

Formules
Tout Compris
dans un Cadre
Exceptionnel



RESTAURANT

Parc Faïencerie Niderviller

Mariage Clé en Main



Descriptif

Le **Restaurant M**, situé sur le Site Historique de la Faïencerie de Niderviller en **Moselle** à 5 kms de Sarrebourg entre Strasbourg, Nancy et Metz.

Nous vous accueillons à partir de **60 adultes** dans un cadre **Calme et Contemporain** pour votre **Réception et Dîner de Mariage**.

SALLE DE MARIAGE

Notre **salle de mariage** climatisée sous **charpente apparente** accueille **jusqu'à 130 personnes**. Nous disposons d'un **espace privatif** pour les **enfants** pouvant accueillir **jusqu'à 25 personnes**

SALLE DE VIN D'HONNEUR

En rez de jardin, l'établissement dispose d'une **salle climatisée** et d'une **grande terrasse couverte** donnant sur le parc de la faïencerie de Niderviller. Nous vous accueillons **jusqu'à 220 personnes** pour votre **vin d'honneur**.





Edito

Notre philosophie est d'offrir un service de "Mariage clé en Main" des préparatifs au jour J.

Etre 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 partis des points importants de notre entreprise.

Nous avons conçu nos espaces dédiés aux mariage, réfléchis ppur 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.

Notre expérience nous permet de vous accompagner sereinement pour vous permettre de profiter de chaque instant le jour J.

Julien Mutschler,
Chef et Propriétaire du Restaurant M,

Julien Mutschler

Sommaire



Page 2	Descriptif
Page 3	Edito
Page 5	Location et Equipements
Page 7	Apéritif
Page 12	Menu
Page 17	Gâteau
Page 18	Enfants
Page 21	Le Lendemain
Page 23	Hôtels
Page 26	Les Prestataires
Page 29	Devis
Page 30	Plan de Salle



Chapitre 1

Location Salle de Mariage



Page 6

Espaces et Equipements

Votre Salle de Mariage
disponible à partir du Vendredii matin



RESTAURANT

LOCATION de *Salle*

1890€

SERVICES COMPRIS :

- Personnel de Service et de Cuisine Compris
Sans Contrainte Horaire
- Mise en Place des Tables Nappages et Vaisselles
Nettoyage et Rangement des Espaces
- Grand Parking à Proximité
- Salle Disponible à Partir du Vendredi Matin 9h
Veille de l'Évènement

ÉQUIPEMENTS COMPRIS :

- Salle de Mariage Climatisée
- Connexion WIFI
- Système Audio Bose Professionnel
- Alimentation Électrique pour l'Animateur de Soirée
- Ascenseur pour Accès au Premier étage
- Chaises Blanches Napoléon
- Tables Rondes et/ou Rectangulaires
- Linge de Table Blanc (Nappes et Serviettes)
- Vaisselle de Qualité (Verres, Couverts, Assiettes...)
- Vidéo Projecteur HD et Ecrans
- Ambiance Lumineuse au choix parmi un Sélection de Plusieurs Couleurs
- Animateur de Soirée & Décoration des Tables
NON COMPRIS

Chapitre 2

Le Vin d'Honneur



Page 8	Formules Amuses Bouches
Page 9	Choix des Pièces
Page 10	Ateliers
Page 11	Formules Boissons

Tout Compris

Personnel de Service
Agencement des Espaces
Linge de Buffet en Tissu
Vaisselles et Verreries de Qualité
Rangement et Nettoyage



RESTAURANT

FORMULES AMUSES BOUCHES

Vin d'Honneur

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.

Clé en Main

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

APÉRITIF

6 pièces

au choix

9€ / pers.

APÉRITIF

8 pièces

au choix

12€ / pers.

APÉRITIF

10 pièces

au choix

15€ / pers.

APÉRITIF

12 pièces

au choix

18€ / pers.



