



ARTISAN
D'ALSACE

Carte traiteur

Philippe SCHELLENBERGER

Saison 2025

« Nos valeurs depuis près de 30 ans ? La fraîcheur, le plaisir, la qualité familiale, le soin dans la réalisation, mais surtout, votre satisfaction ! »

Philippe Schellenberger



Les apéritifs & cocktails



Apéritif – Amuse Bouche

Les grandes pièces

Pour votre vin d'honneur, nous vous proposons une gamme variée pour débiter vos repas, élaborés à partir d'ingrédients frais et de qualité, **l'ensemble de nos pains et brioches est fabriqué par nos soins.**

Le GRAND VIKING

10 personnes

Environ 50 pièces

38,90 €*
*

Fine brioche en forme de bateau fourrée au saumon fumé, mousse de crevettes, fromage blanc aux fines herbes

Le PAIN LONG FARCI

12 à 15 personnes

Environ 50 pièces

36,75 €*
*

Pain de seigle aux fruits du traditionnel bérawecka Alsacien, tranché et fourré au comté, jambon forêt noire, salami rosette et St Môret

Le PAIN MEDITERRANEEN

10 personnes

Environ 45 pièces

31,00 €*
*

Pain aux figues et curry, tranché et fourré au saumon, Ratatouille, rilette de poulet et St Môret (Nouveauté 2023)

La MICHE SURPRISE

12 à 15 personnes

Environ 50 pièces

39,00 €*
*

Pain de seigle fourré au saumon fumé, mousse de canard, emmental, rosette de Lyon jambon Forêt noire et jambon blanc

Le COFFRE AU FOIE GRAS de canard maison :

10 personnes

Environ 30 pièces

43,00 €*
*

Coffret en pain de mie garni de toasts à la mousse de foie gras

Le PLATEAU DE LEGUMES « Retour de Provence »

10 à 12 personnes

31,25 €*
*

Assortiment de légumes, sauce curry et sauce créole

Le PLATEAU DE 54 TOASTS VARIÉS

5 à 10 personnes

38,50 €*
*

Pléiade de saveurs toutes différentes, pour le plaisir des yeux et du palais

Le BUISSON DE CREPES FOURRÉES

10 personnes

Environ 70 pièces

35,00 €*
*

Délicieuses crêpes au jambon blanc, salami, jambon Forêt noire, St Môret, œufs de lumps, mousse de thon, mousse de crevettes et saumon fumé

Le PLATEAU TYROLIEN

15 personnes

45,00 €*
*

Assortiment de charcuterie et saucisses fines, accompagné de cornichons et petits oignons + pain boule et moutarde

Le HERISSON DE LEGUMES

10 personnes

33,50 €*
*

Légumes frais



BEST SELLER

BEST SELLER

*TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

Apéritif – Amuse Bouche

À l'unité

Les MINI GAUFRES SALEES

Au bœuf séché et roquette et aux crevettes et chiffonnade de chorizo

1,80 €/pièce*

Les RIGATONIS FARCIS

Rillette de saumon, Duxelles de champignons à l'huile de Truffe, Mousse de thon aux câpres

1,65 €/pièce*

Les MINI BURGERS FOURRÉS

Au chèvre pomme, poulet courgette, saumon fumé

1,80 €/pièce*

Les fameuses MINI MORICETTES

Garnies de mousse de thon, mousse de crevettes, jambon Forêt noire, rosette, comté

1,95 €/pièce*

Les MIGNONNETTES DE PATE EN CROUTE

Délicieuses bouchées de viande volaille et veau marinées aux épices et vin blanc "Médaille d'or Alsace 2019 »

2,50 €/pièce*

Le BRETZEL GEANT GARNI

Saumon fumé, jambon blanc, salami rosette, jambon fumé

35,00 €/pièce*

Les BRETZELS ALSACIENS

1,80 €/pièce*

Les GRILLOTINS DE BAGUETTES

à la Sétoise Tartine de baguette grillée, fine ratatouille niçoise coiffée de saumon fumé

1,40 €/pièce*

Les CLUB SANDWICH

Poulet estragon, Salami roquette, Mortadelle cornichon, Crabe concombre, Roquefort noix (Minimum 10 de chaque sorte)

1,75 €/pièce*

MINI VIENNOISE

Pain, moutarde (Mise à disposition gratuite du Bain Marie électrique)

2,00 €/pièce*

Notre KOUGELHOPF

Environ 16 tranches

- Salé aux 3 jambons (jambon blanc, forêt noire et parme)
- Au saumon fumé
- Coupé + 3€

20,00 €/pièce*

22,00 €/pièce*



BEST SELLER



BEST SELLER



*TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

Apéritif – Amuse Bouche

À l'unité

Les VERRINES SALEES

3,30€/pièce*

une gamme tendance à découvrir sans modération !

Commande minimum de 20 pièces par sorte - **Compter 2 à 3 verrines par personne pour un apéritif.**

- Mousse au Roquefort, raisins, noix et poires
- Tartare de Saint Jacques, coulis de kiwi
- Caviar d'aubergine, ricotta et coppa
- Velouté aux lentilles au tartare de saumon fumé
- Verrine de pastèque et feta
- Crémeux d'avocat, saumon fumé
- Purée de pois chiche, crevette thaï
- Crème brûlée au foie gras
- Mousse de crevettes, concombre
- Marmelade de fruits, foie gras
- Salade crabe, wasabi quinoa
- Tartare de filet de bœuf assaisonné, salade d'herbes
- Comptée de crabe, Asperges vertes, mascarpone
- Ratatouille au Xérès, crémeux aux herbes de Provence
- Mousseline au muscat, St jacques poêlées
- Tartare de saumon, tomate confite, crème de vodka



Nos PIÈCES SUCRÉES

finissez sur une note sucrée et savoureuse !

