



M

Traiteur

automne / hiver

Un service  
de **mariage clé en main**  
des préparatifs au jour J

## Descriptif

Faites le choix d'un **service traiteur clé en main** pour **des préparatifs et un jour J en toute sérénité.**

Nos équipes mettent leur savoir-faire, leur technique et leur sens de l'innovation au service de votre grand jour pour un moment inoubliable alliant un service à votre écoute et celle de vos invités, des produits sélectionnés avec soin et des équipements de qualité.

À partir de 60 adultes, **nous nous occupons de tous les points liés à la partie traiteur** de votre mariage : mise en place des espaces, personnel de service et de cuisine, nappages, vaisselle haut de gamme, planning de soirée, adaptation aux allergies des invités, ...

Vous pourrez ainsi décorer sereinement votre lieu de réception et en profiter pour **vous concentrer sur vous et vos invités.**

## Notre Philosophie

Grâce à notre expérience, nous vous accompagnons sereinement pour vous permettre de profiter de chaque instant le jour J.

Être **disponible** en étant à **l'écoute** de nos futurs mariés durant l'année des préparatifs, **répondre aux interrogations**, les **guider** et leur apporter une **attention particulière** pour l'organisation de leur mariage font partie des points importants de notre entreprise.

Nous avons conçu nos espaces dédiés aux mariages, réfléchis pour les mariages, avec un **éclairage adapté**, un **meublier** de cérémonie, des **couleurs claires et lumineuses**, des **espaces** pour les **enfants** et un **service soigné**.

L'installation du mobilier, le dressage des tables, le nettoyage et le rangement des espaces sont des points dont nous nous occupons pour **alléger les tâches** à réaliser lors d'un mariage.

Notre priorité est d'offrir un **bon rapport qualité-prix** incluant tous les éléments indispensables à la réalisation d'un mariage sans surprise et **sans supplément**.



## *Nos collaborations*

# Producteurs

**Derrière chaque produit, il y a une histoire d'hommes et de femmes passionnés et soucieux de nous transmettre l'amour de leur travail et de leurs produits.**

**Merci à ...**

Nicolas et son équipe du Maraîchage du Geroldseck à Niderstinzelt Toute

l'équipe de la Scot La Cigogne à Weyersheim

Toute l'équipe de De Mes Terres à Sarrebourg

Frédérique et André de la Ferme de la Rose à Albestroff

Cyril et Vicky de chez Black Pudding à Abreschviller

Toute l'équipe de Sicaba à Bourbon-l'Archambault

Toute l'équipe du Moulin Kircher à Ebersheim

La Famille Guillaume de La Ferme du Bel Air à Landorff

L'équipe de l'Huilerie Beaujolaise

Hervé de la Gaec Saint Désiré à Niderviller

Toute l'équipe de chez René Tourrette à Strasbourg

La Famille Limon du Miel Limon à Dabo

Valérie et son équipe de chez Mokxa à Strasbourg

Toute l'équipe des Jardins de Gaïa à Wittisheim

Toute l'équipe du Domaine de l'Envol à Ingersheim

La Famille du Domaine Augustin à Avenay-Val-d'Or

La Famille des Vergers d'Eden à Ribeauvillé

La Distillerie artisanale Hagmeyer à Balbronn

La Distillerie artisanale Spirale à Ammerschwihr

La Distillerie artisanale Bertrand à Val-de-Moder

Maxime et Les Vins d'Auteur à Metz

Alexis et son équipe de la Brasserie Malacuria à Malaucourt-sur-Seille

Tout l'équipe de la Brasserie Papillon à Sierck-les-Bains

Et l'ensemble des vignerons avec qui nous collaborons et partageons au quotidien

## *Nos collaborations*

# Artisans et manufactures

**Chaque détail compte. Nous nous entourons de manufactures et d'artisans passionnés et soucieux de la qualité de leurs productions. Nous tenons à les remercier pour leur engagement.**

**Merci à ...**

J.L Coquet à Limoges

Jaune de Chrome à Limoges

Maya de chez S'Glass à Lutzelbourg

Riedel Verrerie à Kufstein (Autriche)

Barbara Leboeuf Céramique à Strasbourg

Anne Krieg Céramique à Toulouse

Guy Degrenne à Vire, Normandie

Garnier-Thiebaut à Gérardmer

Wismer à Thaon-les-Vosges

Verrines Weck à Strasbourg

Loadhog à Obernai

Le Nouveau Chef à Obernai

Mauviel 1830 à Rouffigny

Big Green Egg en Amérique du Nord

Traeger en Amérique du Nord

Lignum'Art à Traenheim

Blanc Carrare à Niderviller

Collinet Sièges à Demange-Baudignécourt

Michelsonne à Sélestat

Bose Audio

Iveco à Strasbourg

## Sommaire

- 7. **Forfait Traiteur**
- 10. **Le Vin d'Honneur**
- 15. **Au menu**
- 26. **Infos**
- 28. **Le Lendemain**
- 30. **Prestataires**
- 33. **En pratique**

