



**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

Rillettes 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

2,10 €/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

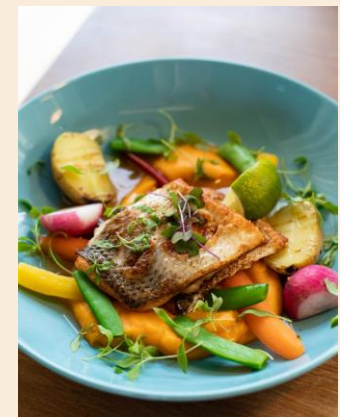
- Mignardises sucrées
- Verrines mousse passion-framboise
- Mini palmier de fruits frais



**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 & ÉCREVISSSES

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, nouilletes & 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 €\*  
12,00 €

### Le MAGRET DE CANARD

*jus au vin épicé, poire pochée au caramel de balsamique*

14,50 €\*  
14,50 €

### Le FILET DE PINTADE

*farci aux artichauts et foie gras sauce crémée aux noisettes*

14,80 €\*  
14,80 €

### Le FILET DE PINTADE

*au foie gras, crème de céleri*

15,30 €\*  
15,30 €

### Le FILET DE POULET

*farci bourgeoise sauce Cognac*

10,40 €\*  
10,40 €

### Le SUPREME DE PINTADE

*jus de volaille au Marc de gewurztraminer*

15,00 €\*  
15,00 €

### Le MAGRET DE CANARD « SUD-OUEST »

*jus corsé à la bière et lardons de magret fumé*

17,80 €\*  
17,80 €

### La BALLOTTINE DE POULET

*en croûte d'épices*

10,40 €\*  
10,40 €

## LE VEAU

### L'ESCALOPE DE VEAU À LA CRÈME

16,50 €\*  
16,50 €

### Le GRENADIN DE VEAU

*aux giroilles*

18,50 €\*  
18,50 €

### Le PAVÉ DE VEAU

*jus corsé au foie gras*

20,00 €\*  
20,00 €

### Le CARRE DE VEAU

*« Extra » tendre et savoureux, sauce forestière*

18,40 €\*  
18,40 €

### Le CARRÉ DE VEAU « Extra »

*tendre et savoureux, sauce aux morilles*

22,80 €\*  
22,80 €

### La PIECE DE VEAU ORLOFF

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

18,65 €\*  
18,65 €

**Notre CUISSE DE VEAU de Corrèze**  
*cuite en croûte de sel de Guérande et au thym*  
*(Minimum 60 personnes)*

17 €\*  
17 €

### Le FILET MIGNON DE VEAU

*et sa tombée de chanterelles*

22,90 €\*  
22,90 €

## LE BOEUF

### Le FILET DE BŒUF

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

20,00 €\*  
20,00 €

### Le PAVE CHAROLAIS (Faux-filet)

*sauce Champenoise*

17,00 €\*  
17,00 €

### Notre PAVÉ DE FILET DE BŒUF

*aux morilles*

22,90 €\*  
22,90 €

22,55 €\*  
22,55 €

### 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 €\*  
12,10 €

### Le FILET MIGNON DE PORC

*sauce à la moutarde et vin rouge*

13,50 €\*  
13,50 €

### Le FILET MIGNON DE PORC

*au jambon de Parme, sauce au parmesan*

11,50 €\*  
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

16,50 €\*

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

12,45 €\*

au citron confit semoule aux raisins

## Le COUSCOUS ROYAL

18,50 €\*

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