Le PALMIER EN SURPRISE

aux fruits frais de saison, environ 400 pièces

150,00 €/pièce*

Le MINI PALMIER DE FRUITS FRAIS

45,00 €/pièce*

Les MIGNARDISES SUCREES

farandole de bouchées sucrées sur plateau

2,05 €/pièce*

Notre KOUGELHOPF

Environ 16 tranches

- « Grand-mère » sucré, spécialité maison
- Coupé et décoré

14,00 €/pièce*

17,00 €/pièce*



Notre cocktail dinatoire ou déjeunatoire

Minimum 30 personnes

24,50€* /personne

SUR LE BUFFET FROID

- Mini moricettes garnies
- Plateaux de toasts variés
- Plateaux de légumes craquants et leurs sauces
- Pains longs farcis
- 2 verrines salées au choix



SUR LE BUFFET CHAUD

1 plat au choix (servi dans des coupelles jetables avec couverts jetables recyclables)
Servi au bain marie :

- Paëlla valencienne au Poulet et au poisson
- Mini baeckaoffa aux 3 viandes
- Poulet au curry coco et son riz exotique aux amandes
- La mitonnade de veau zurichoise, lardons, moutarde et spätzles
- Palette fumée, roigabrageldis maison



SUR LE BUFFET DESSERT

- Mignardises sucrées
- Verrines mousse passion-framboise
- Mini palmier de fruits frais



**Besoin d'un
Maitre d'hôtel ?
Consultez-nous !**

*TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

Nos plats à la carte



Carte des entrées

Commande minimum 6 personnes

LES ENTRÉES FROIDES

Le SAUMON MARINE

aux poivres roses et huile vierge

12,00 €*

Le CHAUD FROID DE SAUMON

salade de riz Pakistanaise

12,00 €*

L'ASSIETTE DE TERRINE

pintade et foie de volaille, fraîcheur du potager

9,25 €*

L'ASSIETTE DE FOIE GRAS DE CANARD

« Grande cuisine », chutney et gelée à l'ananas

14,80 €*

Le MARBRE DE FOIE GRAS DE CANARD

aiguillette de canard aux pruneaux et sa salade fine

12,10 €*

La TERRINE DE ROUGET

Poireau, vinaigrette à l'huile de truffes

10,75 €*

La SUPERPOSITION DE CRABE ET DE SAUMON FUMÉ

Et sa gelée de mangue et menthe (en verrine type Whisky)

9,50 €*

La TERRINE DE VOLAILLE « Fermières »

Foie gras, salade fine et vinaigrette

9,90 €*

Le TOUT SAUMON et sa salade fine

Mille feuilles de rilette de saumon et saumon fumé aux baies roses

12,00 €*

L'OPÉRA DE FOIE GRAS

À la gelée de pommes au cidre au caramel et sa salade fine

12,50 €*

NOTRE PÂTÉ EN CROUTE FROID MÉDAILLE D'OR

Veau, volailles, foie gras & crudités

12,50 €*

LES ENTRÉES CHAUDES

La BOUCHÉE AUX CHAMPIGNONS FORESTIERS

7,00 €*

LA BOUCHÉE À LA REINE

Recette de ma grand-mère

9,50 €*

LA BOUCHÉE AU SAUMON

Et champignons

12,00 €*

La CASSOLETTE DE SAINT JACQUES & ÉCREVISSES

aux légumes

13,00 €*

Le FEUILLETÉ AU SAUMON ET AUX GRIOLLES

12,00 €*

La TOURTE AUX 3 SUPRÊMES

Volaille, canard, pintade, 2 crudités

12,00 €*

La COCOTTE DE LOTTE à la biscayenne

Et sa chips de jambon de Bayonne

15,00 €*

LA TOURTE DE CANARD

Volaille, chou vert et foie gras, salade

Minimum 10 pers

10,00 €/personne *

*TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

Les poissons chauds

Commande pour un minimum de 6 personnes

Le FILET DE SANDRE

15,30 €*
*

et sa gambas poêlée, sauce au vin jaune
riz basmati petits légumes

L'ESCALOPE DE SAUMON

15,30 €*
*

aux asperges vertes, sauce beurre blanc
aux fines herbes et aux éclats de
champignons riz basmati petits légumes

Le MEURETTE DE ST JACQUES

17,90 €*
*

risotto aux courgettes et mangues

Le PAVE DE SAUMON

14,90 €*
*

aux amandes et sauce maltaise riz basmati
petits légumes

Le FILET DE DAURADE

18,90 €*
*

sauce normande, aux moules de bouchot
et aux éclats de morilles riz basmati petits
légumes

Le DOS DE SAUMON ROTI

15,50 €*
*

purée de pommes Granny Smith et sauce
aux crevettes grises (façon Alain Reix)

La CHARTREUSE DE MERLU

17,50 €*
*

aux éclats de Saint Jacques, brochettes de
gambas et sauce beurre blanc au crémant
riz basmati petits légumes

La MATELOTTE AUX 3 POISSONS

17,20 €*
*

Sandre, Saumon et Lotte, nouillettes
& légumes

Le TOURNEDOS DE SAUMON

14,10 €*
*

lard paysan et St Jacques aux asperges,
sauce beurre blanc riz basmati petits
légumes

La TRESSE DE LOUP & SAUMON

15,70 €*
*

sur un lit de choucroute au Miel, crème
aux 5 épices

Le FILET DE LOUP

16,65 €*
*

à la purée de fenouil anisé

Le SUPREME DE LOUP

14,30 €*
*

et son coulis de crustacés riz basmati
petits légumes

Le FILET DE LOTTE

22,90 €*
*

cuisiné à l'orange et aux épices douces
sur lit de carottes au cumin et aux
amandes (recette Alain Reix) riz basmati

Le FILET DE SANDRE

22,90 €*
*

beurre rouge au pinot noir riz basmati
petits légumes

La BROCHETTE DE SAINT JACQUES

18,50 €*
*

son risotto aux courgettes, jus léger au
Gewurztraminer

Le DOME SOUFFLÉ

15,10 €*
*

aux St Jacques, jus aux crustacés riz
basmati petits légumes

La ROSACE DE ST JACQUES

16,85 €*
*

gambas et filet de plie, crème de
Gewurztraminer riz basmati petits légumes

Le FILET DE ROUGET

14,80 €*
*

au four, pommes de terre moelleuses,
chorizo et jus de viande

Le FILET DE SOLE

17,10 €*
*

soufflé aux éclats de légumes, velouté au
Champagne riz basmati petits légumes

Le DOS DE CABILLAUD

14,85 €*
*

croûte d'herbes et pistaches, concassé de
tomate, velouté au Muscat riz basmati
petits légumes

La CHOUCROUTE

16,50 €*
*

aux trois poissons (sandre, saumon et
loup). Ses pommes de terre vapeur et
velouté au raifort

La BUCHE DE SAUMON ET SAINT JACQUES

16 €*
*

en croûte de feuilletage et sa sauce
homardine (façon Christophe Tourneux) riz
basmati petits légumes

*TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

Les viandes chaudes

Nos viandes sont accompagnées d'un bouquet de **légumes BIO du jardinier + des spaetzlés « maison »** ou un gratin de pommes de terre.

