

DOCUMENTATION GENERALE « A LA CARTE AU FIL DES SAISONS »

TRAITEUR BRINGEL Bernard

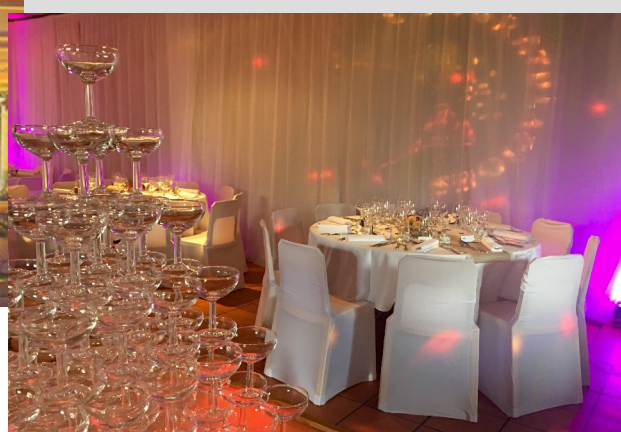


31 - Rue Principale
68116 GUEWENHEIM

TEL. : 03-89-82-51-15

info@traiteur-bernard-bringel.fr

Pour éveiller vos papilles
venez découvrir sur notre site
www.traiteur-bernard-bringel.fr
De nombreuses photos - vidéos - recettes
Qui vous emmèneront dans le monde merveilleux de la gastronomie



ORGANISATEUR POUR TOUS TYPES DE MANIFESTATIONS

MARIAGES (apéritif et repas)

NOCES D'OR - BAPTEMES - COMMUNIONS - ANNIVERSAIRES

SEMINAIRES - CONGRES - REPAS D'AFFAIRES - INAUGURATIONS - C.E.

**NOUS NE CUISINONS RIEN A L'AVANCE UNIQUEMENT SUR COMMANDE
RESERVEZ DES QUE POSSIBLE**



De la petite réception au lunch raffiné, du prestigieux repas de mariage au congrès de 2000 personnes, nous mettons à votre disposition **nos 60 ans d'expérience** dans le domaine du TRAITEUR et le sérieux d'une maison fondée en 1911.

Le service traiteur, c'est une équipe compétente qui saura vous conseiller et vous recevoir du mardi au vendredi, de préférence sur rendez-vous de 10h à 17h.

Samedi uniquement sur rendez-vous

La convivialité s'invite chez vous autour de plats à la fois originaux et sincères, car par-dessus tout, notre maison a le goût du vrai, ainsi nous personnalisons et élaborons ensemble votre devis sur mesure. Nous nous adaptons à tous les gourmets!



**APERITIFS
REPAS GASTRONOMIQUES
DINERS DE GALA
COCKTAILS DEJEUNATOIRES
COCKTAILS DINATOIRES
SPECIALITES EXOTIQUES
BUFFETS FROIDS ET CHAUDS
GRILLADES PARTY
PETITS DEJEUNERS
GOUTERS DE NOEL...**



**NOUS VOUS PROPOSONS EGALEMENT (tarif en sus)
LIVRAISON A DOMICILE - DRESSAGE DU REPAS
PAR NOS CUISINIERS - PERSONNEL DE SERVICE
VINS
(changement de tva à 10% - vins tva à 20%)**

DEVIS GRATUIT

FERME LE LUNDI SAUF EXCEPTION

FAB. 1018 - CODE APE 5621Z - SIRET 33174521600027 - SARL AU CAPITAL DE 142000€

**TOUS LES PLATS BUFFETS - CAISSONS ISOTHERMES
ET AUTRES (Saladiers - plats inox - plats polystyrènes - etc...)
SONT A RETOURNER PROPRE DANS UN DELAI DE 2 JOURS (sauf cas exceptionnel)**

SUGGESTIONS POUR VOS APERITIFS ET COCKTAILS DEJEUNATOIRES/DINATOIRES

LES CANAPES FLORALIES "EXTRA"

(sur divers pains - saumon fumé - foie gras - viandes fromages - végétariens...)

Le plat de 40 toasts extra 48,40€

Le plat de 80 toasts extra 96,80€

Le plat de 120 toasts extra 145,20€

Le plat de 40 toasts "Bien-être" **NOUVEAU** 60,50€

LES CANAPES "PRESTIGE"

Canapés au saumon fumé maison pièce 1,69€

Canapés au magret fumé - pignons de pin pièce 1,69€

Canapés mousse de truite au raifort sur radis blanc pièce 2,18€

Canapés "fingers" de foie gras de canard entier sur pain d'épices - chutney de saison pièce 2,11€

Médaille de filet mignon de porc au foie gras pièce 2,30€

LES "NOUVEAUX CANAPES PRESTIGE"

Canapés sésame - crevette - wasabi pièce 2,06€

Fingers baltik - saumon - fromage frais à la ciboulette pièce 1,94€

Fingers de thon mariné au kumbawa et ananas pièce 2,11€

Fingers de foie gras à la chapelure de noisette pièce 2,11€

LES KOUDELHOPFS

Kougelhopf salé (12 tranches) pièce 13,67€

Kougelhopf sucré (12 tranches) pièce 11,74€

LES MICHEs

Miche du pêcheur - 40 toasts - LA MICHE 35,51€
(mousse de truite/saumon fumé/rillettes de sardines)

Miche au canard - 40 toasts - LA MICHE 31,15€
(magret fumé/rillettes de canard au foie gras)

Miche fromagère - 40 toasts - LA MICHE 29,94€
(chèvre frais au piment d'Espelette/ail et fines herbes)

BRETZEL TRADITIONNEL

LES MORICETTES

Mini moricette jambon - beurre pièce 1,33€

Mini moricette rosette pièce 1,21€

Mini moricette thon mayonnaise pièce 1,57€

Mini moricette tomate mozzarella pièce 1,57€

Mini moricette comté pièce 1,33€

Mini moricette au saumon fumé pièce 1,82€

Mini moricette chaude - choucroute - saucisse pièce 2,06€

LES CANAPES FLORALIES



LES CANAPES « PRESTIGE »



LES MORICETTES



LES WRAPS

NOUVEAU

Petit wrap poulet crudités	pièce	2,18€
Petit wrap saumon - fromage blanc	pièce	2,18€
Petit wrap thon - salade	pièce	2,18€
Petit wrap végétarien	pièce	2,18€
Les wraps "moyens" (aux saveurs idem)	pièce	3,39€