*Chapitre 1*  
**Forfait traiteur**



1249 €

## Forfait Traiteur

### *Clé en main*

#### INCLUS DANS LE FORFAIT

- Suivi et accompagnement** personnalisés
- Dégustation** de deux menus de mariage au Domaine M
- Frais de déplacement** en Alsace/Lorraine
- La **journée d'installation** - dressage des tables, préparation des cuisines et du Vin d'Honneur
- Location d'assiettes et couverts** de qualité
- Nappages et serviettes** blanches en tissu
- Matériel de cuisine** (four, unité froid, ustensiles, ...)
- Dossier d'organisation** de votre mariage (horaires de service, allergies, régimes alimentaires, ...)

#### AVANTAGES

- Sans supplément de personnel de service et de cuisine**  
(compris dans le tarif de nos formules)
- Disponible dès le vendredi**, veille du mariage, pour dresser les espaces de réception
- Assiettes, couverts et verrerie** de qualité
- Nappages et serviettes blanches** en tissu de qualité
- Pas de location supplémentaire d'art de la table** à prévoir
- Accompagnement personnalisé**

Ce qu'il vous reste à penser et mettre en place :  
décoration, marque-place, décoration de table, animation

*Votre lieu de réception*

## Zone de déplacement

Nous assurons le service traiteur de votre Mariage en Alsace, Lorraine et au Luxembourg.



### DES LIEUX DE RÉCEPTION OÙ VOUS POUVEZ NOUS TROUVER :

Le Burghof, Forbach  
 Le Château Ernest, Tantonville  
 Le Château-Ferme d'Aboncourt  
 Le Château de Froeschwiller  
 Le Château de Lichtenberg  
 Le Château de Thanvillé  
 Le Château de Vandelévillie  
 La Cour du Honau, La Wantzenau  
 Le Domaine aux Angès, Hautecourt-Lès-Broville  
 Le Domaine de Goldenmatt, Goldbach-Altenbach

Le Domaine d'Imodis, Saessolsheim  
 Le Domaine M, Niderviller  
 La Drille au Bord de l'Eau, Wisches  
 L'Ermitage du Reberg, Urmatt  
 La Ferme Marie-Hélène, Ittlenheim  
 Les Jardins de Madeleine, Bernardvillé  
 Les Jardins du Nideck, Oberhaslach  
 Le Morimont, Oberlarg  
 L'Orangerie du Manoir, Oberhaslach  
 La Salle de réception, Hunsbach  
 La Villa Quai Sturm, Strasbourg

et dans le lieu de vos rêves !

Nous nous déplaçons également dans la France entière et en Europe.  
 En fonction de la destination, une offre sur-mesure vous sera établie sur demande.

*Chapitre 2*  
**Le Vin d'Honneur**

Pour une durée moyenne  
de 2h à 2h30.

## Formules

# Amuses - Bouches

Nos formules sont élaborées pour une durée moyenne de 2h à 2h30.  
 Nous vous conseillons de démarrer entre 17h30 et 18h votre Apéritif de mariage  
 afin de débiter votre repas pour 20h.  
 Découvrez nos pièces dans les pages suivantes.

*apéritif*

**6 PIÈCES**

au choix

12€ /pers.

*apéritif*

**8 PIÈCES**

au choix

16€ /pers.

*apéritif*

**10 PIÈCES**

au choix

20€ /pers.

*apéritif*

**12 PIÈCES**

au choix

24€ /pers.

## Clé en main

Nous nous occupons  
 du **service** complet  
 du vin d'honneur,  
 de l'**agencement** et  
 du **rangement** des espaces.



# Faites vos choix

## Les pièces automne / hiver

octobre à mars

### LES FINGERS

**Macaron Salé à la Crème de Truffe**   
à la Truffe blanche

**Blinis aux Œufs de Truite**  
Crème Montée au Citron, Gel de Céleri

**Raviole de Chou Rave au Chèvre Frais Bio**   
Condiment au Citron Fermenté,  
Graines de Lin

**Madeline au Chorizo Bio Fermier**  
Sauge Fraîche et Olives Noires

**Financier à la Betterave, Foie Gras**  
Poudre de Bacon Fermier, Menthe Fraîche

**Tartelette au Pigeon**  
Condiment Betterave/Framboise,  
Disque de Betterave en Pickles

**Carpaccio de Saint-Jacques**  
Gel aux Agrumes et à la Verveine,  
Osti au Pollen

**Tartelette Noisettes Grillées et Fromages**   
Crème aux Fromages de la Cloche à  
Fromage, Noisettes du Piémont Grillées,  
Tomme Fleurie Râpée