LES VOLAILLES

L'ESCALOPE DE VOLAILLE À LA CRÈME

12,00 €*
*TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

Le MAGRET DE CANARD

jus au vin épicé, poire pochée au caramel de balsamique

14,50 €*
*TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

Le FILET DE PINTADE

farci aux artichauts et foie gras sauce crémée aux noisettes

14,80 €*
*TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

Le FILET DE PINTADE

au foie gras, crème de céleri

15,30 €*
*TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

Le FILET DE POULET

farci bourgeoise sauce Cognac

10,40 €*
*TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

Le SUPREME DE PINTADE

jus de volaille au Marc de gewurztraminer

15,00 €*
*TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

Le MAGRET DE CANARD « SUD-OUEST »

jus corsé à la bière et lardons de magret fumé

17,80 €*
*TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

La BALLOTTINE DE POULET

en croûte d'épices

10,40 €*
*TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

LE VEAU

L'ESCALOPE DE VEAU À LA CRÈME

16,50 €*
*TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

Le GRENADIN DE VEAU

aux girolles

18,50 €*
*TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

Le PAVÉ DE VEAU

jus corsé au foie gras

20 €*
*TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

Le CARRE DE VEAU

« Extra » tendre et savoureux, sauce forestière

18,40 €*
*TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

Le CARRÉ DE VEAU « Extra »

tendre et savoureux, sauce aux morilles

22,80 €*
*TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

La PIECE DE VEAU ORLOFF

cuite entière et farcie d'une duxelles de champignons et éclats de foie gras

18,65 €*
*TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

Notre CUISSE DE VEAU de Corrèze

*cuite en croûte de sel de Guérande et au thym
(Minimum 60 personnes)*

17 €*
*TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

Le FILET MIGNON DE VEAU

et sa tombée de chanterelles

22,90 €*
*TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

LE BOEUF

Le FILET DE BŒUF

jus aux olives, gâteau champignons et marrons (Alain REIX)

20,05 €*
*TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

Le PAVE CHAROLAIS (Faux-filet)

sauce Champenoise

16,40 €*
*TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

Notre PAVÉ DE FILET DE BŒUF

aux morilles

22,90 €*
*TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

22,55 €*
*TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

Le TOURNEDOS ROSSINI

au foie gras de canard et jus de pinot noir

LE PORC

Le FILET MIGNON DE PORC

florentine, jus de veau

12,10 €*
*TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

Le FILET MIGNON DE PORC

sauce à la moutarde et vin rouge

13,50 €*
*TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

Le FILET MIGNON DE PORC

au jambon de Parme, sauce au parmesan

11,50 €*
*TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

Plats exotiques et cuisine du monde

À partir de 10 personnes

Le RIZ COLONIAL

15,50 €*

(veau, volaille et porc) beignets d'ananas, pomme et banane (Composition d'épices « Maison »),
1 gambas grillée/pers

La PAELLA VALENCIENNE

15,50 €*

poulet, porc, poissons, gambas et moules

Le TAJINE MAROCAIN

9,75 €*

de poulet, sauce au citron et aux épices, Riz aux amandes et courgettes

Le TAJINE D'AGNEAU

14,00 €*

aux figues et semoule aux raisins

Le TAJINE DE BŒUF

10,45 €*

au citron confit semoule aux raisins

Le COUSCOUS ROYAL

15,90 €*

bœuf, poulet, brochette d'agneau mariné, merguez et ses légumes
au bouillon

Le CURRY DE POULET A L'INDIENNE

10,00 €*

Riz basmati

Le COLOMBO

10,00 €*

de poulet aux légumes, riz basmati



Forfait livraison : 40€

*TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

Plats traditionnels

Le COCHON DE LAIT

16,50 €*

Minimum 30 pers

(Spécialité maison) extra, farci à l'ancienne, sauce aux champignons, spaetzlés. Recette de famille.

Le VERITABLE BAECKAOFFA ALSACIEN

14,00 €*

(Spécialité maison) aux 3 viandes (Agneau, bœuf, porc), pieds de porc et salade verte

Les FLEISCHNACKAS AB BIO Soutziens

9,90 €*

(100% Bœuf pot au feu), sauce tomate et salade verte

La CHOUCROUTE GARNIE

13,75 €*

à notre façon (5 viandes)

Le CIVET sanglier ou de chevreuil (En saison)

14,50 €*

Spätzlés, pommes rôties aux airelles

La TARTIFLETTE SAVOYARDE

11,45 €*

Salade verte et charcuterie

La CUISSE DE COQ AU RIESLING ou PINOT NOIR

11,50 €*

spätzlés

Le COLLET FUMÉ

9,50 €*

roïgadrageldis, salade verte

Le SAUTE DE VEAU MARENGO

12,50 €*

paprika, champignons, nouilles

Le VERITABLE GOULASH HONGROIS DE BŒUF

8,80 €*

purée ou nouilles

Le NAVARIN D'AGNEAU

12,50 €*

Purée de pomme de terre

Le SAUTE DE PORC à l'Espagnole

8,50 €*

Poivrons rouge ou vert, olives

Le LAPIN "Façon grand-mère"

9,60 €*

nouilles larges

Les BOUCHEES À LA REINE

13,90 €*

nouilles larges et croûtes

BEST SELLER



Nos propositions d'accompagnement

Pour 2,00€ de plus, régalez vous avec nos légumes croquants !



Forfait livraison : nous consulter *TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

Pour compléter votre repas :

LE FROMAGE

Le PLATEAU DE QUATRE FROMAGES
frais et affinés de France

4,80 €/par personne

Le PLATEAU DE CINQ FROMAGES
de chez Jacky QUESNOT Cave st Nicolas

6,00 €/par personne

LE PAIN

Le PAIN BOULE

0,85 €/personne

Le PAIN AUX FRUITS SECS FAIT MAISON

1,00 €/personne

LES BOISSONS

*Eau plate, eau gazeuse, vin blanc, vin rouge, coca, jus de fruits,
jus de fruits BIO
(Nous consulter)*



Accord mets et vins : Consulter les conseils de Jean-Marie KILZER 03.89.37.88.53 - cavavindufloival@orange.fr

LES DESSERTS « ARTISANAUX »

Le BISCUIT FORET NOIRE

4,80 €* La portion

La TARTE MAISON AUX FRUITS de saison
(Hommage à mes grand-mères)

4,50 €* La portion

Le VACHERIN GLACE 3 parfums au choix
(glace, sorbet et crème chantilly d'Alsace)

4,80 €* La portion

Les MIGNARDISES SUCRÉES
qualité artisanale

2,05 €/La pièce

La CASCADE DE FRUITS

3,50 €/personne

Les menus sur assiette



Menu « saveurs du moment »