LES BURGERS "POPART"

Mini burger noir 4 poivres (rôti de veau - sauce - poivre - mesclun)	pièce	2,18€
Mini burger jaune au citron (fromage blanc - fenouil - saumon cuit)	pièce	2,18€
Mini burger au thon - salade verte	pièce	2,18€
Mini burger à la truffe au foie gras d'oie	pièce	2,90€
Mini burger classique à servir tiède	pièce	2,66€
Mini cheeseburger végétarien	pièce	2,78€



LES BURGERS



NOS SPECIALITES CHARCUTIERES

Mini tranche pâté en croûte au riesling	pièce	1,21€
Mini tranche pâté en croûte au saumon	pièce	1,45€

Copeaux de viandes fumées (200 tranches au kg) (magret-jambon cru-salami-chasseur-bacon)	le kg	73,50€
---	-------	--------

Le canard en volière - 100 pièces - présentation sur plat miroir (canard reconstitué et mousse de foie gras)	plat	199,41€
--	------	---------

2 mini viennoises par personne - pain blanc - moutarde - chaudron chauffant	paire	2,78€
--	-------	-------

En accompagnement "tête de lion" Salade de pommes de terre aux fines herbes	pièce	1,21€
--	-------	-------

LES PIECES DECORATIVES POUR VOS BUFFETS "LES LEGUMES A CROQUER"

Le jardin de légumes sur plat miroir (mini légumes)		
Jeunes pousses - oeufs de cailles - 3 sauces -		
Le jardin de 100 pièces	plat	68,06€
Le jardin de 200 pièces	plat	128,26€

**Note : pour les mariages disposition des légumes
en forme de coeur**

VOTRE AGE A CROQUER! SPECIAL ANNIVERSAIRE

(légumes taillés - fromages - viandes froides - sauce)

Exemple chiffre "50" (75 pièces x 2 = 150 pièces)		
CHIFFRE "50"		179,66€
(chiffre unique au prix de 89,83€)		

Pyramide de légumes - sauce aux herbes - 200 pièces	La pyramide	130,80€
--	-------------	---------

La tour Eiffel aux légumes taillés - sauce - 480 pièces	La tour Eiffel	270,97€
--	----------------	---------

Le cactus de légumes taillés - sauce - 120 pièces	Le cactus	81,92€
--	-----------	--------

Le cactus de 100 pièces - olives noires - vertes - cornichons - petits maïs...	Le cactus	37,44€
---	-----------	--------



LES VIENNOISES

JARDIN DE LEGUMES



LES HERISSONS SALES

Hérisson de 35 pièces raisins et comté	Hérisson	29,65€
Hérisson de 35 pièces tomate cerise mozzarella	Hérisson	29,65€
Hérisson de 35 pièces magret de canard aux épices et pomme fruit	Hérisson	37,81€
Hérisson de 35 pièces foie gras et pomme fruit	Hérisson	59,65€
Hérisson de 35 pièces poulet coco et ananas NOUVEAU	Hérisson	31,46€
Hérisson de 35 pièces légumes taillés - sauce	Hérisson	26,62€

LES HERISSONS SUCRES

Hérisson de 35 pièces ananas à la vanille et bigarreaux	Hérisson	34,30€
Hérisson de 35 pièces ananas à la vanille et fraises	Hérisson	34,30€

LES ARBRES SALES ET DIVERSES STRUCTURES

Arbre boules de melon et jambon de Parme 250 pièces	Arbre	220,22€
Arbre mosaïque - 5 sortes - (melon Parme/fraises/légumes taillés/ tomate cerise mozzarella/ananas) sauce 250 pièces	Arbre	220,22€
Pyramide boules de melon jambon de Parme 200 pièces	Pyramide	188,69€
Palmier aux copeaux de viandes - 50cm - 280 pièces	Palmier	151,18€

LES ARBRES ET STRUCTURES DIVERSES AUX FRUITS DE SAISON

Cactus aux fruits frais de saison 60 pièces	Cactus	46,59€
Palmier aux fruits frais de saison - 50cm - 240 pièces	Palmier	115,61€
Palmier aux fruits frais de saison - 1m - 480 pièces	Palmier	225,06€
L'arbre à fraises 250 pièces	Arbre	174,24€
La tour Eiffel aux fruits frais de saison 480 pièces	Tour Eiffel	249,74€

VOTRE AGE A CROQUER SPECIAL ANNIVERSAIRE

Aux fruits frais de saison (fruits secs en hiver)

Exemple chiffre "20" (75 pièces x 2 = 150 pièces)

CHIFFRE "20" (chiffre unique au prix de 58,40€)		116,80€
--	--	---------

LA FONTAINE DE CHOCOLAT

La fontaine avec 1,500kg de chocolat (prévoir un palmier aux fruits ou un arbre à fraises comme accompagnement)	Fontaine	62,92€
---	----------	--------



LES PINCETTES

Pincette de carotte - dinde rôtie - crème "des colonies" à la coriandre fraîche	Pièce	1,45€
Pincette de viande des Grisons - tomate confite - Parmesan	Pièce	1,57€
Pincette de courgette - saumon rôti - fromage blanc citronné à la ciboulette	Pièce	1,57€



LES CUILLERES CHINOISES

Notre fameux "cananas" - foie gras de canard à l'ananas et safran	Pièce	2,42€
Foie gras de canard aux cèpes	Pièce	2,42€
Foie gras de canard à la figue	Pièce	2,42€

CUILLERES CHINOISES « FOIE GRAS »



LES SUCETTES (présentation sur support "plexi" de 24 ou 40 pièces)

Sucette de tomate cerise caramélisée au sésame	Pièce	1,45€
Sucette de foie gras et spéculos	Pièce	2,11€
Sucette de foie gras à la pistache	Pièce	2,11€

LES MINIS-SPHERES (présentation en pyramide de 35 pièces ou rectangle de 91 pièces)

SPHERES SALES

Tiramisu tomate basilic - tomate confite et concombre	Pièce	1,82€
Italienne à "shaker" copeaux de Parmesan - roquette - olives noires - pignons de pin - tomate cerise - vinaigrette balsamique	Pièce	1,82€