**Raviole de Betterave Chioggia**   
Crème au Maïs et Sarriette,  
Gel au Vinaigre de Datte

**Mini Burger de Veau**  
Ketchup de Betterave au Raifort

**Cuillère au Maquerau Frais Infusé au Miel**  
Condiment à l'Avocat, Condiment au Citron,  
Micro-Pousses

### LES VERRINES

**Crème de Courge, Crème Fumée**   
Noisettes du Piémont Grillées,  
Chou Kâle Frit, Brunoise de Courge Rôtie

**Verrine au Chèvre Frais Bio**  
Poudre de Bacon Fermier Bio et Menthe  
Fraîche, Billes de Concombre au Sirop  
d'Érable et Jeunes Pousses

### LES CLASSIQUES

**Petite Tarte Flambée Artisanale**  
Lard et Crème Fermière

**Samoussa à la Canette Laquée au Miel**  
Bettes, Amandes Hachées, Ail des Ours

**Bretzel Traditionnel Alsacien**   
Sel de Guérande

**Fougasse Tomate et Olive**   
Huile d'Olive Bio Française

### LES SUCRÉES

**Cannelé Artisanal**   
à la Fleur d'Oranger

**Pavlova au Persil, Cœur Fraise**   
Crème Montée Sucrée

**Fondant Chocolat au Sarrasin**   
Noisettes Grillées et Sucre Glace

**Tartelette à l'Abricot Fumé**   
Mascarpone, Gelée d'Abricots

## Supplément Atelier

### *Atelier Jambon*

#### **DÉCOUPE DE JAMBON SEC ENTIER**

Trancheuse Manuel Wismer,  
Pain Authentique, Beurre Bio Fermier,  
Huile d'Olive Bio et Cornichons d'Alsace

429€ /pièce

### *Atelier Fumé*

#### **CARPACCIO DE TRUITE LOCALE**

Fumée à la minute devant les invités  
sur une cuillère en bois, Condiment

5€ /pers.

### *Atelier Huîtres*

#### **BAR À HUÎTRES**

ouverture devant les invités

Vinaigre de Framboise aux Échalottes  
et Citron Bio

389€ /100 pièces



## Formules

# Boissons

Débutez votre mariage l'esprit tranquille, sans vous soucier des consommations de vos invités, grâce à notre formule all inclusive pour toute la durée de votre Vin d'Honneur.

### Formule

#### CRÉMANT All inclusive

18€ /pers.

Personnel de Service  
**Verrerie et Équipements de Bar** Compris  
 +  
**Crémant Bio d'Alsace**  
**Vin Blanc Bio d'Alsace**  
**Pétillant Naturel Bio Sans Alcool**  
**Bière Artisanale Bio et Amer**  
**Limonade Artisanale Bio**  
**Jus de Fruits Bio Locaux**  
**Coca-Cola®**  
**Bonbonnes d'Eaux au Citron Bio et**  
 Aromates Bio de Saison  
*Zéro Emballage Plastique*

### Formule

#### CHAMPAGNE All inclusive

26€ /pers.

Personnel de Service  
**Verrerie et Équipements de Bar** Compris  
 +  
**Champagne Bio**  
**Vin Blanc Bio d'Alsace**  
**Pétillant Naturel Bio Sans Alcool**  
**Bière Artisanale Bio et Amer**  
**Limonade Artisanale Bio**  
**Jus de Fruits Bio Locaux**  
**Coca-Cola®**  
**Bonbonnes d'Eaux au Citron Bio et**  
 Aromates Bio de Saison  
*Zéro Emballage Plastique*

### Formule

#### SANS BULLES All inclusive

14€ /pers.

Personnel de Service  
**Verrerie et Équipements de Bar** Compris  
 +  
**Pétillant Naturel Bio Sans Alcool**  
**Bière Artisanale Bio et Amer**  
**Limonade Artisanale Bio**  
**Jus de Fruits Bio Locaux**  
**Coca-Cola®**  
**Bonbonnes d'Eaux au Citron Bio et**  
 Aromates Bio de Saison  
*Zéro Emballage Plastique*

### Formule

#### ENFANTS

(- 12 ans)

6€ /pers.