Minimum 10 personnes

24,75€*

/personne à partir de 20 personnes. + 2,20 €/personne en dessous de 20 personnes.
Pain offert (2 boules/personne)

ENTRÉE (au choix)

Le DOS DE SAUMON ROTI
*sauce normande aux moules
fraîches et au muscat*

La BOUCHEE A LA REINE
« grand-mère » et ses nouillettes

**Le MILLE-FEUILLE de
saumon fumé** « maison » et sa
crème mascarpone au citron vert

PLATS CHAUD (au choix)

Le SUPREME DE PINTADE
façon bourgeoise, sauce cognac

La MITONNADE DE VEAU *aux girolles*

Le FILET MIGNON DE PORC *au
jambon de Parme et sauce au Parmesan*

**Nos viandes sont accompagnées de
légumes BIO + de gratin de pommes
de terre ou spätzles « maison »**

DESSERT FAIT MAISON (au choix)

Le VACHERIN GLACE *sorbet ou
glace au choix (2 parfums)*

La TARTE « GRAND-MERE » *aux
fruits de saison*

La FORET NOIRE *à notre façon*



Besoin d'un maitre d'hôtel ?

Consultez-nous !

Menu « délices des gourmets »

Minimum 10 personnes

29,50€

/personne à partir de 20 personnes. + 2,20 €/personne en dessous de 20 personnes.

Pain offert (2 boules/personne)

ENTRÉE (au choix)

L'OPERA DE FOIE GRAS

*pommes confites au cidre (façon
Christophe Tourneux)*

La CHARTREUSE SOUFFLE AUX GAMBAS

*velouté à l'Américaine et brochette de
gambas*

Le SAUMON GRAWLAX

et son crémeux d'avocats, salade fine



Besoin d'un Maitre d'hôtel ?

Consultez-nous !

PLATS CHAUD (au choix)

Le QUASI DE VEAU

sauce aux girolles

Le SUPRÊME DE PINTADE

jus de volaille au Marc de gewurtzraminer

Le FILET DE POULET FARCI

aux cèpes et foie gras

Le PAVÉ DE BŒUF (FILET)

*sauce au porto et son gratin de foie de
volaille*

**Nos viandes sont accompagnées de
légumes BIO + de gratin de pommes
de terre ou spätzles « maison »**

DESSERT FAIT MAISON (au choix)

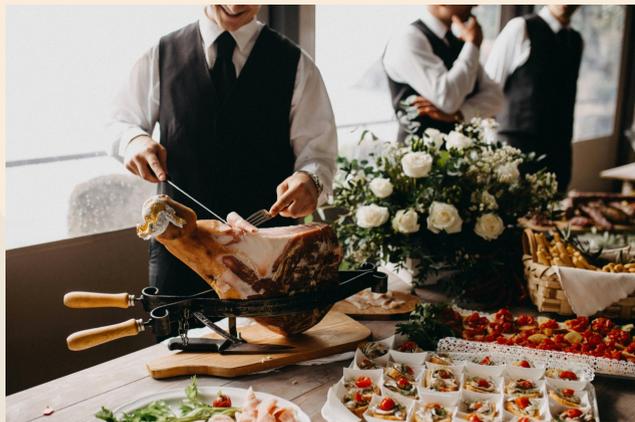
Le **VACHERIN GLACE** sorbet ou
glace au choix (2 parfums)

La **TARTE « GRAND-MERE »** aux
fruits de saison

La **FORET NOIRE** à notre façon



Les mariages & grandes réceptions



Menu « chic et select »

Minimum 15 personnes

Servi sur assiette

38,85€*

/personne à partir de 40 personnes. + 3,15 €/personne en dessous de 40 personnes. Pain BOULE, BAGUETTE



ENTRÉE (au choix)

Le FILET DE BAR

et sa brochette de gambas poêlée, sauce maltaise (orange) riz basmati petits légumes

La MEURETTE de ST Jacques

risotto, courgettes et mangue

L'ASSIETTE DE FOIE GRAS DE CANARD

« MAISON » SUD-OUEST chutney aux fruits de saison

Le FILET DE DAURADE POÊLÉ

sauce normande et éclats de morilles riz basmati petits légumes

SORBET (au choix)

Le SORBET PAMPLEMOUSSE au porto blanc

Le SORBET POMME VERTE compote de reinette et calva

Le SORBET MELON brunoise de melon et porto

Le SORBET ABRICOT au Sauternes

Le SORBET CITRON, limoncello OU PECHE de vigne au crémant



Possibilité de mise sur assiette, de service en salle et de service en cuisine (Nous consulter).

PLAT CHAUD (au choix)

Le CARRE DE VEAU aux cèpes

Le FILET DE BŒUF ROTI sauce périgourdine

Le MAGRET DE CANARD ROTI jus aux épices douces et éclats de magret fumé

La CUISSE DE VEAU « Corrèze » cuit entier au four (minimum 60 personnes)

Nos viandes sont accompagnées de légumes BIO + de gratin de pommes de terre ou spätzles « maison »

FROMAGE

L'EGOUTTOIR DES FROMAGES frais affinés par Jacky Quesnot, Maître Fromager, grains de raisin. Pain aux noix et fruits secs pour le fromage

LE BUFFET DESSERT

La PLEIADE DES ENTREMETS à définir selon vos souhaits et besoins

La CASCADE DE FRUITS SUR MIROIR frais, sorbet assorti

Le buffet chic

Minimum 20 personnes

Servi sur buffet

34,50€*

/personne à partir de 40 personnes. + 3,15 €/personne en dessous de 40 personnes. Pain offert (2 boules/personne)

LE BUFFET ENTRÉE

Le FOIE GRAS DE CANARD « GRANDE CUISINE »

et son chutney d'ananas

La SALADE DE CREVETTES AU FENOUIL

La VERRINE DE TARTARE SAUMON FUMÉ

au mascarpone citronné

Le SAUMON MARINÉ GRAVELAX et ses sauces

Le ROSBIF AUX ÉPICES

Le RÔTI DE VEAU

et sa sauce au thon aux
épices douces

4 sortes de crudités

LE BUFFET CHAUD

(Servi au bain marie sur buffet ou
à table sur assiette)

La MITONNADE DE CANARD

au pinot noir et aux pleurotes

Le SUPRÊME DE PINTADE LAQUÉ

au miel et sésame, sauce
balsamique

La MITONNADE DE VEAU BOURGEOISE

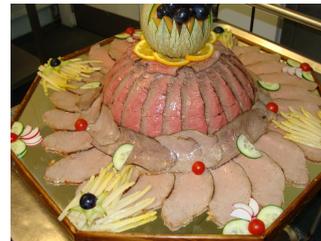
aux cèpes et noisettes grillées

**Nos viandes sont
accompagnées de légumes
BIO + de gratin de pommes
de terre ou spätzles
« maison »**

LA RONDE DU BERGER

ASSORTIMENT DE 4 FROMAGES FRAIS

affinés par Jacky Quesnot,
Maître Fromager, grains de
raisin



Forfait livraison : nous consulter

*TVA 5.5 % incluse. Si personnel de service, la TVA passe à 10 %

Le grand buffet « excellence »

Minimum 20 personnes

Servi sur buffet & à table

55,00€*

/personne à partir de 40 personnes. + 4,00 €/personne en dessous de 40 personnes.

