déjeuner ou brunch :

Cake courgette & chèvre 2,50€/pièce

Sélection de tartines salées 2,90€/pièce

Camembert farci au abricot et amande 6,50€/pièce

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

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.

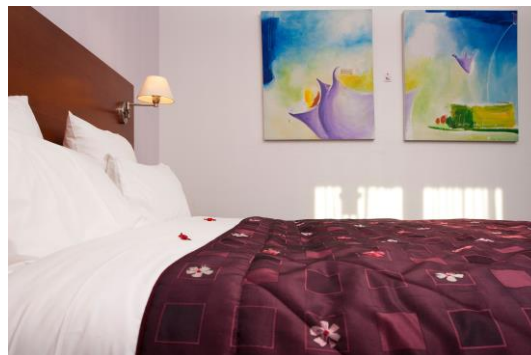
Possibilité de privatiser l'hôtel pour vous et vos invités, dans ce cas, la chambre suite vous est offerte.

Niché au cœur du vignoble Alsacien, au fond d'un parc arboré de grands arbres singuliers, notre Hôtel 3 étoiles vous accueille à Wettolsheim, en Alsace.

L'Hôtel La Palette compte 15 chambres spacieuses et une suite.
Les chambres d'un style contemporain agrémenté d'œuvres d'art offrent à leurs visiteurs un coin de paix et de relaxation.

Parking privé, wifi, petit déjeuner buffet avec produits maisons...

Prix de la chambre à partir de 89 € hors petit déjeuner



Conditions de réservation

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 15h00 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 événement. 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 :

34€/heure par Chef de rang & Cuisiniers

38€/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 personne

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.



Espérant vous avoir mis l'eau à la bouche,
nous restons à votre disposition pour plus de renseignements.

A bientôt,
Henri Gagneux et toute l'équipe de La Palette



Traiteur Gagneux

HÔTEL RESTAURANT TRAÎTEUR

La palette



9 rue Herzog 68920 Wettolsheim

Tél. 03 89 80 79 14

www.lapalette.fr - www.lapalette-traiteur.fr

traiteur@lapalette.fr



A la recherche de vos cadeaux invités ?

Pensez à nos confitures maison

Tous les goûts sont permis !

(framboises & litchi ; potimarron & vanille ; cerises ;
fraise & basilic ect ...)

3,90€TTC/pot sans étiquette