SPHERES SUCREES

Carambar pop corn	Pièce	1,63€
Chocolat - maracuja	Pièce	1,63€
Trifle aux fraises et spéculos	Pièce	2,18€

LES « OEUF EN COQUILLES »

MINI "TETE DE LION SOUPING"

*Velouté de panais aux noisettes	Pièce	1,21€
*Crème de butternut	Pièce	1,21€
*Crème aux saveurs de saison (*chaud)	Pièce	1,21€
Gaspacho Andalou	Pièce	1,21€
Crème de concombre à la menthe poivrée	Pièce	1,21€



LES "OEUF EN COQUILLES"

(colonne de 30 oeufs à tiédir minute)

Oeuf brouillé à la ciboulette - chair de crabe et oeufs de saumon	Pièce	1,82€
Oeuf brouillé au jambon de Parme - larmes de poivrons	Pièce	1,82€

LES SUCETTES



LES DIAMANTS SALES

Tartare de saumon grany smith	Pièce	2,35€
Cananas sur canapé brioché	Pièce	2,35€
Foie gras de canard et figue sur canapé	Pièce	2,35€

LES WALLS SALES (brique à empiler)

Brunoise d'ananas et gambas aux épices	Pièce	2,18€
Effiloché du jardin - canard laqué au sésame	Pièce	2,18€
Chèvre frais au miel de thym et petit croûton	Pièce	1,82€

LES WALLS SUCRES

Chocolat noir et croustillant noisette	Pièce	1,82€
Panacotta exotique	Pièce	1,82€

SMOOTHIES SUCRES "LES CONIKS A BOIRE"

(14cl - sur support de 3 x 14 pièces)		
Pomme kiwi ou pomme ananas	Pièce	2,35€
Ananas et fruits jaunes au gingembre	Pièce	2,35€
Pastèque (en saison)	Pièce	2,35€

SMOOTHIES SALES "LES CONIKS A BOIRE"

Soupe fraîche de concombre	Pièce	2,18€
Gaspacho Andalou	Pièce	2,18€

LES TUBES A ESSAIS SMOOTHIES SUCRES

(présentation sur support de 6 pièces)		
Pêche/abricot	NOUVEAU	Pièce 1,82€
Framboise/banane	NOUVEAU	Pièce 1,82€
Fraise/basilic	NOUVEAU	Pièce 1,82€

LES TUBES A ESSAIS SMOOTHIES SALES

Tomate/menthe	NOUVEAU	Pièce 1,82€
Aux épinards...	NOUVEAU	Pièce 1,82€
Poivron jaune...	NOUVEAU	Pièce 1,82€

BALL CHAIR SUCRE (fauteuil)

Trifle aux fraises	Pièce	2,18€
--------------------	-------	-------

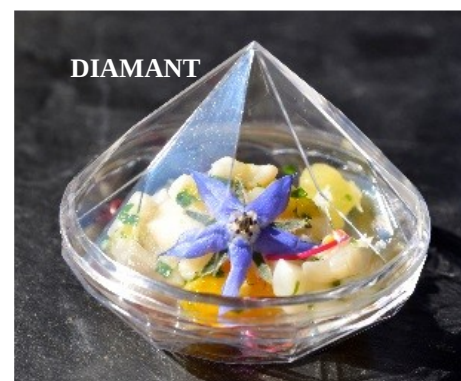
LE COQUILLAGE (servi dans la coquille)

Huître mi-cuite en gelée et saumon fumé	Pièce	2,35€
---	-------	-------

LES SUSHIS ET NORI MAKI MAISON

(accompagnement gingembre à l'aigre douce et de sauce Japonaise) - (présentation sur plat miroir en forme de coeur - de chiffre ou de lettre...)

Nori maki thon	Pièce	2,35€
Nori maki - tourteau et avocat	Pièce	2,18€
Nori maki - saumon - wasabi	Pièce	2,18€
Sushi au thon gingembre	Pièce	3,15€
Sushi au saumon	Pièce	3,15€



LES SMOOTHIES



BALL CHAIR « Trifle aux fraises »



LES SUSHIS



LES PIECES CHAUDES

Croque à la truffe "melanosporum"	Pièce	NOUVEAU	2,54€
Mini quiche	Pièce		1,21€
Mini pizza	Pièce		1,21€
Feuilleté salé	Pièce		1,21€
Mini tartelette oignon	Pièce		1,21€
Pruneau au lard flambé	Pièce		1,21€
Mini saucisse feuilletée	Pièce		1,21€
Mini croque "Monsieur"	Pièce		1,21€
Mini croque "Madame"	Pièce		1,21€
Mini bouchée à la reine	Pièce		1,21€
Mini bouchée à l'escargot	Pièce		1,21€
Chèvre chaud sur croûton aillé	Pièce		1,21€
Mini crêpe au saumon fumé	Pièce		1,82€
Pilon de volaille aux épices des îles	Pièce		2,42€
Pilon de volaille à la moutarde de Meaux "			2,42€
Mini nems - sauces	Pièce		1,82€
Accras de morue	Pièce		1,82€
Samoussa variés	Pièce		2,18€
Brochette Japonaise Yakitori de poulet - sauce soja/wasabi	Pièce		2,18€

Bouchée végétarienne	Pièce	NOUVEAU	1,45€
----------------------	-------	----------------	-------

LES MINIS-PORCELAINES CHAUDES

Crevettes sautées à la citronnelle	Pièce		2,18€
3 escargots à l'ail des ours	Pièce		2,18€
Filet de rouget sur tian de courgette	Pièce		2,18€
Sandre au Pinot Noir sur choucroute	Pièce		2,18€
Noix de St.Jacques au Gewurzt.	Pièce		2,78€
Darne de saumon au poireau	Pièce		2,18€
Mini raviolis à la crème de basilic	Pièce		1,21€
Mini raviole aux cèpes crévés	Pièce		1,69€
Risotto aux cèpes	Pièce		2,18€
Tajine d'agneau au gingembre	Pièce		2,18€
Pintade aux mirabelles et épices	Pièce		2,18€
Pomme de terre au St. Nectaire	Pièce		2,18€

LES PETITS VERRES SALES 5CL

(consigne 0,35€ en sus non compris dans le prix)