LE BUFFET ENTRÉE

Le FOIE GRAS DE CANARD

et son chutney de figues

Les CREVETTES

entières et sauce assortie

Le ROSBIF tendre et rosé

Le ROTI DE VEAU

aux épices douces

Le MAGRET DE CANARD ROSSINI

jus au Porto

Le JAMBON PATA NEGRA 24 MOIS DE SÉCHAGE

découpé en salle (minimum 60 personnes)

Le BUFFET CRUDITES

4 sortes au choix

SORBET ARROSÉ

(au choix, servi à table)

Le SORBET PAMPLEMOUSSE au porto blanc

Le SORBET POMME VERTE compote de reinette et calva

Le SORBET MELON brunoise de melon et porto

Le SORBET ABRICOT au Sauternes



PLAT CHAUD

(au choix, servi à table)

Le FILET DE BŒUF (France) émulsion à l'huile de truffe et son gâteau de champignons

Le MAGRET DE CANARD et sa sauce aux cèpes

Le FILET MIGNON DE VEAU et son jus aux truffes

Le FILET MIGNON DE VEAU aux morilles

Le FAMEUX CUISSEAU DE VEAU de Corrèze frotté au sel de Guérande

Nos viandes sont accompagnées de légumes BIO + de gratin de pommes de terre ou spätzles « maison »

LE BUFFET FROMAGE

L'EGOUTTOIR DES FROMAGES frais affinés par Jacky Quesnot, Maître Fromager des caves saint Nicolas, grains de raisin. Pain aux noix et fruits secs pour le fromage

LE BUFFET DESSERT

La PLEIADE DES DÉLICES SUCRÉS :

Assortiment de biscuits, coulis, crème anglaise
Mousse au chocolat « Gaston Lenôtre »
Mignardises sucrées
Cascade de fruits frais
Sorbet

CAFÉ OFFERT !

Carte des crudités

Au choix pour vos buffets

La SALADE DE CAROTTES *aux oranges*

La SALADE DE TOMATES

Fêta, concombre, oignons rouges

La SALADE DE BOULGOUR

(oignons rouge, poivrons, fruit sec, vinaigrette citron)

La SALADE DE CELERI

aux pommes fruits

La SALADE DE CONCOMBRE

fromage blanc et moutarde façon « Gaston LENOTRE »

La SALADE DE CHOU A L'ESPAGNOLE

chou blanc et rouge, poivrons, concombre et aneth

La SALADE DE POMMES DE TERRE

« Grand-mère »

La SALADE DE RIZ

au thon et pommes Granny

La SALADE DE PENNE

au jambon de Parme, maïs et tomates

La SALADE PAYSANNE

Salade verte aux aromates, lardons, cornichons et carottes

La SALADE NICOISE

Pommes de terre, poivrons, thon, haricots vers

La SALADE SHANGHAI

Chou, carottes, maïs, poivrons rouges et verts, crevettes, bambou, citron et gingembre

La SALADE DE BROCOLIS

tomates, crevettes, curcuma, poivrons, concombre

La SALADE ESTIVALE

Concombre, tomates, pois chiche et maïs

La SALADE DE TOMATES

Rémoulade et cœur de palmier

La SALADE CROZET

Pâtes Savoyardes aux petits légumes

La SALADE PIEMONTAISE

Pommes de terre, jambon, tomates, œuf et cornichons

La SALARDAISE

Salade verte fine, noix, lardons et gésiers confits

La SALADE DE BROCOLIS, PETITS POIS

CAROTTES & OIGNON ROUGE

La SALADE DES ILES

haricot vert, courgette poêlée, poivron rouge

La SALADE DE CHOU FLEUR ET CAROTTE bâtonnet

La SALADE CHINOISE

chou chinois, tomate, céleri branche

La SALADE ECLAT DU PRINTEMPS

tomate, concombre, maïs, thon

La SALADE FANTAISIE

courgettes, carottes, poivrons rouges et verts

La SALADE NEW YORK

spaghettis, petits pois, poivrons rouges et verts

La SALADE BILLES DE MOZZARELLA & TOMATES CERISES

La SALADE LANDAISE

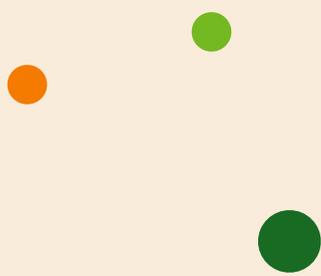
nouilles torsadées, gésier, pignons de pins, filet de canard fumé, sauce aux herbes

La SALADE MARCO POLO

nouilles, surimi, poivron rouge, estragon, sauce

La SALADE INDIENNE

chou blanc, carotte, dés de poulet, raisins secs, abricot



Les buffets froids



Nos buffets

LE BUFFET « À LA BONNE HEURE »

Minimum 10 personnes

Le **PATE EN CROÛTE** et son médaillon de mousse de canard

La **TERRINE** de campagne du chef

Le **POULET ROTI** à l'Indienne

La **FARANDOLE DES DÉLICÉS DU CHARCUTIER**

La **PLANCHE DE SAUCISSON SEC** « maison »

Les **CRUDITÉS DU MARCHÉ** quatre variétés



15,95€* /personne à partir de 20 personnes.
+ 1,35 €/personne en dessous de 20 personnes.