Les Pièces au Choix pour votre Vin d'Honneur



Les Originiaux

Les Bouchées:

- * Macaron Salé à la Truffe Blanche
- * Blinis aux Oeufs de Truite, Crème Montée au Céleri Branche
- * Sucette au Chèvre Frais Bio de la Ferme de Niderviller, Compotée de Poivrons Jaunes
- * Madeleine au Chorizo, Sauge Fraîche et Olives Noires
- * Espadon Fumé, Chips de Riz, Crémeux à la Laitue et Pomme Verte
- * Tartelette au Foie Gras, Poire Pickles et Basilic Frais
- * Cône à la Pastèque Fraîche, Crémeux aux Noisettes et Jambon Sec
- * Pavé de Thon Rôti, Avocats Fumés et Pickles d'Oignons
- * Gambas Rôtie, Purée d'Aubergine et Fraises Fraîches
- * Carpaccio de Saint-Jacques, Gel de Mangue, Huile de Citron au Gingembre et au Thym Frais
- * Tartelette au Parmesan, Fourme d'Ambert et Poire Pickles
- * Sablé aux Graines, Aïoli au Céleri et Pétales de Fleur

Les Verrines:

- * Saumon Fumé aux Sarments, Crémeux au Citron Vert
- * Gaspacho de Tomates Bio, Pêches et Livêche
- * Tartare de Veau, Huile d'Olive, Thym Frais et Pétales de Radis Noir

Les Classiques

- * Petite Tarte Flambée Artisanale
- * Bretzel Alsacienne au Sel de Guérande
- * Assortiment de Canapés Variés
- * Assortiment de Petits Fours Feuilletés Chauds
- * Mauricette au Saumon Fumé, Crème aux Herbes

Les Sucrés

- * Tartelette au Chocolat, Menthe Givrée et Gruée de Cacao
- * Cannelé au Grand Marnier
- * Assortiment de Petits Fours Sucrés
- * Pavlova, Coeur Onctueux à la Passion et Basilic
- * Cuillère Chocolat Blanc, Olives et Truffes
- * Opéra Chocolat, Pain d'Épices et Gel Griottes
- * Financier Persil, Chocolat Blanc et Herbes Fraîches
- * Meringue à la Lavande aux Eclats de Violette



SUPPLÉMENT

Atelier

Atelier Découpe de Jambon Sec Entier
Ses Pains Assortis, Beurre et Cornichons

249€ / pièce

Atelier Carpaccio de Thon Fumé à la minute
devant les Convives
Fleurs et Huile Naturelle au Citron Vert

3€ / par pers

Atelier Bar à Huîtres
Ouverture devant les Invités, Vinaigre aux Échalottes et Citron

249€ / 100 pièces



RESTAURANT

FORMULES BOISSONS

Vin d'Honneur

Débutez votre Mariage l'esprit tranquille, sans avoir à gérer et à vous soucier des consommations de vos invités grâce à notre formule all inclusive.

FORMULE

Crémant

15€ / pers.

All inclusive pour toute la durée du vin d'honneur

Crémant d'Alsace
 Vin Blanc Sucré et Vin Blanc Sec
 Bière Bio Artisanale et Picon
 Jus de fruits Alain Millat, Coca-Cola*
 Punch aux Fruits Frais Bio
 Bonbonnes d'Eaux Aromatisées par nos soins

FORMULE

Champagne

25€ / pers.

All inclusive pour toute la durée du vin d'honneur

Champagne
 Vin Blanc Sucré et Vin Blanc Sec
 Bière Bio Artisanale et Picon
 Jus de fruits Alain Millat, Coca-Cola*
 Punch aux Fruits Frais Bio
 Bonbonnes d'Eaux Aromatisées par nos soins

Nos Champagnes de Prestige: * Champagne Louis Roederer +8€ / pers
 * Champagne Veuve Cliquot +8€ / pers
 * Champagen Ruinart +12€ / pers

FORMULE ENFANT

- de 18 ans

6€ / pers.