Personnel de Service  
**Verrerie et Équipements de Bar**  
 Compris+  
**Limonade Artisanale Bio**  
**Jus de Fruits Bio Locaux**  
**Coca-Cola®**  
**Bonbonnes d'Eaux au Citron Bio et**  
 Aromates Bio de Saison  
*Zéro Emballage Plastique*

Prix par personne service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.  
 Pour faciliter votre retour, service de taxi à la demande.

## Chapitre 3

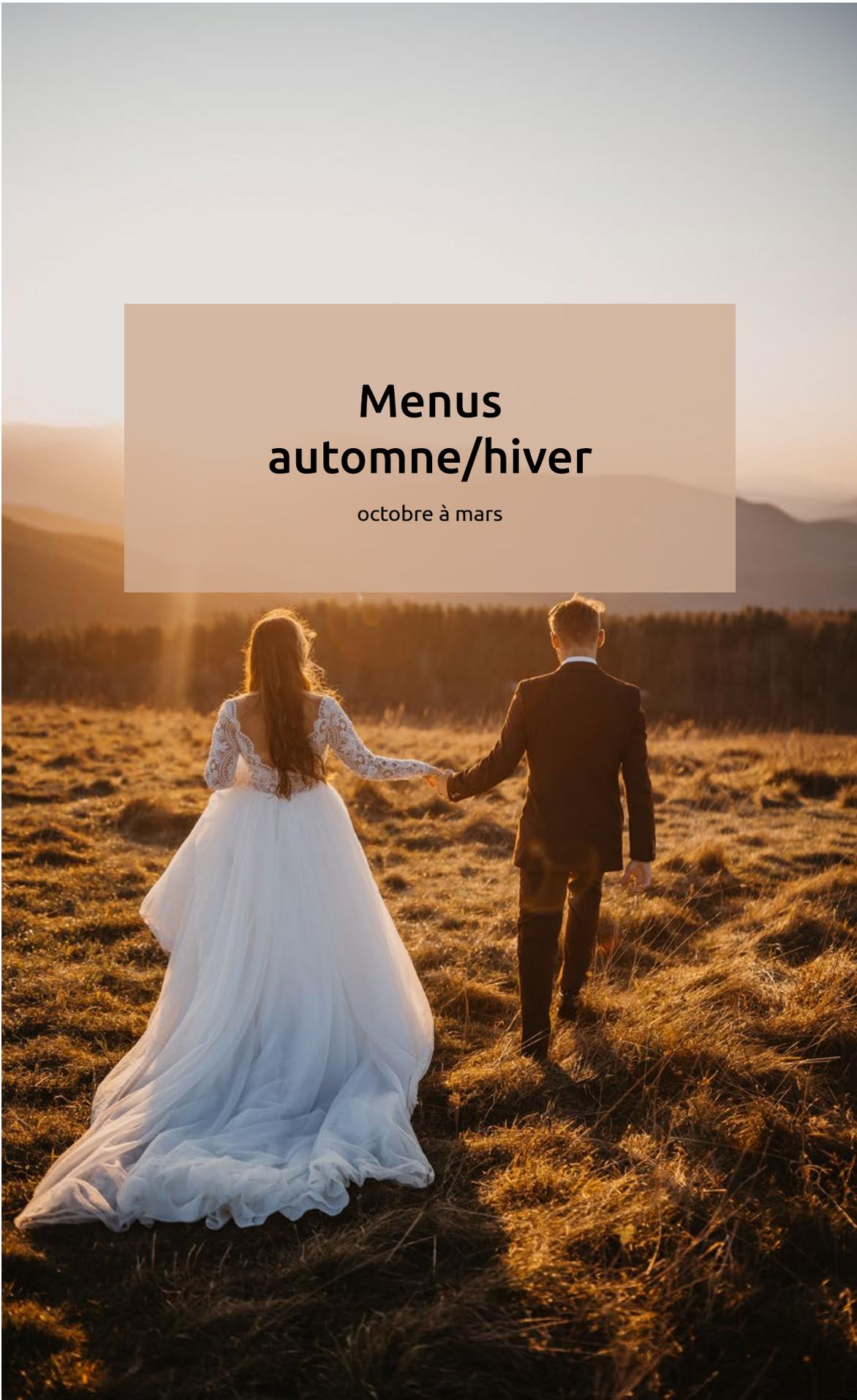
# Au Menu

Nos menus sont élaborés par nos soins  
à partir de **produits frais de saison**.

Ils évoluent au fil des mois  
pour suivre la nature.

Nous collaborons au quotidien  
avec des **producteurs locaux**  
pour vous offrir un repas  
de mariage dans l'air du temps.





# Menus automne/hiver

octobre à mars

Menu  
**Je t'aime**

automne / hiver

55€ /pers.