LE BUFFET « VIEIL ARMAND »

Minimum 10 personnes

Le **SAUMON FUME** et mariné à l'Aneth

Le **DOS DE LOUP** aux herbes sauce curry

La **SALADE DE CREVETTE** au fenouil

Le **ROSBIF** du rôti

La **CUISSE DE POULET** à l'ananas

Le **ROTI DE PORC** aux 5 épices

La **TERRINE "MAISON"** aux éclats de foie gras

Les **CRUDITES DU MARCHÉ** Cinq variétés + 2 sauces variées
(bibalakas + sauce cocktail)

Le **PLATEAU DE FROMAGE** frais et affinés de France 4 sortes au choix

PAIN : 2 boules/personne

21,70€* /personne à partir de 20 personnes.
+ 1,95 €/personne en dessous de 20 personnes.



Nos buffets

LE BUFFET « GRAND BALLON »

Minimum 10 personnes

La **TERRINE DE GAMBAS** *et chorizo*

Le **SAUMON FUME « MAISON »** *au bois de nos forêts*

La **SALADE DE BOULGOUR** *aux crevettes et crabes*

Le **ROSBIF** *du rôtisseur*

La **TERRINE DE CANARD** *au poivre vert*

La **VARIATION DE SAUCISSON "MAISON"**

Le **JAMBON DE PARME** *et sa garniture*

Le **JAMBON FUME « FORET-NOIRE »**

Le **BUFFET CRUDITES** *5 sortes au choix + 2 sauces variées (bibalakas + sauce cocktail)*

SAUCE Andalouse, *poivrons, mayonnaise, piment d'Espelette, tartare*

Le **PLATEAU DE FROMAGE** *frais et affinés de France 4 sortes au choix*

Le **PAIN** *(2 boules)*

23,65€* /personne à partir de 20 personnes.
+ 1,95€/personne en dessous de 20 personnes.

LE BUFFET « DE FÊTES »

Minimum 10 personnes

La **TERRINE DE GAMBAS** *et chorizo*

Les **RILLETTES DE SAUMON** *au martini*

La **VERRINE DE QUINOA** *au thon et wasabi*

Les **CREVETTES** *et sauce cocktail*

Le **ROSBIF** *aux épices du rôtisseur*

Le **MAGRET DE CANARD** *aux 5 épices*

Les **CUISSES DE POULET** *rôti*

La **MOUSSE DE CANARD**

La **PLEIADE DE JAMBONS** *secs et fumés*

Le **BUFFET CRUDITES** *5 sortes au choix & 2 sauces variées (bibalakas + sauce cocktail)*

Le **PLATEAU DE FROMAGES** *frais et affinés*

Le **PAIN** : *Boules, baguettes et aux fruits secs*

26,40€* /personne à partir de 20 personnes.
+ 1,90€/personne en dessous de 20 personnes.



Carte des crudités

Au choix pour vos buffets

La SALADE DE CAROTTES *aux oranges*

La SALADE DE TOMATES

Fêta, concombre, oignons rouges

La SALADE DE BOULGOUR

(oignons rouge, poivrons, fruit sec, vinaigrette citron)

La SALADE DE CELERI

aux pommes fruits

La SALADE DE CONCOMBRE

fromage blanc et moutarde façon « Gaston LENOTRE »

La SALADE DE CHOU A L'ESPAGNOLE

chou blanc et rouge, poivrons, concombre et aneth

La SALADE DE POMMES DE TERRE

« Grand-mère »

La SALADE DE RIZ

au thon et pommes Granny

La SALADE DE PENNE

au jambon de Parme, maïs et tomates

La SALADE PAYSANNE

Salade verte aux aromates, lardons, cornichons et carottes

La SALADE NICOISE

Pommes de terre, poivrons, thon, haricots vers

La SALADE SHANGHAI

Chou, carottes, maïs, poivrons rouges et verts, crevettes, bambou, citron et gingembre

La SALADE DE BROCOLIS

tomates, crevettes, curcuma, poivrons, concombre

La SALADE ESTIVALE

Concombre, tomates, pois chiche et maïs

La SALADE DE TOMATES

Rémoulade et cœur de palmier

La SALADE CROZET

Pâtes Savoyardes aux petits légumes

La SALADE PIEMONTAISE

Pommes de terre, jambon, tomates, œuf et cornichons

La SALARDAISE

Salade verte fine, noix, lardons et gésiers confits

La SALADE DE BROCOLIS, PETITS POIS

CAROTTES & OIGNON ROUGE

La SALADE DES ILES

haricot vert, courgette poêlée, poivron rouge

La SALADE DE CHOU FLEUR ET CAROTTE bâtonnet

La SALADE CHINOISE

chou chinois, tomate, céleri branche

La SALADE ECLAT DU PRINTEMPS

tomate, concombre, maïs, thon

La SALADE FANTAISIE

courgettes, carottes, poivrons rouges et verts

La SALADE NEW YORK

spaghettis, petits pois, poivrons rouges et verts

La SALADE BILLES DE MOZZARELLA & TOMATES CERISES

La SALADE LANDAISE

nouilles torsadées, gésier, pignons de pins, filet de canard fumé, sauce aux herbes

La SALADE MARCO POLO

nouilles, surimi, poivron rouge, estragon, sauce

La SALADE INDIENNE

chou blanc, carotte, dés de poulet, raisins secs, abricot

Pour compléter votre repas :

LE FROMAGE

Le PLATEAU DE QUATRE FROMAGES 4,80 €/par personne
frais et affinés de France

Le PLATEAU DE CINQ FROMAGES 6,00 €/par personne
de chez Jacky QUESNOT Cave st Nicolas

LE PAIN

Le PAIN BOULE 0,85 €/personne

Le PAIN AUX FRUITS SECS FAIT MAISON 1,00 €/personne

LES BOISSONS

*Eau plate, eau gazeuse, vin blanc, vin rouge, coca, jus de fruits,
jus de fruits BIO
(Nous consulter)*



Accord mets et vins : Consulter les conseils de Jean-Marie KILZER 03.89.37.88.53 - cavavindufloival@orange.fr

LES DESSERTS « ARTISANAUX »

Le BISCUIT FORET NOIRE 4,80 €* La portion

La TARTE MAISON AUX FRUITS de saison 4,50 €* La portion
(Hommage à mes grand-mères)

Le VACHERIN GLACE 3 parfums au choix 4,80 €* La portion
(glace, sorbet et crème chantilly d'Alsace)

Les MIGNARDISES SUCRÉES 2,05 €/La pièce
qualité artisanale

La CASCADE DE FRUITS 3,50 €/personne

Nos idées pour recevoir



La plancha des amis

Minimum 20 personnes

31,00€* /personne

GRILLÉS EN DIRECT PAR NOS CUISINIERS

LE FILET DE ROUGET à l'huile de citron

LES SCAMPIS POÊLÉS À L'ANANAS et
vanille rôti

LE MINI BURGER DE BŒUF
« CHAROLAIS » au guacamole

LE MINI PAVÉ DE FILET MIGNON à l'aigre
douce

LA BROCHETTE DE POULET « à
l'Indienne »