All inclusive pour toute la durée du vin d'honneur

Coca-Cola*, Orangina,
 Jus d'Orange, Jus de Pommes
 Bonbonnes d'Eaux Aromatisées par nos soins

Prix par personne service compris

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

Chapitre 3

Les Menus



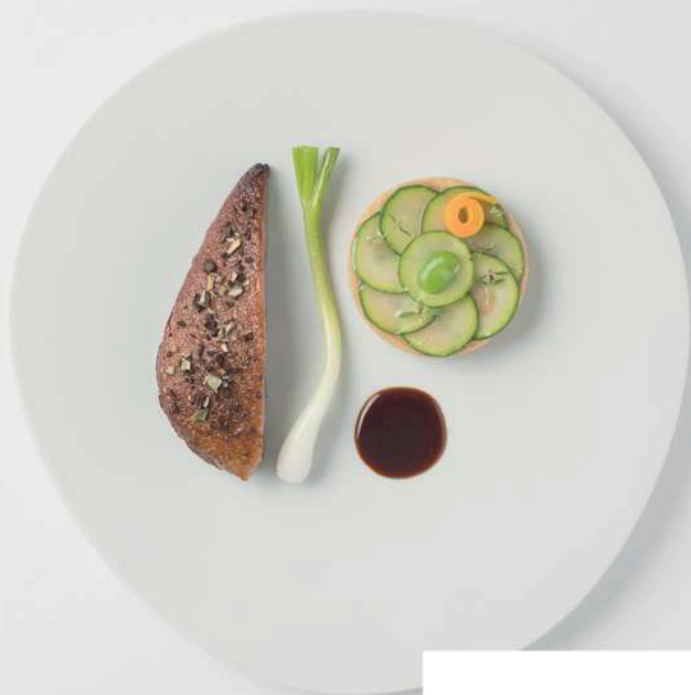
Page 13	Philosophie
Page 14	Menu Je t'Aime
Page 15	Menu Passionément
Page 16	Menu à la Folie
Page 17	Menu Végétal
Page 18	Les Wedding Cake
Page 19	Les Enfants
Page 20	Vins et Boissons

Tout Compris

Agencement des Espaces
Personnel compris sans contrainte horaires
Nappes et Serviettes de Table en Tissu
Vaisselles et Verreries de Qualité
Rangement et Nettoyage



RESTAURANT



Philosophie

Nos menus sont élaborés par nos soins
à partir de **produits frais**.
Nos **légumes de saison** sont sélectionnés
chez nos **maraichers bio**.
Nous collaborons au quotidien
avec des **producteurs locaux**
pour vous offrir un repas de mariage
dans l'air du temps.



MENU
Je t'aime

49€ / pers.

Mise en Bouche Originale

M

Foie Gras de Canard | Sésame Noir

Sésame Noir Caramélisé, Chutney de Poire à la Fleur de Sel et Ravioles Végétales

Ou

Saumon Légèrement Fumé | Crèmeux au Raifort Doux | Poires Pickles

Crumble au Parmesan et aux Herbes, Jeunes Pousses

M

La Pause Glacée | Champagne | Framboise | Basilic

Granité Framboise et Champagne, Eclats de Framboise et Basilic Frais

M

Veau | Parmesan

Courgette Farcie, Minis Carottes, Compotée de Prune, Jus Brun à la Sauge et au Romarin

Ou

Filet de Canette | Griottes

Mousseline de Carottes Epicées, Ravioles Végétales à la Pomme, Jus Brun à la Griotte et Chou rave

M

Fromages de Chez René Tourette " La Cloche à Fromage " (+6€)

Miel Bio, Noix et Fruits Frais

M

Wedding Cake avec les Mariés

Flambeaux Lumineux

M

Assortiment de Mignardises en Buffet

Le menu peut être adapté pour l'ensemble des convives souhaitant exclusivement du poisson ou suivant un régime religieux.

DEGUSTATION DU MENU:

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
Pour les accompagnants le menu sera facturé au tarif du menu choisi.