**Mise en bouche originale**

---

**Foie Gras de Canard Marbré à la Verveine**

Amandes Pralinées, Céleri Séché,  
Navet Salé, Condiment Praliné Citron

ou

**Ravioles Végétales de Courge à la Truite Fumée**

Crème au Persil, Raisins de Mer, Sauce Praliné Citron et Potimarron

---

**Carré de Veau Braisé**

Jus Brun Crémeux au Cacao et au Poivre de Timut,  
Courge Braisée, Mousseline de Panais, Gralona aux Graines de Moutarde

ou

**Filet de Canette Rôti au Curcuma**

**Laquage au Miel et Baies de Genévrier**

Jus Brun au Thé Blanc et à la Cannelle, Gelée Comptée à la Pomme,  
Mousseline de Panais et Carottes au Beurre

---

**Wedding Cake avec les Mariés**

Sorbet et Flambeaux lumineux

**Assortiment de 3 Mignardises**

*Ce menu peut être proposé sans entrée, avec fromage,  
également à 55€*

# Menu Passionnement

automne / hiver

65€ /pers.

## Mise en bouche originale

—

### Foie Gras de Canard Marbré à la Verveine

Amandes Pralinées, Céleri Séché,  
Navet Salé, Condiment Praliné Citron

ou

### Ravioles Végétales de Courge à la Truite Fumée

Crème au Persil, Raisins de Mer, Sauce Praliné Citron et Potimarron

—

### Cœur Givré à l'Orange, Champagne et Liqueur à la Cannelle

Segments d'Oranges

—

### Carré de Veau Braisé

Jus Brun Crémeux au Cacao et au Poivre de Timut,  
Courge Braisée, Mousseline de Panais, Gralona aux Graines de Moutarde

ou

### Filet de Canette Rôti au Curcuma

#### Laquage au Miel et Baies de Genévrier

Jus Brun au Thé Blanc et à la Cannelle, Gelée Compotée à la Pomme,  
Mousseline de Panais et Carottes au Beurre

—

### Plateau de 6 Fromages "René Tourette La Cloche à Fromage"

Confiture artisanale

—

### Wedding Cake avec les Mariés

Sorbet et Flambeaux lumineux

### Assortiment de 3 Mignardises

# Menu À la folie

automne / hiver

85€ /pers.

## Mise en bouche originale

---

### Foie Gras de Canard Marbré à la Verveine

Amandes Pralinées, Céleri Séché,  
Navet Salé, Condiment Praliné Citron

ou

### Ravioles Végétales de Courge à la Truite Fumée

Crème au Persil, Raisins de Mer, Sauce Praliné Citron et Potimarron

---

### Noix de Saint-Jacques Rôties

Beurre Blanc et Poisson à la Truffe, Huile de Sapin,  
Mousseline de Panais, Burnoise de Poires Pickles, Panais Pané aux Noix

---

### Cœur Givré à l'Orange, Champagne et Liqueur à la Cannelle

Segments d'Oranges

---

### Caille Désossée et Farcie au Foie Gras

Jus Brun Réduit à la Cannelle, Orange et au Thé Blanc,  
Polenta Frite, Mousseline de Céleri, Mini Carottes Glacées

ou

### Filet de Pigeon Rôti

Jus Brun Fumé et Réduit au Thé Noir, Condiment à la Quetsche,  
Haricots Coco de Paimpol, Chou Farci à la Truffe

---

### Plateau de 6 Fromages "René Tourette La Cloche à Fromage"

Confiture artisanale

---

### Wedding Cake avec les Mariés

Sorbet et Flambeaux lumineux

### Assortiment de 3 Mignardises

# Menu Végétal

automne / hiver

*Le tarif et le nombre de plats  
s'adaptent au Menu principal choisi.*

## Mise en bouche originale

---

### Poireau Poché et Braisé, Condiment Praliné Citron

Sauce au Persil, Peau de Céleri Séchée

---

### Boule de Céleri Braisée au Foin

Huile de Sapin, Mousseline de Panais, Burnoise de Poires Pickles,  
Panais Panés aux Noix

---

### Cœur Givré à l'Orange, Champagne et Liqueur à la Cannelle

Segments d'Oranges

---

### Endives Confites à l'Orange

Bouillon de Légumes Réduit d'Orange et à la Sauce Soja,  
Mousseline de Panais, Fruits Secs et Feuilles d'Endives Rouges Croquantes

