



M

Traiteur

printemps / été

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 **mobilier** 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 printemps / été

avril à septembre

LES FINGERS

Macaron Salé à la Truffe Noire

Crème à la Truffe

Raviole de Chou Rave au Chèvre Frais Bio

Condiment au Citron Fermenté,
Graines de Lin

Madeleine au Thym et à l'Olive Kalamata

Beurre Bio Fermier Infusé la Muscade

Financier à la Betterave,

Palet au Foie Gras Fumé

Condiment à la Cerise

Tartelette au Pigeon

Condiment Betterave/Framboise,
Disque de Betterave en Pickles

Tartare de Veau, Framboises et Géranium

Condiment à la Framboise Vinaigré
Ciboulette, Gelée au Géranium

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

LES VERRINES

Gaspacho de Tomates Bio

Framboise et Basilic Frais

Houmous au Colza Citron Bio et Basilic

Pois Chiches Grillés aux Graines de
Moutarde en Pickles et Jeunes Pousses

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 HUITRES

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 printemps/été

avril à septembre

Menu
Je t'aime
printemps / été

55€ /pers.

Mise en bouche originale

Foie Gras de Canard Marbré

Condiment Betterave Jaune, Thym et Rhubarbe,
Tuiles Feuilles, Granola aux Fruits Secs

ou

Saumon Fumé Artisanal au Sel de Citron et Romarin

Crème à la Blette et au Citron, Condiment Blette et Citron en Pickles,
Micro Pousses d'Hibiscus, Crumble au Parmesan

Carré de Veau Braisé

Jus Brun Crémeux au Thé Blanc et au Poivre de Timut,
Mini Carottes, Mousseline de Céleri,
Pomme de Terre Braisée au Beurre de Citron et au Thym

ou

Filet de Canette Rôti au Curcuma

Laquage au Miel et Baies de Genévrier

Jus Brun au Maté Fruits Rouges, Polenta Frite, Mousseline de Céleri,
Maïs au Miso et au Romarin

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

printemps / été

65€ /pers.

Mise en bouche originale

—

Foie Gras de Canard Marbré

Condiment Betterave Jaune, Thym et Rhubarbe,
Tuiles Feuilles, Granola aux Fruits Secs

ou

Saumon Fumé Artisanal au Sel de Citron et Romarin

Crème à la Blette et au Citron, Condiment Blette et Citron en Pickles,
Micro Pousses d'Hibiscus, Crumble au Parmesan

—

Cœur Givré au Champagne, Framboise et Basilic

Granité Framboise et Champagne, Éclats de Framboise et Basilic

—

Carré de Veau Braisé

Jus Brun Crémeux au Thé Blanc et au Poivre de Timut,
Mini Carottes, Mousseline de Céleri,
Pomme de Terre Braisée au Beurre de Citron et au Thym

ou

Filet de Canette Rôti au Curcuma

Laquage au Miel et Baies de Genévrier

Jus Brun au Maté Fruits Rouges, Polenta Frite, Mousseline de Céleri,
Maïs au Miso et au Romarin

—

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

printemps / été

85€ /pers.

Mise en bouche originale

Foie Gras de Canard Marbré

Condiment Betterave Jaune, Thym et Rhubarbe,
Tuiles Feuilles, Granola aux Fruits Secs

ou

Saumon Fumé Artisanal au Sel de Citron et Romarin

Crème à la Blette et au Citron, Condiment Blette et Citron en Pickles,
Micro Pousses d'Hibiscus, Crumble au Parmesan

Filet de Saint-Pierre

Beurre de Poissons au Lait d'Amande
Huile d'Olive extraite à froid, Condiment à la Reine Claude
Mousseline de Pommes de Terre, Chou-Fleur et Citron

Cœur Givré au Champagne, Framboise et Basilic

Granité Framboise et Champagne, Éclats de Framboise et Basilic

Caille Désossée et Farcie à l'Abricot et au Romarin

Jus Brun Réduit à la Cannelle et au Thé Blanc,
Mousseline de Céleri, Polenta Frite, Condiment à l'Abricot Fumé

ou

Pigeon Désossé et Farci au Foie Gras

Jus Brun de Pigeon Réduit au Maté Fruits Rouges,
Filet Rôti, Cuisse Confite, Condiment de Sauce Barbecue Cassis

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

printemps / été

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

Mise en bouche originale

—

Asperges Blanches Pochées (d'avril à juin)

Crème à la Blette et au Citron, Condiment Blette et Citron en Pickles,
Épinards Sautés à l'Ail et Amandes Effilées

ou

Tomates Bio à Cru (de juin à septembre)

Vinaigrette Tomate, Framboise, Basilic comme un Gaspacho,
Noisettes du Piémont Grillées, Féta et Micro Pousses d'Hibiscus

—

Chou-Fleur Braisé, Sauce Végétale à la Truffe

Huile d'Olive extraite à froid, Condiment à la Reine Claude,
Mousseline de Pommes de Terre, Chou-Fleur et Citron

—

Cœur Givré au Champagne, Framboise et Basilic

Granité Framboise et Champagne, Éclats de Framboise et Basilic

—

Artichauts à l'Huile de Colza Citron, Émulsion au Pois Chiches et au Safran

Polenta Frite, Mousseline de Céleri, Maïs au Miso et au Romarin

—

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

printemps / été

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 votre en conservant nos frais de service, vaisselle et présentation de vos desserts.