MENU *Passionnement*

59€ / pers.

Mise en Bouche Originale

M

Foie Gras de Canard | Sésame Noir
Sésame Noir Caramélisé, Chutney de Poire à la Fleur de Sel et Ravioles Végétales

Ou

Saumon Légèrement Fumé | Crémeux au Raifort Doux | Poires Pickles
Crumble au Parmesan et aux Herbes, Jeunes Pousses

M

Dos de Cabillaud | Ecume au Homard | Petit Epeautre comme un Risotto
Purée de Céléri et Huile d'Olive

M

La Pause Glacée | Champagne | Framboise | Basilic
Granité Framboise et Champagne, Eclats de Framboise et Basilic Frais

M

Veau | Parmesan
Courgette Farcie, Minis Carottes, Compotée de Prune, Jus Brun à la Sauge et au Romarin

Ou

Filet de Canette | Griottes
Mousseline de Carottes Epicées, Ravioles Végétales à la Pomme, Jus Brun à la Griotte
et Chou rave

M

Fromages de Chez René Tourette " La Cloche à Fromage "
Miel Bio, Noix et Fruits Frais

M

Wedding Cake avec les Mariés
Flambeaux Lumineux

M

Assortiment de Mignardises en Buffet

Ce menu peut être adapté à l'ensemble des convives souhaitant exclusivement du poisson ou suivant un régime religieux.

DEGUSTATION DU MENU:

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
Pour les accompagnants, le menu sera facturé au tarif du menu choisi.

MENU

A la Folie

69€ / pers.

Mise en Bouche Originale

M

Foie Gras de Canard | Sésame Noir

Sésame Noir Caramélisé, Chutney de Poire à la Fleur de Sel et Ravioles Végétales

Ou

Saumon Légèrement Fumé | Crèmeux au Raifort Doux | Poires Pickels

Crumble au Parmesan et aux Herbes, Jeunes Pousses

M

Noix de Saint-Jacques Rôties | Beurre Blanc à la Bergamote

Petit Epeautre comme un Risotto

M

La Pause Glacée | Champagne | Framboise | Basilic

Granité Framboise et Champagne, Eclats de Framboise et Basilic Frais

M

Suprême de Caille au Miel | Purée de Céleri | Poudre de Cèpes

Champignons frais, Jus Brun Réduit

Ou

Ris de Veau | Sauce à la Truffe | Compotée à la Prune

Mousseline au Beurre Salé et Légumes Bio du Maraicher

M

Fromages de Chez René Tourette " La Cloche à Fromage "

Miel Bio, Noix et Fruits Frais

M

Wedding Cake avec les Mariés

Flambeaux Lumineux

Assortiment de Mignardises en Buffet

Ce menu peut être adapté à l'ensemble des convives souhaitant exclusivement du poisson ou suivant un régime religieux.

DEGUSTATION DU MENU:

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 Pour les accompagnants le menu sera facturé au tarif du menu choisi.



Votre *Wedding Cake*
au Choix Inclus
dans votre Menu

Wedding Cake Lavande

Meringue | Framboise | Violettes

Wedding Cake Rhubarbe

Yaourt | Streusel Citron | Fraises

Wedding Cake Passion

Mangue | Passion | Coco | Litchis

Wedding Cake Chocolat

Chocolat Blanc | Chocolat Noir |
Chocolat Au Lait | Praliné

Wedding Cake Polre

Frangipane | Epices | Lait d'Amande | Feuillantine



MENU *Végétal*

Ces menus sont adaptés aux végétariens, végétaliens, vegans, suivant un régime religieux.