Guacamole de courgette et sa chips	Pièce		1,82€
Tiramisu tomate basilic...	Pièce		1,82€

LES MINIS-PORCELAINES SUCREES

A SERVIR TIEDES

Crème brûlée vanille Bourbon	Pièce		1,82€
La soupe de griottes aux épices	Pièce		1,82€
La demi-figue gratinée au miel	Pièce		2,18€
Gratin de pomme à la cannelle	Pièce		1,57€
Chocolat mousseux aux épices*	Pièce		1,21€

(période de Noël)

LES PETITS VERRES SUCRES 5CL

(consigne 0,30€ non compris dans le prix)

Minestrone de fruits frais	Pièce		1,21€
Mousse chocolat banane	Pièce		1,69€
Chocolat passion	Pièce		1,69€
Tiramisu aux framboises	Pièce		2,06€
Tiramisu aux fraises	Pièce		2,06€
Rhubarbe fraise	Pièce		2,06€
Fromage blanc aux myrtilles	Pièce		1,21€



LES MIGNARDISES

Mignardises extra (assortiment)	Pièce	1,33€
Petits "Bredele" maison	Kg	43,56€
Mini macaron (assortiment)	Pièce	1,57€

SPHERES MOYENNES (pyramide de 55 pièces)

Salade Italienne à "shaker" copeaux de Parmesan - roquette - olives noires	Pièce	5,98€
Effiloché du jardin - canard laqué	Pièce	6,11€

LES TAPPAS A EMPILER EN COLONNE

(assiette transparente à rebord - diamètre 11cm
équivalent à 4 cassolettes - consigne 0,60€
non compris dans le prix)

Tartare de légumes du soleil	Pièce	4,72€
Brunoise d'ananas et gambas	Pièce	6,11€
Chèvre frais au miel de thym petits croûtons	Pièce	5,32€

LES COCOTTES EN GRES NOIR - 220ML -

(consigne 2€ non compris dans le prix)

La trilogie de poissons au riesling (50gr de poissons et 100gr de légumes)	Pièce	5,98€
Cocotte Parmentière au canard	Pièce	5,62€
Cocotte Printanière (mini légumes au beurre de noisette et herbes fraîches)	Pièce	4,52€
Cocotte Automnale (légumes anciens)	Pièce	5,98€

NOUVEAU

LES BOITES "A FROMAGE" - 250ML -

(diamètre 10cm - emballage perdu)

Brie truffé et mesclun à l'huile de truffe (50gr)	Pièce	5,62€
Fromages 3 sortes - noix - raisins	Pièce	4,24€

NOS VERRES GOURMANDS - 15CL -

(consigne 0,60€)

Chocolat lait et noir	Verre	4,72€
Salade de fruits frais de saison	Verre	3,87€
Chocolat passion	Verre	4,72€
Fromage blanc aux myrtilles	Verre	3,87€
Tiramisu aux framboises	Verre	4,84€
Fraise - rhubarbe	Verre	5,14€
Panna cotta aux fruits selon saison	Verre	4,84€



SPHERES
MOYENNES



COCOTTE EN GRES
Parmentière au canard»



VERRES GOURMANDS
« Tiramisu aux framboises »



Walls salés - brunoise d'ananas
Et gambas aux épices



LES BUFFETS DE VIANDES FROIDES

CLASSIQUE

(à partir de 5 personnes)

Jambon forêt noire
Rosbif aux asperges
Terrine de canard maison
Viandes séchées en copeaux
Pâté en croûte au Riesling
Bœuf fumé maison

LA PORTION TTC 13,30€

PROVINCE DE FRANCE

(à partir de 25 personnes)

Pressé de filet de caille au foie gras
Le canard Montmorency
Rosbif aux asperges
Boeuf fumé maison
La terrine de canard
Pâté en croûte au Riesling

LA PORTION 18,15€

LE PRESTIGE

(à partir de 25 personnes)

Mignon de porc glacé au Porto
Canard en volière
Carré de cochon en chemise
Et ses champignons tournés
Foie gras de canard
Rosbif aux petits légumes glacés
Magret de canard fumé
(4 tranches)
Pâté en croûte
Jambon de Parme

LA PORTION TTC 21,80€



HORS D'ŒUVRE RICHE

(à partir de 5 personnes)

Une tranche de saumon fumé – 2 crevettes
Câpres – oignons
Terrine de canard – Pâté en croûte
Rosbif aux asperges
Rôti de veau – Magret fumé
Tomate Alexandre
Œuf garni
3 sortes de crudités de saison

LA PORTION TTC 18,15€

L'ITALIEN

(à partir de 25 personnes)

Jambon de Parme et grissinis
Melon en tranches
Rôti d'agneau au romarin frais
Pancetta – chorizo
Rôti de dinde glacé au Porto

LA PORTION TTC 16,95€

LES BUFFETS DE POISSONS

L'EXOTIQUE (à partir de 10 personnes)

Brochette de saumon – flétan et St. Jacques
Aux limettes
Pamplemousse cocktail
Carpaccio de saumon et thon
Aux agrumes
Tourelle de concombre aux crevettes
Œuf océane
Sauces

LA PORTION TTC 19,35€

L'ALSACIEN (à partir de 10 personnes)

Saumon entier en Bellevue
Terrine « de Rivière »
Hareng fumé au poivre
Gâteau de sandre aux petits légumes
Truite fumée
Câpres – oignons
Œuf mimosa
Beurre – sauces

LA PORTION TTC 20,55€



LE MODERNE (à partir de 10 personnes)

2 sushi maki
Wasabi
Sauce soja
Saumon façon gravlax
Tomate Alexandre
Œuf garni
Cascade de crevettes et langoustines
Gâteau de poisson aux écrevisses
Sauces

LA PORTION TTC 20,55€



LES BUFFETS DE SALADES

BUFFET DE CRUDITÉS ET SALADES

N°1

(à partir de 10 personnes)

Céleri frais rémoulade – Taboulé à la menthe
Champignons à la grecque
Tomates mozzarella
Carottes – concombres -
Pommes de terre aux fines herbes
Olives – cornichons – moutarde

LA PORTION TTC 7,00€



BUFFET DE CRUDITÉS ET SALADES

N°2

(à partir de 20 personnes)