Menu
Prestataires
printemps / été

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
www.fleurs-seyller-saverne.fr

Alpha Fleurs

Sarrebourg
 03 87 03 80 80
nicolas.henry@alphafleurs.fr
boutique.alphafleurs.fr
 Livraison de vos fleurs
 le jour J au Domaine



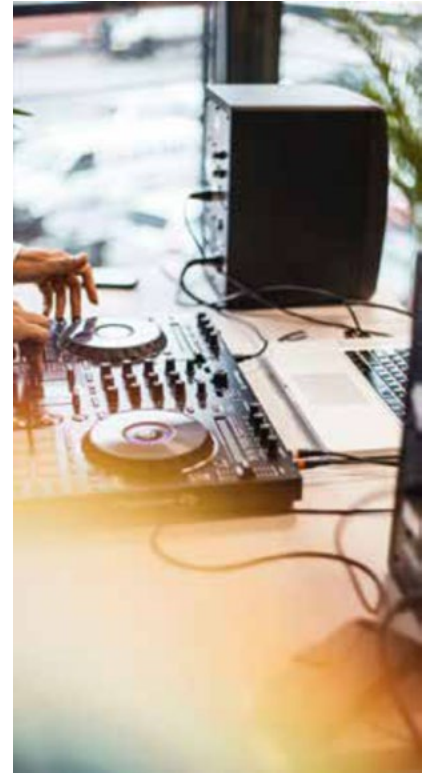
LES DÉCORATRICES

Félicité

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

Chic Alors

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



LES ANIMATEURS

Dimension DJ's

Alsace Lorraine
 03 88 13 50 20
contact@dimensiondj.fr
www.dimensiondj.fr

**Événementiel sur
 Mesure**

06 79 38 80 05
ozevents@yahoo.com

Alex Lilas

06 11 75 21 75
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 €
Total			

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.

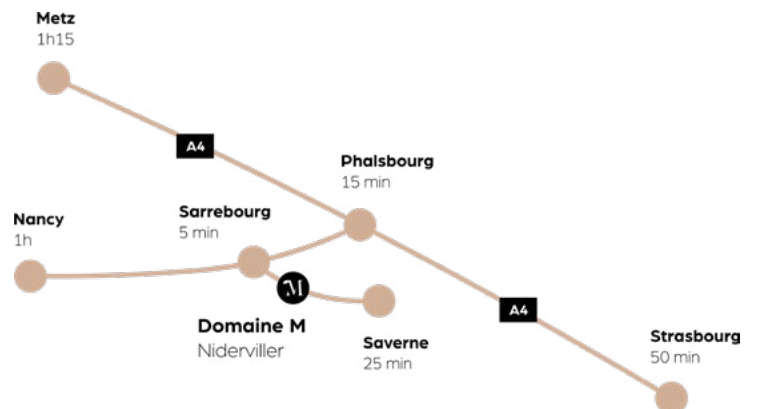


Parlons de votre joli jour

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



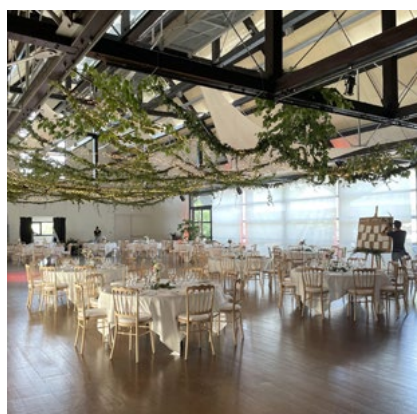
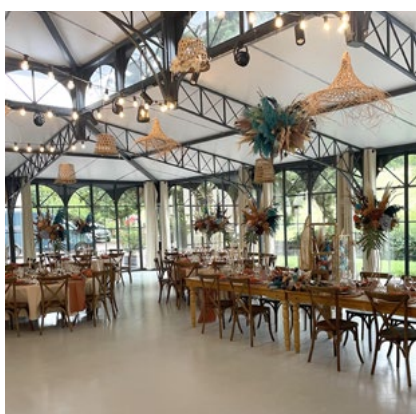
Votre Dégustation

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@traiteurem.fr
traiteurm.fr