Mise en Bouche Originale

M

Sucrine | Vinaigrette d'Artichauts | Pignons de Pin | Tofu Fumé
Chips de Pain

M

Bouillon de Légumes Bio | Girolles | Ravioles de Petits Pois à la Rhubarbe
Cive Fraîche

M

La Pause Glacée | Champagne | Framboise | Basilic
Granité Framboise et Champagne, Eclats de Framboise et Basilic Frais

M

Steak de Soja | Carottes | Pickles d'Oignons | Jus de Betteraves Réduit au Miel
Quiona Bio

M

Fromages de Chez René Tourette " La Cloche à Fromage "
Miel Bio, Noix et Fruits Frais

M

Wedding Cake avec les Mariés
Flambeaux Lumineux

M

Assortiment de Mignardises en Buffet

MENU *Prestataires*

35€ / pers.

DJs, Photographe, Wedding Planner, Animatrice Enfants



Foie Gras de Canard, Raisins, Croustillants aux Fruits secs
Gel d'Abricots à la Vanille, Brioche au Beurre

M

Filet de Volaille Rôti sur la Peau
Gnocchis Maison, Légumes de Saison

M

Wedding Cake avec les Mariés
Flambeaux Lumineux et Pièces Sucrées

M

Assortiment de Mignardises
à découvrir en buffet

Nous vous conseillons tout de même de choisir un menu identique
à celui de vos convives si vos prestataires sont installés à une table d'invités



RESTAURANT

MENU Enfants



16€ / enfant
jusqu'à
12 ans

Repas + Boissons sans Alcool à Volonté

Filet de Volaille Bio
Gnocchis Maison, Légumes de Saison

M

Fondant au Chocolat Artisanal
Crème Glacée de Saison

M

Assortiment de Mignardises
en buffet

M

Boissons à Volonté
Eaux, Jus de Fruits, Soft

Espace dédié aux enfants :

Salle privative comprenant écran plat,
lecteur DVD et connexion WIFI.

Pour que votre soirée et la leur se passe au mieux !



Vins et Boissons

Formule tout compris



Nos Formules Vins et Boissons Tout Compris sont adaptés à chacun de nos menus, de façon à ce que vos convives ne manquent de rien.

FORMULE BOISSONS

Je t'aime

Vin Blanc pour accompagner votre Entrée
Vin Rouge pour accompagner votre Plat
Eaux Minérales et Pétillante à Volonté
Cafés Nespresso et Infusions à Volonté

20€ / pers.

FORMULE BOISSONS

Je t'aime avec fromage

Vin Blanc pour accompagner votre Entrée
Vin Rouge pour accompagner votre Plat
Vin Rouge pour accompagner votre Fromage
Eaux Minérales et Pétillante à Volonté
Cafés Nespresso et Infusions à Volonté

24€ / pers.

FORMULE BOISSONS

Passionnement

Vin Blanc pour accompagner votre Entrée
Vin Blanc pour accompagner votre Poisson
Vin Rouge pour accompagner votre Plat
Vin Rouge pour accompagner votre Fromage
Eaux Minérales et Pétillante à Volonté
Cafés Nespresso et Infusions à Volonté

28€ / pers.

FORMULE BOISSONS

A la Folie

Vin Blanc pour accompagner votre Entrée
Vin Blanc pour accompagner votre Poisson
Vin Rouge pour accompagner votre Plat
Vin Rouge pour accompagner votre Fromage
Eaux Minérales et Pétillante à Volonté
Cafés Nespresso et Infusions à Volonté

28€ / pers.

Dessert et Fin de

Soirée

Coupe de Crémant 5€ / pers

Coupe de Champagne 8€ / pers

Fût de Bière de 12,5 L à 90€ (soit 1,80€ la bière).