Pommes de terre aux fines herbes
Taboulé à la menthe
Verte mêlée aux jeunes pousses de saison
Carottes – concombres
Tomates mozzarella – champignons à la grecque
Céleri frais rémoulade
Olives – cornichons – moutarde

LA PORTION TTC 9,05€

BUFFET DE SALADES COMPOSÉES PRESTIGE

(à partir de 40 personnes)

Méli-mélo de crudités à la menthe
Taboulé de la mer – pommes de terre aux fines herbes
Tomates mozzarella
Waldorf
Guacamole
(purée d'avocat – tomates – oignons – épices)
Mangue et papaye au poulet – pistaches
Salade provençale
(tomates – olives – poivrons verts)
Salade Hawaïenne
(maïs – poivrons rouges – crevettes – ananas)
Céleri à l'estragon
Aigrelets

LA PORTION TTC 10,60€



LES BUFFETS COMPOSES

BUFFET CAMPAGNARD

(à partir de 5 personnes)

Jambon à l'os – bacon – rosbif
Terrine maison
Poulet rôti aux épices
Pâté en croûte
Jambon forêt noire
*
Salades de concombres
Pommes de terre aux fines herbes
Légumes à la grecque
Carottes
Sauces et aigrelets

LA PORTION TTC 21,80€

BUFFET DES AMIS

(à partir de 5 personnes)

Saumon fumé maison et ses crevettes
Câpres – oignons – beurre
*
Rosbif aux pointes d'asperges
Pâté en croûte au riesling
Terrine de canard
Jambon forêt noire
Veau rosé
Salami – bacon
*
Les salades : concombres
Pommes de terre aux fines herbes
Légumes à la grecque
Carottes – radis
*
Tranches de Comté et chèvre – raisins
*
Pains blanc
*
Tarte de saison

LA PORTION TTC 29,05€

BUFFET DES COPAINS

(à partir de 5 personnes)

Truite saumonée farcie aux herbes
Œuf marinée
Tomate garnie
Crevettes « bouquet »
Terrine de poisson
Sauce
*
Bœuf fumé maison
Salami au poivre
Pâté en croûte
Bacon
Rosbif
Ballottine de pintade
Jambon de « Vendée »
*
5 sortes de crudités de saison
*
Tranches de brie et chèvre – raisins
*
Pains blanc et campagne
*
Charlotte aux fruits
(fruits selon saison)
*

LA PORTION TTC 30,25€



BUFFET DÉLICIES DU SUD
(à partir de 15 personnes)

Filets de rougets marinés à l'huile d'olive et au thym frais
Cascade de crustacés (crevettes et langoustines)
Thon mariné au yuzu
*
Légumes à la grecque
Taboulé à la menthe -Tomate mozzarella
*
Jambon braisé à l'anis étoilé
Chiffonnade de jambon Italien - Melon en saison
La terrine de volaille au citron - Pâté en croûte
Brochette de mignon de porc à l'ananas
*
Pain blanc
*
Salade de feta aux jeunes pousses de saison
*
Assortiment de 5 sortes de fromages
*
Tiramisu aux framboises
(verre de 15cl)
*
LA PORTION TTC 32,65€

BUFFET ALSACIEN
(à partir de 15 personnes)

Truite fumée – tomate raifort
Crevettes
*
Jambon forêt noire
Chasseur
Assiette de gelée maison
Terrine campagnarde
Lard paysan – noix en saison
2 sortes de charcuteries
*
Duo de crudités de saison
*

CHAUD

Fleischnaka – sauce tomate
Salade verte

*
Munster – bargkass – beurre – cumin
*
Pains blanc et campagne
*
Tartes aux pommes et quetsches
(en saison)
*

LA PORTION TTC 31,45€

BUFFET AMBIANCE
(à partir de 5 personnes)

Terrine de l'océan – saumon en belle vue
Pâté en croûte au poisson
Crevettes « bouquet »
Salade au crabe
*
Foie gras de canard entier
*
Terrine de canard
Rosbif aux asperges
Magret de canard fumé
Jambon forêt noire
*
5 sortes de crudités de saison
Sauces et aigrelets
*
Assortiment de pains
*
*6 sortes de fromages au lait cru
*
Charlotte aux fruits (fruits selon la saison)
*
LA PORTION TTC 35,10€
*



BEC FIN

(à partir de 5 personnes)

Terrine de St. Jacques au nori
Saumon fumé maison
Carpaccio de thon au yuzu
Crevettes – œufs garnis

*

Salades de taboulé à la menthe
Pommes de terre aux fines herbes
Céleri frais remoulade – carottes

Sauces et aigrelets

*

LE PLAT CHAUD

Filet mignon de porc en croûte
Salade verte

*

Pains blanc et campagne

*

*6 sortes de fromages au lait cru

*

Entremet framboise

*

LA PORTION TTC 35,10€

BUFFET DES MILLE ET UNE NUITS

(à partir de 10 personnes)

Timbaline de rouget au curcuma
Buisson ardent de crevettes
Verrine taboulé de la mer
Riz épicé au curry – fruits et cacahuètes
Tomates et oignons aux herbes

*

LE PLAT CHAUD

Tajine de poulet – riz aux amandes

*

Pains blanc et campagne

*

6 sortes de fromages au lait cru

*

Salade de fruits dans sa coupe de pastèque
(en saison)

LA PORTION TTC 35,10€

BUFFET DE MARIAGE DANS L'ERE DU TEMPS

(à partir de 20 personnes)

Saumon en bellevue
Gâteau de sandre aux écrevisses
Sushi maki en forme de coeur
(2 pièces par personne)
Wasabi – gingembre – sauce -
Crevettes – langoustines

*

Magret de canard fumé
Melon et jambon de Parme
Faux filet aux petits légumes
Canard en volière
Pâté en croûte maison – coppa
Foie gras de canard entier maison

*

Salades de taboulé aux fruits de mer
Céleri frais remoulade – tomate mozzarella
Pommes de terre aux fines herbes
Champignons à la grecque – Mexicaine
Waldorf – tartare de légumes -
Salade de pâtes « festive »
Aigrelets – sauces

*

6 sortes de fromages au lait cru

*

Petits pains variés (4 par personne)

*

Buffet de 4 sortes de desserts

*

LA PORTION TTC 49,95€

***si commande de moins de 10 personnes
Uniquement 2 sortes de fromages**

BUFFET DE FETES

(à partir de 15 personnes)