---

### Plateau de 6 Fromages "René Tourette La Cloche à Fromage"

Confiture artisanale

---

### Wedding Cake avec les Mariés

Sorbet et Flambeaux lumineux

### Assortiment de 3 Mignardises



## *Votre* Wedding Cake

automne / hiver

inclus dans votre Menu

### *Wedding Cake*

#### **LAVANDE FRAMBOISE**

Biscuit Meringué, Cœur à la Framboise,  
Ganache Chocolat Blanc Lavande

### *Wedding Cake*

#### **FRAISE RHUBARBE**

Ganache au Chocolat Blanc, Cœur Fraise,  
Cœur Rhubarbe, Biscuit Streusel

### *Wedding Cake*

#### **POIRE**

Frangipane, Ganache au Chocolat Blanc,  
Poire Confiturée

### *Wedding Cake*

#### **CHOCOLAT**

Ganache au Chocolat Blanc, Ganache  
au Chocolat Noir, Ganache au Chocolat au Lait

#### **-3€/par pers.**

Vous nous confiez votre wedding cake, pièce montée en choux ou gâteaux, nous retirons notre wedding cake ou dessert à l'assiette de nos menus et servons le vôtre en conservant nos frais de service, vaisselle et présentation de vos desserts.

*Menu*  
**Prestataires**  
automne / hiver

35€ /pers.

À tarif préférentiel  
hors boissons

**Entrée identique à la vôtre**

—

**Plat identique au vôtre**

—

**Dessert identique au vôtre**

## Menu

# Enfant

Repas + boissons sans alcool à volonté

16€ /enfant

jusqu'à 12 ans

### **Filet de Poulet Fermier**

Gnocchis Maison, Légumes Bio de Saison

---

### **Fondant au Chocolat Artisanal**

Crème Glacée Artisanale

---

### **Assortiment de 3 Mignardises**

---

### **Boissons à Volonté**

Eaux, Jus de Fruits et Softs

## Formules

# Boissons

**Astuce : Vos convives ne consomment pas tous les mêmes quantités de vin, mais elles s'équilibrent entre ceux qui boivent un peu plus, ceux qui boivent un peu moins ou pas du tout.**

### Formule

#### Je t'Aime

24€ /pers.

Service, Verrerie à Vins et à Eaux Compris

#### 2 Verres de Vins Bio en Accord

Blanc - Rouge

**Eaux Minérale et Pétillante** à Volonté  
**Café et Infusions Bio** à Volonté

### Formule

#### Passionnement

28€ /pers.

Service, Verrerie à Vins et à Eaux Compris

#### 3 Verres de Vins Bio en Accord

Blanc - Rouge

**Eaux Minérale et Pétillante** à Volonté  
**Café et Infusions Bio** à Volonté

### Formule

#### à la Folie

32€ /pers.

Service, Verrerie à Vins et à Eaux Compris

#### 4 Verres de Vins Bio en Accord

Blanc - Rouge

**Eaux Minérale et Pétillante** à Volonté  
**Café et Infusions Bio** à Volonté

### Formule

#### Hors Vins

18€ /pers.

Service, Verrerie à Vins et à Eaux Compris

#### Vins fournis par les mariés

Sans droit de bouchon

**Eaux Minérale et Pétillante** à Volonté  
**Café et Infusions Bio** à Volonté

#### Option en supplément :

Jus de Fruits et Coca-Cola All Inclusive durant le repas + 3€ /pers.

Prix par personne service compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.  
Pour faciliter votre retour, service de taxi à la demande.

*Ensuite*

## Partie Nuit

### AVEC LE DESSERT OU AU BAR

#### Coupe de Crémant

5€ /pers.

#### Coupe de Champagne

8€ /pers.

#### Vous apportez vos bulles

Nous servons et mettons à disposition les Flûtes.

1,50€ /pers.

#### Fût de bière Bio Locale

185€ /20L

#### Bar Fin de Soirée

Incluant la verrerie all inclusive (short drink, long drink, verres à cocktail, flûtes)

189€

#### Barman

45€ /heure

Carte des Cocktails et Digestifs sur demande

### SNACKS DE NUIT

jusqu'à 2h30

#### Plateau de Charcuteries Locales

pour 6 à 8 personnes

15€ /pièce

#### Mini-burgers

à partir de 50 pièces

5€ /pièce

Prix par personne service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

À consommer avec modération.

Pour faciliter votre retour, service de taxi à la demande.

*Chapitre 4*  
**Compléments**

*L'esprit tranquille*

## Forfaits

**Pour une organisation optimale  
et gérer les impondérables**

### **Assurance casse**

165€

Ce forfait fixe et indispensable vous permet de vous prémunir en cas de casse accidentelle de vaisselle par vos invités (verres, assiettes, tasses à café, ...), dans la limite raisonnable de 10% de la quantité totale de verrerie et vaisselle.

Ce forfait ne concerne pas les nappages ni les détériorations des murs et locaux.