Vins à la Carte, nous consulter

Prix par personne service compris

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

Chapitre 4

Le Lendemain



Page 21

Le Brunch

Tout Compris

Agencement des Espaces
Nappes et serviettes en tissu
Personnel de Service
Rangement et Nettoyage



RESTAURANT

35€ / adulte

Brunch

DU LENDEMAIN

15€ / enfant

Tout compris, à partir de 11h30 le dimanche

Les Viennoiseries

Petit Pain au Chocolat
Kougelhof
Pain au Muëсли
Pains
Beurre d'Isigny
Confitures Artisanales

Les Salés

Terrine Artisanale
Oeufs Brouillés
Pommes de Terre Sautées
Saumon Fumé Artisanal
Petit Jarret Braisé au Miel
Panaché de Salades
Plateau de Melon et Jambon Sec

Les Fromages

Fromages de la Cloche à Fromage

Les Sucrés

Fruits Frais de Saison
Pancakes au Sirop d'Erable
Muffins aux Fruits
Fromage Blanc Fermier
Brownie au Chocolat

Les Boissons

Jus d'Orange, Jus de Pommes Artisanales,
Café Nespresso, Infusion,
Vin Blanc, Vin Rouge, Bière à la Pression
Eaux Minérales et Pétillantes



Chapitre 5

Les Hébergements



Page 24

Hôtel Ibis Styles

Page 25

Hôtel Ibis Budget

De nombreuses chambres d'hôtes
sont également disponibles
à proximité de l'établissement.



RESTAURANT

Partenaire
Hôtel ★★★

Ibis Styles | 15 Route d'Imling | 57400 Sarrebourg | Tel: (+33)3 87 03 55 55 | Mail: h9439-om@accor.com



Hotel Zen & Design

- * Ambiance Nature
- * Large lits doubles ou Lits Jumeaux
- * Ecran Plat avec Canal +
- * Seche Cheveux
- * Toilettes et Salle de Bain séparées
- * Parking



Votre hotel Ibis Styles à moins de 10 mn du Restaurant M



NAVETTE *Privée*

RESTAURANT M ↔ HÉBERGEMENTS

50€

/Heure
Toutes
Destinations

Pour vous et vos invités réservez votre navette et rentrez à votre hébergement en toute sécurité.

Service de chauffeur privé "Elle et Moi" à contacter au 06 07 57 59 05

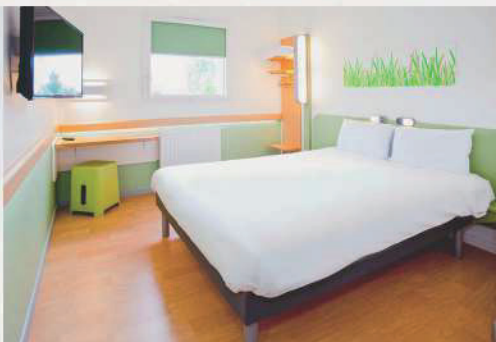
Partenaire
Hôtel ★★

Ibis Budget | Zone Ariane Plus | 57400 Buhl Lorraine | Tel: (+33)3 87 23 82 43 | Mail: h9439-om@accor.com



Hotel Moderne & Design

- * Ambiance Moderne
- * Lits doubles ou Lits Jumeaux
- * Ecran Plat
- * Toilettes séparées
- * Parking



Votre hotel Ibis Budget à moins de 5 mn du Restaurant M



NAVETTE *Privée*

RESTAURANT M ↔ HÉBERGEMENTS

50€

/Heure
Toutes
Destinations

Pour vous et vos invités réservez votre navette et rentrer à votre hébergement en toute sécurité.

Service de chauffeur privé "Elle et Moi" à contacter au 06 07 57 59 05

Chapitre 6

Les Prestataires

Page 27

Fleuristes

Page 28

Décoratrices

Page 29

Coiffure et Esthétiques

Page 30

Animateurs

Page 31

Photographe

Liste de prestataires données à titre indicatif.