Saumon mariné aux herbes
Brochette de flétan et crevettes
Trilogie de l'océan
Œufs garnis – 2 sauces

*

Rosbif aux pointes d'asperges

*

4 sortes de crudités de saison

*

CHAUD

Caille sur son lit de champignons
3 garnitures de saison

*

6 sortes de fromages au lait cru

*

Pains blanc et campagne

*

Charlotte aux fruits (fruits selon la saison)

*

LA PORTION TTC 36,30€



BUFFET DES GASTRONOMES

(à partir de 50 personnes)

Carpaccio de saumon
Pyramide de crustacés
(crevettes et langoustines)
Gâteau de poisson aux écrevisses
Sushi maki en forme de coeur
(2 pièces par personne)
Wasabi – gingembre – sauces
*

Jambon de Parme – éventail de melon
Canard en volière
Magret fumé
Coppa – grissinis
Foie gras de canard entier maison
*

3 crudités de saison
*

Sorbet arrosé
*

LE PLAT CHAUD

Cuisseau de veau flambé en salle
Sauce aux fines herbes
1 timbaline Parmentière
2 légumes de saison
*

Buffet de fromages au lait cru
*

4 petits pains variés par personne
*

Buffet de 4 sortes de desserts
*

LA PORTION TTC 54,90€

BUFFET DES ILES

(à partir de 15 personnes)

Petit verre de crevettes à la mangue
Carpaccio de thon au yuzu
Brochettes de saumon-flétan
Et St. Jacques à la Tahitienne
Tourelle de concombre au curry
Tomates garnies
Œufs de l'océan aux épices douces
Cascade de crustacés
*

Salades de crabe – thon au lait de coco
Maïs aux crevettes et ananas
Poulet à la mangue et papaye
Méli-mélo de crudités à la menthe
*

Carré de cochon en chemise à l'ananas
Pâté en croûte de canard à l'orange
Gigot d'agneau aux herbettes
Rosbif aux coeurs de palmiers
Brochette de canard laqué
Terrine de volaille au citron
*

Pain blanc
*

Charlotte aux fruits exotiques
(en saison)
Coulis passion
*

LA PORTION TTC 42,35€



LES PLATS UNIQUES ET EXOTIQUES

MEDAILLON DE VEAU "FACON COLOMBO" (brochette d'ananas - timbaline de patate douce - poêlée de chayote)	Portion	17,30€
LE CHILI CON CARNE MEXICAIN	Portion	14,94€
PAELLA "SIMPLE" (chorizo - poulet - crevettes - moules)	Portion	13,67€
PAELLA "ROYALE" (chorizo - poulet - lotte - 4 sortes de crustacés à la nage)	Portion	19,97€
COUSCOUS "SIMPLE" (poulet - merguez - boulettes de boeuf)	Portion	11,86€
COUSCOUS "ROYAL" (poulet-merguez-agneau-boulettes de boeuf)	Portion	16,21€
RIZ COLONIAL (riz aux fruits de mer - émincé de veau au curry moules - crevettes - langoustines à la nage beignets de pommes - bananes - ananas - courgettes)	Portion	23,05€
2 NEMS (salade verte - menthe fraîche - sauce)	Portion	6,23€
POULET COCO NOUVEAU Riz - 4 beignets (bananes - ananas)	Portion	16,21€
JAMBALAYA (à partir de 15 personnes) Plat Cajun de la Louisiane (riz avec poivrons - oignons - tomates - épices créoles - chorizo - poulet et boeuf aux épices - 3 gambas par personne - soupe de haricots noirs)	Portion	24,93€
FILET DE CANETON AUX MANGUES (riz créole)	Portion	16,21€



LA GRILLADE PARTY

(100 personnes)



(100 PERSONNES)

150 Merguez

65 Chipolatas

80 Saucisses gourmandes

70 Travers de porc marinés

80 Brochettes de bœuf

150 Gambas décortiquées

115 pilons de volailles marinés aux épices

Pommes de terre sur braises

Poêlée de légumes

*

Buffet de salades

Taboulé – carottes – concombres

Tomates mozzarella

Provençale

Aigrelets – moutarde – mayonnaise

Ketchup – 5 sortes de sauces barbecue

*

Pain blanc

*

Les tartes variées au fil des saisons

*

Matériel pour les grillades

2 grills

1 four à gaz

Charbon de bois – chafing dish

Pincettes – cuillères de service – couteaux

Tout le matériel nécessaire au bon déroulement

*

2 CUISINIERS

*

LA PORTION TTC 34,60€ à partir de 80 personnes

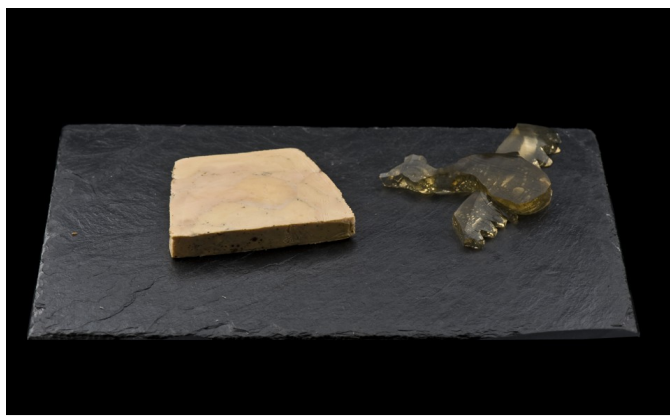
*

LA PORTION TTC 40,30€ si moins de 80 personnes



ALTERNATIVES SELON VOS SOUHAITS
Thon grillé – papillottes de poissons – Sardines fraîches en saison
Poivrons – courgettes – aubergines grillées...
Tofu (fromage de soja)
Saucisses maison (Méxicaine-Curry-Blanche Indienne...)
Côtes de bœuf – Veau – Agneau – Magret...
(devis selon composition)

NOS FAMEUX FOIES GRAS POUR EVEILLER VOS PAPILLES!