18,50 €\*

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 Soultziens

10,90 €\*

(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 €\*

roigadrageldis, salade verte

## Le SAUTE DE VEAU MARENGO

14,50 €\*

paprika, champignons, nouilles

## Le VERITABLE GOULASH HONGROIS DE BŒUF

11,80 €\*

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 €\*

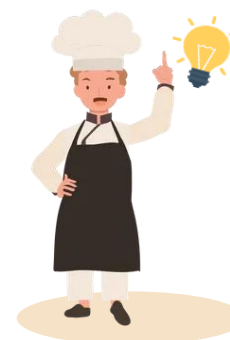
nouilles larges

## 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

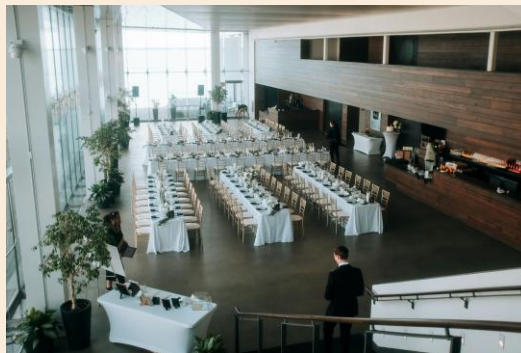
**Les MIGNARDISES SUCRÉES**  
*qualité artisanale*

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 maître 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)

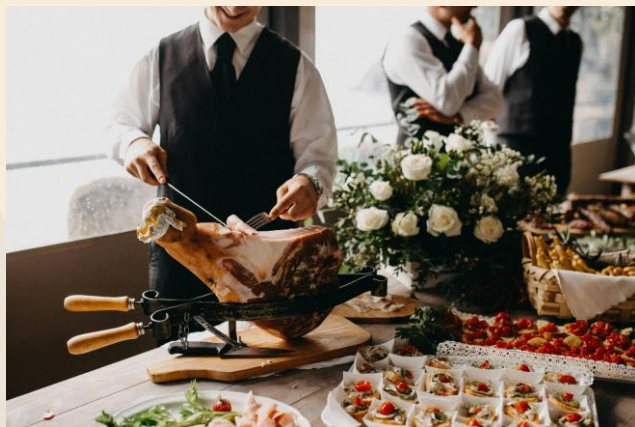
Le VACHERIN GLACE sorbet ou  
glace au choix (2 parfums)

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 POËLÉ

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*



# 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 FANTASIE**

*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**

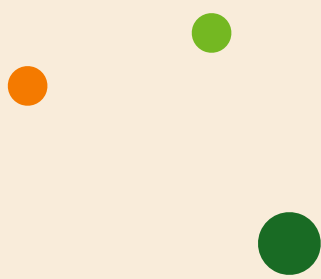
*nouilles torsadées, gésier, pignons de pins, filet de canard fumé, sauce aux herbes*

**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 rôti*

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 rôti*

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 FANTASIE**

*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**  
*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 - cavavindufloorival@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)*

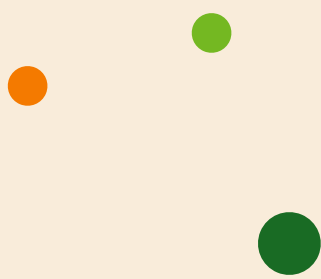
4,80 €\* La portion

**Les MIGNARDISES SUCRÉES**  
*qualité artisanale*

2,05 €\* /La pièce

**La CASCADE DE FRUITS**

3,50 €\* /personne



# 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

10,00 €/la portion

## La MITONNADE DE VEAU\* sauce forestière

14,50 €/la portion

## La CUISSE DE POULET\*(Origine France) sauce forestière

8,00 €/la portion

## Le SAUTE DE CANARD\* (Origine France) aux pleurotes

10,00 €/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

8,90 €/la portion

## Le SAUTE DE PORC\* à l'estragon

8,90 €/la portion

## La LASAGNE BOLOGNAISE Salade verte

8,50 €/la portion

## Les SPAGHETTIS BOLOGNAISES Salade verte

8,50 €/la portion

## Le LAPIN CHASSEUR, nouilles

8,00 €/la portion

## Le SAUTE D'AGNEAU\* printanier

12,00 €/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 €

# Les plateaux repas



# 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

**HORRENBARGER**  
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](mailto: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