### **Retour d'équipements et cautions**

Pour conserver votre décoration de table jusqu'au bout de la nuit, le nappage peut rester en place après notre départ. Une caution sera demandée pour chaque nappage. Le retour devra se faire le mardi suivant l'événement.

### **Forfait Retour équipements**

210€

Si vous souhaitez conserver de la verrerie et des nappages jusqu'au bout de la nuit et ne pas avoir à vous déplacer pour nous les retourner, notre livreur peut venir les récupérer sur votre lieu de réception le dimanche.



*Chapitre 5*  
**Le lendemain**



*Prolongez la fête*

## Brunch du lendemain

Prêt à servir

25€ /pers.

### PAIN, BEURRE ET CONFITURE

Pains Bio  
Beurre Bio  
2 Confitures Artisanales

### LES SALÉS

Fromage Blanc Fermier  
Terrine Artisanale  
Jambon Sec Artisanal  
Saumon Fumé Artisanal  
Haricots Blanc Bio à la Sauce Tomate (à déguster froid  
ou à chauffer)  
Cornichons d'Alsace

### LES FROMAGES

Fromages de la Cloche à Fromage

### LES SUCRÉS

Fruits Frais de Saison  
Pancakes Artisanaux  
Kougelhopf  
Grands Canelés  
Tarte Sablée Poire et Amandes  
Tarte aux Pommes

**Préparé en verrines en verre  
et boîtes en bois écologiques**  
(hors boissons, personnels et équipements)





*Chapitre 8*  
**Prestataires**

Liste de prestataires  
que nous avons rencontrés  
sur des événements  
non exhaustive  
donnée à titre indicatif.

*Pour embellir votre journée*  
**Prestataires**



### LES FLEURISTES

**Christelle Seyller**

Saverne  
 03 88 91 16 10  
[fleurs-seyller@orange.fr](mailto:fleurs-seyller@orange.fr)  
[www.fleurs-seyller-saverne.fr](http://www.fleurs-seyller-saverne.fr)

**Alpha Fleurs**

Sarrebourg  
 03 87 03 80 80  
[nicolas.henry@alphafleurs.fr](mailto:nicolas.henry@alphafleurs.fr)  
[boutique.alphafleurs.fr](http://boutique.alphafleurs.fr)  
 Livraison de vos fleurs  
 le jour J au Domaine



### LES DÉCORATRICES

**Félicité**

Wedding Designer  
 06 70 19 02 66  
[mel@feelicite.fr](mailto:mel@feelicite.fr)  
[www.feelicite.fr](http://www.feelicite.fr)

**Chic Alors**

Wedding Planner & Designer  
 06 87 23 46 02  
[emilie@chicalors.fr](mailto:emilie@chicalors.fr)  
[www.chicalors.fr](http://www.chicalors.fr)



### LES ANIMATEURS

**Dimension DJ's**

Alsace Lorraine  
 03 88 13 50 20  
[contact@dimensiondj.fr](mailto:contact@dimensiondj.fr)  
[www.dimensiondj.fr](http://www.dimensiondj.fr)

**Événementiel sur  
 Mesure**

06 79 38 80 05  
[ozevents@yahoo.com](mailto:ozevents@yahoo.com)

**Alex Lilas**

06 11 75 21 75  
[alexlilas@outlook.com](mailto:alexlilas@outlook.com)

*Pour une journée mémorable*  
**Prestataires**



## WEDDING PLANNER

### **Félicité**

Wedding Designer  
 06 70 19 02 66  
 mel@feelicite.fr  
 www.feelicite.fr

### **Pitch Event**

Wedding Planner  
 06 11 12 52 51  
 hello@pitchevent.fr  
 www.pitchevent.fr

### **Chic Alors**

Wedding Planner & Designer  
 06 87 23 46 02  
 emilie@chicalors.fr  
 www.chicalors.fr