DEGUSTATION DE FOIE GRAS ATOUR
D'UNE CHOUCROUTE AU MIEL
FOIE GRAS DE CANARD FUME
FOIE GRAS DE CANARD MARINE AU
VINAIGRE BALSAMIQUE
FOIE GRAS DE CANARD POELE AU
CAMEL DE REGLISSE

LA PORTION 19,36€

LES FOIES GRAS AU FIL DES SAISONS

Foie gras de canard entier - petit pain brioché	Portion	14,33€
Harmonie de foie gras de canard pêche de vigne et mirabelle au safran	Portion	16,21€
"Le Cananas" Harmonie de foie gras de canard et ananas au safran	Portion	16,21€
Harmonie de foie gras de canard aux figues	Portion	16,21€
Harmonie de foie gras de canard à la châtaigne	Portion	16,21€
Harmonie de foie gras d'oie aux cèpes	Portion	16,21€
Foie gras d'oie entier - petit pain brioché	Portion	16,21€
Foie gras d'oie entier truffé - petit pain brioché	Portion	17,42€



LES POTAGES

Velouté de volaille ou champignons ou
asperges

La portion 3,63€

*

Soupe à l'oignon – croûtons – gruyère

La portion 3,75€

*

Consommé royal (flan)

Ou à la julienne de légumes

La portion 4,36€

*

Sur demande autres choix de potages

Minimum
commande
à partir
de
4 portions



LES ENTREES CHAUDES

Tarte à l'oignon ou quiche Lorraine

Ou flamiche – salade verte

La portion 4,84€

*

Tourte à la choucroute – salade verte

La portion 4,84€

*

Bouchée à la reine suprême

La portion 8,35€

*

Bouchée à la reine suprême – nouilles

La portion 11,19€

*

Tourte Vosgienne – crudités

La portion 8,35€

*

Aumônière de volaille aux pointes d'asperges

Salade verte

La portion 9,98€

*

Mijotée de cèpes et escargots en timbale

La portion 12,34€

*

Feuilleté d'asperges – sauce suprême

La portion 13,67€

*

Croûte aux morilles et champignons des bois

La portion 18,15€

LES ENTREES FROIDES ET TIEDES

Assiette de 3 crudités de saison – œuf garni

La portion 6,05€

*

Terrine maison garnie

La portion 7,26€

*

Salade vigneronne (150gr)

La portion 6,11€

*

Pâté en croûte au riesling garni

La portion 7,26€

*

Salade mêlée aux jeunes pousses de saison

Au vinaigre balsamique et magret de canard fumé

La portion 9,44€

*

Eventail de melon et jambon de Parme

La portion 9,98€

*

Carpaccio de saumon au vinaigre balsamique

La portion 10,65€

*

1/2 ananas hawaïen

(ananas-crevettes-crabe-sauce cocktail)

La portion 9,98€

*

Salade des îles

(avocat – noix de coco – crevettes – pamplemousse)

Jeunes pousses de saison

La portion 9,98€

*

Carpaccio de bœuf – copeaux de Parmesan

Tomates confites – roquette au vinaigre

balsamique

La portion 12,71€

*



L'assiette « du Ballon »
(magret fumé – copeaux de foie gras de canard
Gésiers sur lit de verdure de saison)

La portion 14,52€

*

Ardoise « Terre et Mer »

Terrine de rouget – saumon fumé – foie gras de
canard sur lit de roquette

La portion 17,18€

ENTREES POISSONS FROIDS

Parfait de lotte et St. Jacques - garniture	Portion	7,87€
Médaille de saumon à la Norvégienne - garniture	Portion	8,47€
Saumon entier à la Norvégienne - garniture	Portion	12,71€
Carpaccio de saumon mariné aux herbes - tomate raifort - salade d'herbes - pain de toast	Portion	10,65€
Filet de truite fumé maison - garniture	Portion	10,00€
Saumon farci aux herbes - garniture	Portion	11,19€
Saumon façon gravlax - garniture	Portion	12,71€
Saumon fumé garni (100gr par personne) - crevettes	Portion	14,52€
Brochet farci aux herbes - garniture	Portion	14,94€
Bavarois de saumon fumé - garniture	Portion	17,48€
1/2 langouste Mozart et sa garniture	(Prix selon cours)	



ENTREES POISSONS CHAUDS

Quenelles de brochet - sauce Nantua - riz	Portion	7,26€
*Coquille Saint-Jacques - fleuron	Portion	10,29€
*Croustade aux fruits de mer	Portion	8,47€
Feuilleté de saumon - sauce à l'ail des ours	Portion	14,52€
*Galet aux douces saveurs (présentation dans galet blanc sur ardoise) Saint-Jacques - filet de sandre aux écrevisses - sauce champagne aux cheveux d'ange	Galet	18,08€
*Petit voilier de 2 noix de Saint-Jacques - émincé de légumes - sauce safranée	Portion	11,50€
*Petit voilier de filet de rouget soufflé au safran sur tian de courgette	Portion	13,31€
*Petit voilier de dorade - concassé de tomate aillé et crevettes sautées à la citronnelle	Portion	13,31€
*Petit voilier de saumon sur émincé de poireaux truffé sauce champagne	Portion	12,10€
*Petit voilier de sandre aux écrevisses sur choucroute crémée	Portion	13,92€
*Petit voilier de saumon et Saint-Jacques sauce champagne aux cheveux d'ange	Portion	13,92€

L'escaloppe de saumon à l'oseille	Portion	12,34€
Saumon soufflé au Pinot Gris	Portion	14,82€
*Filet de cabillaud à l'anis vert et Noilly Prat purée de fenouil et asperges vertes	Portion	15,61€
Filet de sandre au Pinot Noir - perles de légumes	Portion	15,61€
*Filet de sandre rôti sur peau - choucroute crémée et écrevisses décortiquées	Portion	15,97€
Feuilleté de saumon - sandre sur choucroute - sauce Riesling	Portion	16,70€
Pléiade de saumon - Saint-Jacques et filet de sole au Riesling	Portion	17,30€
*Brochette de 3 noix de Saint-Jacques sur son lit de rizotto	Portion	16,70€
*Duo de filets de rouget farci à la mousseline au safran asperges vertes - légumes primeurs de saison - sauce safran	Portion	18,45€
Filet de sandre rôti sur peau - croquant de légumes et jus de truffe	Portion	19,78€
*Sandre légèrement fumé - foie gras d'oie poêlé légumes primeurs de saison	Portion	20,33€
*Dorade entière grillée à la provençale - concassé de tomate légumes primeurs de saison	Portion	20,50€
*La choucroute aux trois poissons	Portion	19,78€