LA BROCHETTE DE GIGOT D'AGNEAU
« tapenade » et saveurs orientales

ACCOMPAGNEMENTS SERVIS SUR BUFFET

4 SORTES DE CRUDITÉS AUX CHOIX

GRATIN DE POMMES DE TERRE ou
SPÄTZLÉS MAISON

PAIN BOULE

**LE PLATEAU DE 4 SORTES DE
FROMAGES FRAIS**
et affinés de France

LE BUFFET DESSERT

**LA FARANDOLE DE TARTES
MAISONS**

MOUSSE AU CHOCOLAT
(façon Gaston Lenôtre)

SALADE DE FRUITS



Forfait mise à disposition
de la plancha et du gaz :
35 € TTC/plancha

Nos formules barbecue

« POUR VOS REPAS ESTIVAUX ET SOIREES ENTRE AMIS ! »

OPTION 1

ESCALOPE DE POULET MARINÉE *au miel, moutarde*

BROCHETTE AUX DEUX VIANDES *(Bœuf et Porc)*

SAUCISSE GOURMANDE, MERGUEZ

4 SORTES DE CRUDITÉS + *sauce au choix (2 sortes)*

16,50€* /personne

OPTION 2

FILET MIGNON DE PORC "PEKINOISE"

BROCHETTE DE MAGRET DE CANARD AUX ABRICOTS

CÔTES D'AGNEAU MARINÉES À LA MAROCAINE

VARIATION DE SAUCISSES *(Gourmande, merguez, Indienne)*

4 SORTES DE CRUDITÉS + *sauce au choix (2 sortes)*

21,00€* /personne



Pour les cuissons sur grill, le personnel et la prestation, merci de nous consulter.

Nos spécialités artisanales en croute

BEST SELLER

NOTRE PÂTÉ EN CROUTE FROID MÉDAILLE D'OR D'ALSACE 2019

Veau, volaille, foie gras

32,00 €/kg*

Le JAMBON EN CROUTE

feuilletage Pur Beurre

8,50 €/personne*

13,50 €/personne avec 3 crudités*

A partir de 6 personnes

Le PATE VIGNERON Véritable BURABACHTETA

Viande de porc marinée au vin blanc d'Alsace, agrémentée de ses épices, feuilletage pur beurre

7,00 €/personne*

13,00 €/personne avec 3 crudités*

A partir de 2 personnes

Le FILET SAINT MAURICE (Création André SCHELLENBERGER)

Carré de porc farci à la farce aux champignons (Prêt à cuire)

15,95 €/kg*

12,50 €/personne avec 3 crudités*

A partir de 6 personnes

La TOURTE DE LA VALLEE DU FLORIVAL

6,00 €/pers*

12,50 €/personne avec 3 crudités*

A partir de 2 personnes

Le FILET MIGNON DE PORC

Farci en croute de feuilletage

16,70 €/kg*

12,50 €/personne avec 3 crudités*

A partir de 6 personnes

Le KASSLER FUME

sur son lit de légumes

19,50 €/kg*

12,50 €/personne avec 3 crudités*

A partir de 6 personnes

Le FILET MIGNON DE VEAU WELLINGTON

aux éclats de foie gras

48,50 €/kg*

18,00 €/personne avec 3 crudités*

A partir de 6 personnes

Le FILET DE BŒUF WELLINGTON

aux éclats de foie gras

48,50 €/kg*

18,00 €/personne avec 3 crudités*

A partir de 6 personnes

Le SAUMON EN CROUTE

sur son lit de légumes

13,50 €/personne*

A partir de 6 personnes

Avec sauce et riz

15,00 €/personne*



Spécial « Grand nombre »

Minimum 60 personnes

Offre réservée aux grands repas de société, association ou autre

En dessous de 60 personnes : Majoration de 20%. Au-delà de 100 personnes : -3%

Le BŒUF BOURGUIGNON

8,50 €/la portion

La MITONNADE DE VEAU* sauce forestière

11 €/la portion

La CUISSE DE POULET*(Origine France) sauce forestière

8,00 €/la portion

Le SAUTE DE CANARD* (Origine France) aux pleurotes

8,00 €/la portion

La LONGE DE PORC* farci au lard paysan et au comté

8,00 €/la portion

La BLANQUETTE DE POULET* Sauce suprême aux champignons

8,00 €/la portion

Le SAUTE DE PORC* à l'estragon

8,00 €/la portion

La LASAGNE BOLOGNAISE Salade verte

8,00 €/la portion

Les SPAGHETTIS BOLOGNAISES Salade verte

8,00 €/la portion

Le LAPIN CHASSEUR, nouilles

8,00 €/la portion

Le SAUTE D'AGNEAU* printanier

9,00 €/la portion



*Accompagné d'une garniture : Spätzlés « Maison », gratin de pommes de terre, riz, nouilles larges, pommes de terre sautées ou purée de pommes de terre maison.

Supplément légumes frais : + 2.00 €/pers.

En barquette individuelle : + 1.50 €

Nos plateaux repas

Minimum 10 personnes

Plateau repas jetable, serviette en papier

LE GÉNÉREUX

DEMI-TRANCHE DE PÂTE EN CROÛTE

maison

ROSBIF DU ROTISSEUR

MOUSSE DE CANARD

ROSETTE DE LYON & JAMBON FORÊT NOIRE

TROIS CRUDITES

FROMAGE (Comté, brie, St nectaire)

Au choix

TARTE MAISON

UNE BOULE DE PAIN

12,80€* /personne

LE DÉJEUN'RAPID

TERRINE DE SAUMON

aux éclats de légumes

TARTARE DE CREVETTES

à la mangue

ROSBIF DU ROTISSEUR

ROTI DE DINDE

TERRINE DE CAMPAGNE

TROIS CRUDITES

FROMAGE (Comté, brie, St nectaire)

Au choix

TARTE MAISON

UNE BOULE DE PAIN

15,25€* /personne

LE PLATEAU CHIC & RAFFINÉ

LE SAUMON FUME

LA TERRINE DE GAMBAS *aux petits légumes*

SAUCE CURRY ANETH

ROSBIF DU ROTISSEUR

MAGRET DE CANARD *fumé et rôti*

RÔTI DE VEAU

FROMAGE (Comté, brie, St nectaire)