RESTAURANT

Partenaires *Fleuristes*

Christelle Seyller Artisan Fleuriste

46 Route de Paris | 67700 Saverne | Tel: 03 88 91 16 10 | Mail: fleurs-seyller@orange.fr | www.fleurs-seyller-saverne.fr



Bénéficiez de 10% de remise sur votre prestation en partenariat avec le Restaurant M
Livraison de vos fleurs le jour J jusqu'au Restaurant M

Alpha Fleurs Artisan Fleuriste

33 Avenue Poincaré | 57400 Sarrebourg | Tel: 03 87 03 80 80 | Mail: @orange.fr | www.



Livraison de vos fleurs le jour J jusqu'au Restaurant M

Partenaires *Décoratrices*

Les Fées de Soie Designer Evènementiel

57400 Dolving | Tel: 06 78 20 29 93 | Mail: contact@lesfeesdesoie.fr | www.lesfeesdesoie.fr



Orphée Décor Décoratrice

7 Bis Route de Sarrebourg | 57670 Bénestroff | Tel: 03 87 01 56 63 | Mail: orphee-decor@orange.fr



Partenaires
Coiffure et Esthétique

Nid'Hair Espace Coiffure

2 Rue de la Faïencerie | 57565 Niderviller | Tel: 03 87 08 88 83 |



Institut Solène Beauté Esthétique

2 Rue de la Faïencerie | 57565 Niderviller | Tel: 03 54 83 92 08 | Mail: kurtzsolene@neuf.fr



Partenaires *Animateurs*

Gaétan Betti DJ Animateur

Tel: 06 73 25 05 15



Yves Luthin Disc-Jockey

Tel: 06 07 89 32 49 | Mail: yves.luthin@aliceadsl.fr



Partenaire
Photographe

Katia Roth Photographe

3 Rue de Lorraine | 57565 Niderviller | Tel: 06 70 17 03 35 | Mail: katia.roth@orange.fr | www.katiaroth.com



Chapitre 7

Devis - Plan - Contact



Page 33

Devis Personnalisé

Page 34

Plan de Salle

Page 35

Nous Contacter

Projeter-vous en établissant vous même
un premier devis et un plan de situation
de votre salle



RESTAURANT

Réalisez facilement
votre *Devis de Mariage*
Clé en Main



PRESTATIONS	PRIX	NB. DE CONVIVES	TOTAL
Location de la Grande Salle de Mariage et de ses Equipements	1890€		
Apéritif 6 pièces	9€/ pers		
Apéritif 8 pièces	12€/ pers		
Apéritif 10 pièces	15€/ pers		
Apéritif 12 pièces	18€/ pers		
Atelier Découpe de Jambon sec Entier	249€/ pièce		
Atelier Carpaccio de Thon Fumé à la minute devant les invités	3€/ pers		
Bar à Huîtres	249€/100 pièces		
Formule Boissons Apéritif Crémant	15€ / pers		
Formule Boissons Apéritif Champagne	25€ / pers		
Formule Boissons Apéritif Enfant (- 18ans)	6€/ pers		
Menu Je t'Aime	49€/ pers		
Menu Je t'Aime avec Fromage	55€/ pers		
Menu Passionnement	59€/ pers		
Menu A la Folie	69€/ pers		
Menu Végétal (Je t'Aime)	49€/ pers		
Menu Végétal (Passionnement, à la Folie)	59€/ pers		
Menu Enfants, Tout Compris	16€/ pers		
Menu Prestataires, Tout Compris	35€ / pers		
Formule Boissons Menu Je t'aime	20€ / pers		
Formule Boissons Menu Je t'aime avec fromage	24€ / pers		
Formule Boissons Menu Passionnement	28€ / pers		
Formule Boissons Menu A la Folie	28€ / pers		
Brunch du Lendemain	35€/ pers		
Brunch du Lendemain Enfant	15€/ pers		

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% des invités ne seront pas disponible le jour j.

Le nombre de convives est encore ajustable jusqu'à 48h avant l'évènement.