## PHOTOGRAPHE

### **Auriane Perez**

06 29 33 80 10  
 auriangeperezphotographe@gmail.com  
 www.auriane-perez.com

### **Katia Roth**

06 70 17 03 35  
 katia.roth@orange.fr  
 katiaroth.com

### **Chloé**

06 33 34 37 26  
 contact@photographybychloe.com  
 www.photographybychloe.com

*Chapitre 9*  
**En pratique**



Votre

## Devis mariage

Prestations	Prix	Nbr d'invités	Total
Forfait Traiteur	1 249 €		1 249 €
Apéritif 6 pièces	12€/pers.		
Apéritif 8 pièces	16€/pers.		
Apéritif 10 pièces	20€/pers.		
Apéritif 12 pièces	24€/pers.		
Atelier Découpe de Jambon sec Entier	429€/pièce		
Atelier Carpaccio de Thon Fumé à la minute	5€/pers.		
Atelier Bar à Huîtres	389€/100 pces		
Formule Boissons Apéritif Crémant	18€/pers.		
Formule Boissons Apéritif Champagne	26€/pers.		
Formule Boissons Apéritif hors Bulles	14€/pers.		
Formule Boissons Apéritif Enfants	6€/pers.		
Menu Je t'aime Classique et Végétal	55€/pers.		
Menu Passionnement Classique et Végétal	65€/pers.		
Menu À la Folie Classique et Végétal	85€/pers.		
Menu Enfants - tout compris	16€/pers.		
Menu Prestataires	35€/pers.		
Formule Boissons Je t'Aime	24€/pers.		
Formule Boissons Passionnement	28€/pers.		
Formule Boissons à la Folie	32€/pers.		
Formule Boissons hors Vins	18€/pers.		
Coupe de Crémant avec le Dessert	5€/pers.		
Coupe de Champagne avec le Dessert	8€/pers.		
Location de flûtes	1,50€/pièce		
Bar Fin de Soirée	189€		
Barman de Nuit	45€/heure		
Plateau de Charcuteries Locales de 2h30 du matin	15€/heure		
Mini-Burgers de 2h30 du matin	5€/pièce		
Brunch du Lendemain - Adulte	25€/pers.		
Brunch du Lendemain - Enfant	16€/pers.		
Forfait Assurance casse	165 €		165 €
<b>Total</b>			

Nous comprenons que, lors de la réalisation de votre devis, le nombre de convives n'est pas définitif. **Prévoyez qu'une moyenne de 10% à 15% des invités ne seront pas disponibles le jour J. Le nombre de convives est encore ajustable jusqu'à 72h avant l'évènement.** La facture définitive sera établie en fonction du nombre de convives communiqué au plus tard 72h avant l'évènement.



*Parlons de votre joli jour*

## Contact

Contactez-nous par téléphone ou par mail du Mardi au Dimanche pour organiser une visite de nos espaces dédiés aux mariages suivie d'un devis personnalisé pour votre **mariage clé en main**.

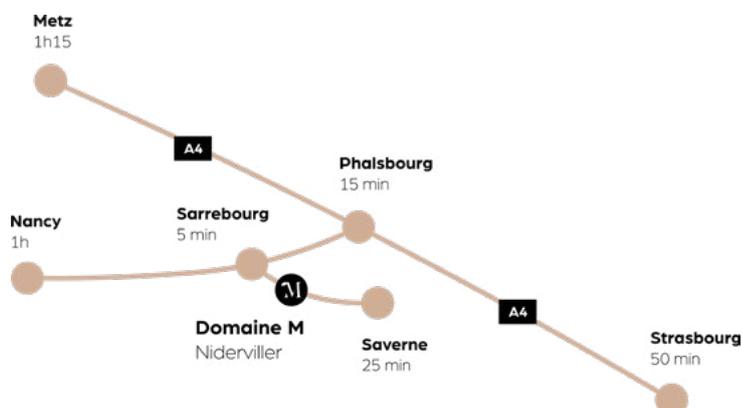
📍 9 place Charles de Gaulle

57565 NIDERVILLER

☎ 03 87 02 37 99

✉ contact@traiteurm.fr

🌐 traiteurm.fr



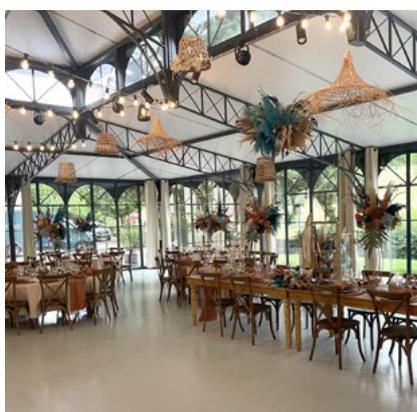
## *Votre* Dégustation

Pour **faciliter vos choix**, la dégustation du Menu et de ses vins est offerte aux futurs mariés.

Une table dans notre restaurant vous sera réservée pour la **dégustation de votre repas de mariage**.

Les futurs mariés peuvent être accompagnés des proches de leur choix pour cette occasion. Pour ces accompagnants, le tarif du menu choisi sera facturé.





Suivez-nous  
[@traiteur.domaine.m](https://www.instagram.com/traiteur.domaine.m)

À bientôt



**Traiteur**

traiteurm.fr



9 place Charles de Gaulle 57565 NIDERVILLER  
03 87 07 37 99 - [contact@traiteurm.fr](mailto:contact@traiteurm.fr)  
[traiteurm.fr](http://traiteurm.fr)