Au choix

TARTE MAISON

UNE BOULE DE PAIN

18,90€* /personne

Nos tourtes, tartes salées et quiches bio

(à découvrir dans notre boutique *Le Comptoir du Traiteur*)



Tourtes

2 pers

4 pers



Tourte aux légumes



Tourte volaille, champignons & légumes



Tourte volaille

Tartes et Quiches

3/4 pers

6/8 pers

À la découpe



Tarte saumon et poireaux



Quiche Lorraine



Tarte oignons



Tarte 3 légumes



Tarte poireaux

Nos produits en croûte et spécialités alsaciennes bio *(à découvrir dans notre boutique Le Comptoir du Traiteur)*

Nos produits en croûte



Pâtés en croûte volaille

Entier

Tranché



Pâtés en croûte légumes

2 tranches



Friand à la volaille



Mini paté en croûte



Fleischnacka

4 tranches

2 tranches



Spätzle

Barquette de 500g

Nos bocaux en verre de sauces maisons



Curry de boeuf



Couscous de boeuf



Bolognaise



Bouchée à la reine



Visuel packaging

Nos fournisseurs

Nos fournisseurs référencés et choisis pour leur qualité de produits



Ferme CHRISTEN
Pommes de terre,
légumes frais



SABRECO
Grossiste Viande
Alsace,
charcuterie



VAL D'ARGENT
Viande d'Alsace,
charcuterie



SAPAM
Fruits et légumes



Fromagerie Saint Nicolas
Fromages frais
affinés



Maraîcher bio depuis 1969

HORRENBERGER
Légumes BIO



KOCH ET FILS
Grossiste de surgelés et
glace artisanale



LE CHALUTIER
Poissonnerie



BRILLAT
Poissonnerie fruits et légumes



TRANSGOURMET
Transgourmet
Grossiste Épicerie



Maison Herrscher
Viande d'Alsace



PISCICULTURE KOHLER
Filets de carpes

Nos termes & conditions

Afin de vous simplifier au maximum l'organisation de vos réceptions nous vous proposons les services suivants :

- Devis gratuit et rapide pour toute demande
- Toute livraison impose une participation aux frais de déplacement
- Service sur assiette en supplément
- Possibilité de servir des plats à table par du personnel qualifié
- Les plats et containers devront être retournés propres et lavés
- Les casses et manquants seront facturés
- Forfait lavage de 40 € pour toute vaisselle ou plat rendus sale

Toutes vos demandes et suggestions hors carte sont réalisables

Merci de confirmer votre commande le plus tôt possible en raison de places limitées

Les prix indiqués s'entendent TVA 5.5 % incluse

En cas de service en salle et/ou sur assiettes, la TVA passe à 10 %

Pour toute commande, un acompte de 30 % de la somme est demandé à la réservation.

Nous nous réjouissons de votre visite et nous aurons à cœur de vous servir au mieux avec les meilleurs produits.

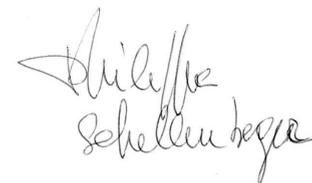
Forts de notre savoir-faire de plus de 40 ans, n'hésitez pas à nous consulter pour vos réceptions.

Laurette, Philippe et Maxime SCHELLENBERGER

☎ 03.89.76.71.61

✉ gourmetservice@free.fr

« Le plus court chemin vers la qualité »



Conditions générales de ventes

Devis et commandes

Un devis est remis systématiquement au client. Ce document détermine avec précision l'ensemble des prestations proposées par **GOURMET SERVICE SAS** selon les besoins exprimés par le client.

La réservation de la date et les commandes ne sont définitives qu'à réception par **GOURMET SERVICE SAS** de la confirmation écrite de la commande et d'un acompte représentant 30 % du montant TTC du devis prévisionnel.

Afin de confirmer sa commande, le client retournera à **GOURMET SERVICE SAS** – 50 route de Wuenheim, 68360 SOULTZ, son devis en apposant la mention « Bon pour accord » suivie de sa signature.

Tarifs - Conditions de paiement - Pénalités de retard

Les tarifs indiqués sur les devis sont ceux en vigueur au moment de son élaboration. Un devis est valable un (1) mois, sauf mention contraire spécifié expressément sur le devis.

Passé ce délai et en l'absence de confirmation de la part du client, les tarifs pourront y être revus.

Les règlements s'effectueront de la manière suivante :

- Un acompte de 30 % à la commande
- Le solde à la réception de la facture

Modification de la commande

Toute modification de commande et de nombre de convives doit intervenir au minimum huit (8) jours ouvrés avant la date de la prestation.

Ce nombre de convives servira de base à la facturation, même si le jour de la prestation le nombre réel est inférieur.

À l'inverse, si le nombre réel de convives est supérieur et que **GOURMET SERVICE SAS** n'en a pas été informée dans le délai de huit (8) jours ouvrés, elle ne pourra garantir une prestation satisfaisante.

Dans ce cas, à titre de dédommagement, **GOURMET SERVICE SAS** facturera le nombre réel de convives présents.

Annulation de la commande

Le client doit informer **GOURMET SERVICE SAS**, dans les meilleurs délais et par écrit, de toute annulation.

En cas d'annulation plus de trente (30) jours avant la réception, l'acompte est restitué dans un délai de huit (8) jours.

En cas d'annulation moins de huit (8) jours avant la réception, **GOURMET SERVICE SAS** conservera l'acompte à titre d'indemnité.

En cas d'annulation moins de trois (3) jours avant la prestation, la totalité du montant figurant sur le devis sera due.

Droit de bouchon

Aucun droit de bouchon n'est demandé. **GOURMET SERVICE SAS** ne pourra cependant être tenue responsable d'éventuels désaccords mets/vins.

Confidentialité et données personnelles

Conformément à la loi « Informatique et Libertés » du 6 janvier 1978, les données à caractère personnel pourront faire l'objet d'un traitement automatisé.

GOURMET SERVICE SAS s'engage à ne pas divulguer ces informations à des tiers. Elles seront utilisées uniquement par les services internes pour le traitement des réservations et la communication commerciale.

Le client peut exercer à tout moment son droit d'opposition, d'accès, de modification ou de suppression en contactant **GOURMET SERVICE SAS**. Aucune adresse email n'est vendue, cédée ou échangée.

Litiges

Les présentes conditions sont soumises à la loi française.

Tout différend relatif à ces conditions, à défaut de solution amiable, sera de la compétence du Tribunal de Grande Instance de Mulhouse.



BON APPÉTIT !