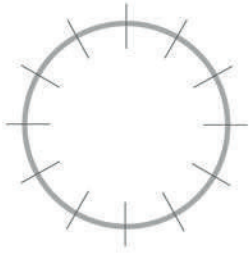
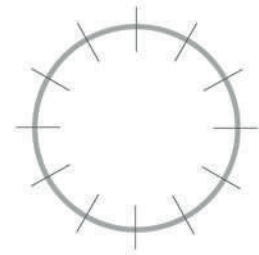
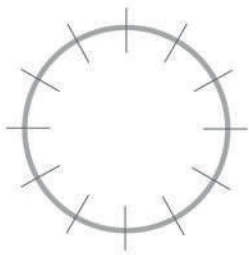
La facture définitive sera établie en fonction du nombre de convives

communiqué au plus tard 48h avant l'évènement.

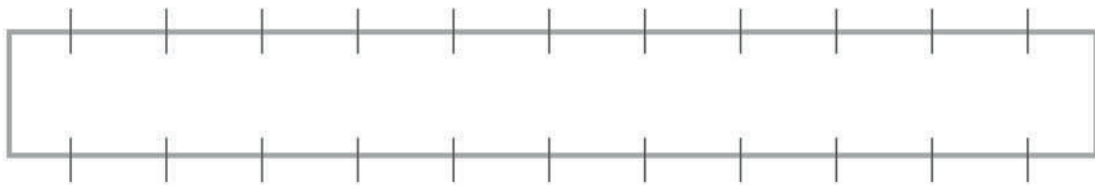
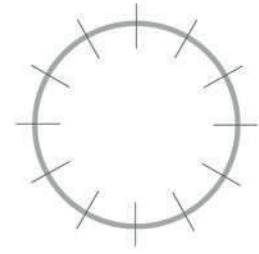
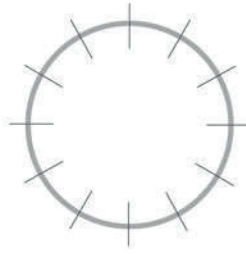
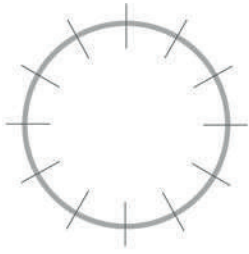
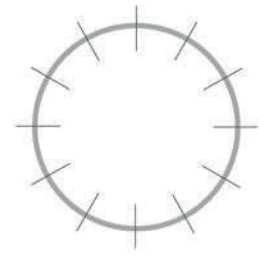
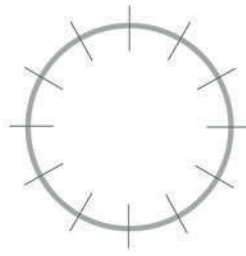
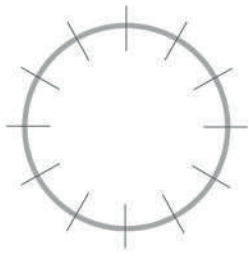
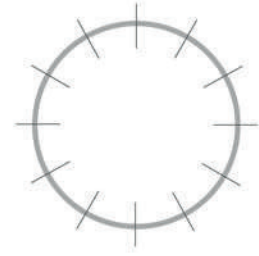


PLAN DE TABLES

Notre salle peut accueillir jusqu'à 130 personnes.
Tables rondes ou rectangulaires au choix. (Échelle non respectée)



PISTE DE DANSE



SE Rencontrer

Devis Personnalisé

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

Contact

Adresse: 9 Place Charles de Gaulle 57565 Niderviller
 Tel: 03 87 07 37 99
 Mail: contact@restaurant-m-niderviller.com
 Site Internet: www.restaurant-m-niderviller.com

Facile d'Accès

De Strasbourg et Metz

Par l'autoroute A4, prendre la sortie Phalsbourg puis continuer sur la voie rapide N4 pendant 13 km. Sortir à Buhl lorraine/Niderviller.

De Nancy

Par l'autoroute, prendre A33 direction Strasbourg. Continuer sur la N333. Suivre Sarrebourg et sortir à Buhl lorraine/Niderviller.

En Train

TGV arrêt Sarrebourg (10 min).

Aéroports

Strasbourg Entzheim (1 h).
 Metz/Nancy Lorraine (1 h 25).