NOTE
Tous les poissons sont accompagnés de fleurons
Citron
Riz
Crevettes
(*sauf exceptions)



LES SORBETS



Sorbet au Marc de Gewurztraminer

*

Sorbet citron vert au Mojito

*

Sorbet raisin au Muscat de Rivesaltes

*

Sorbet pamplemousse Martini blanc

*

Sorbet citron au Crémant d'Alsace

*

Sorbet melon à la Vodka melon

*

La coupe sorbet par personne

3,63€



Sorbet pomme au Calvados
(servi dans la pomme)

4,24€

*

Sorbet mirabelle

3,87€

*

Sorbet pêche blanche

Ou

Pêche des vignes – liqueur au safran

4,36€

*

Sorbet melon et ses boules de melon frais

Au Porto

*

4,77€

LES VIANDES CHAUDES CUISINEES

TOUS LES PLATS SONT ACCOMPAGNES DE 4 GARNITURES - SAUF SI PLATS
ACCOMPAGNES DE KNEPFLA OU DE NOUILLES - SANS GARNITURE SI VIANDE AU KG

LES VOLAILLES

Cuisse de poulet au Riesling - nouilles au beurre	Portion	8,47€
Emincé de volaille à la crème de champignons - knepfla	Portion	8,47€
Suprême de poulet au curry - Riz basmati	Portion	8,59€
Suprême de poulet tandoori - riz parfumé	Portion	9,86€
Poulet coco - riz	Portion	9,86€
Coquelet garni chasseur - gratin Sundgauvien	Portion	10,45€
Coq à la bière "de garde" - nouilles	Portion	14,52€
Coq au Riesling - knepfla	Portion	14,52€
Coq au vin rouge - knepfla - petits oignons glacés	Portion	15,13€
La cuisse de canard à l'orange - Petits-pois - tomate provençale	Portion	11,50€
Délice au confit de canard	Portion	15,13€
Délice au confit de canard et son foie gras de canard poêlé	Portion	21,18€
Civet de cuisse de canard aux pâtes fraîches	Portion	13,92€
Gigolette de canard désossée - farcie - rôtie aux épices	Portion	15,97€
Magret de canard à l'orange et aux épices	Portion	15,13€
Magret de canard aux baies de cassis ou sauce Porto	Portion	15,13€
Magret de canard aux chanterelles	Portion	16,34€
Tournedos de canard et son foie gras d'oie poêlé - sauce	Portion	20,57€
La pintade Bordelaise	Portion	12,10€
La pintade désossée farcie aux champignons des bois - knepfla	Portion	13,92€
Fondant de cuisses de pintade aux cèpes	Portion	15,49€
Fondant de suprême de pintade farci au foie gras d'oie	Portion	16,94€
La caille farcie sur son lit de champignons poêlés	Portion	18,08€
Caille royale au foie gras d'oie frais (désossée)	Portion	19,97€



Petit voilier

Choucroute de la mer



**Filet de bœuf
Sauce Périgourdine**



**Médailon de veau
« basse température »**



Magret de canard



Filet de Boeuf



Sphère – Ball chair



Le Foie Gras du Centenaire



Saint-Honoré



Palmier aux fruits



Café Gourmand



**LES PLAISIRS
DE LA TABLE**



LE BOEUF

Fleischnaka - sauce tomate - salade verte	Portion	8,47€
Lasagne de boeuf - salade verte	Portion	8,47€
Boeuf Bourguignon - nouilles	Portion	8,59€
Emincé de boeuf à la Thaïlandaise - riz parfumé	Portion	8,59€
Goulasch Hongrois - riz aux petits légumes	Portion	9,86€
Faux filet braisé - sauce aux herbes	Portion	16,94€
Filet de boeuf Richelieu	Portion	18,08€
Filet de boeuf forestier	Portion	18,08€
Filet de boeuf Wellington (en croûte) - sauce Périgourdine	Portion	20,33€
Tournedos Rossini et son foie gras d'oie poêlé	Portion	20,33€
Filet de boeuf Wellington PRET A CUIRE	Selon cours	

LE VEAU

Poitrine de veau farcie - knepfla	Portion	11,07€
Emincé de veau à la Zurichoise - nouilles au beurre	Portion	12,34€
Blanquette de veau - Riz Pilaf - oignons glacés	Portion	12,34€
Veau Matignon aux girolles	Portion	14,82€
Médaille de veau "basse température" aux herbes ou sauce Whisky	Portion	16,70€
Quasi de veau "basse température" aux cèpes	Portion	17,91€
Sauté de veau marengo - knepfla	Portion	16,21€
Osso bucco - tagliatelles	Portion	16,21€
*Le cuisseau de veau aux herbes "flambé en salle" (à partir de 60 personnes)	Portion	18,08€
Filet mignon de veau aux morilles	Selon cours	
Côte de veau rôtie entière flambée au cognac	Portion	19,97€
Côte de veau - sauce aux morilles	Portion	22,44€

LE LAPIN

Lapin chasseur - nouilles (ou autre recette sur demande)	Portion	14,52€
--	---------	--------



LE PORC

Palette fumée - salade de pommes de terre aux fines herbes salade verte - vinaigrette	Portion	7,87€
Palette à la diable - salade de pommes de terre - salade verte	Portion	7,87€
Ragoût de porc mariné à l'ancienne - knepfla	Portion	9,68€
Palette forestière farcie aux champignons - knepfla	Portion	10,29€
Jarret braisé - salade de pommes de terre - salade verte	Portion	10,58€
Filet mignon en croûte - sauce - légumes	Portion	14,52€
Filet mignon farci duxelle en "habit vert"	Portion	14,52€
Filet mignon sauce cèpes à la crème	Portion	16,94€
Jambon braisé - sauce Madère ou Porto - Knepfla	Portion	10,65€
Jambon en croûte (jambon découpé) 300gr env./pers	Le kg	19,54€
Jambon à l'os au Riesling (prévoir 250gr par personne)	Le kg	20,21€

L'AGNEAU

Curry d'agneau - riz aux fruits et épices	Portion	13,73€
Navarin d'agneau aux petits légumes	Portion	14,94€
Souris d'agneau confite aux petits légumes	Portion	14,94€
Gigot d'agneau à la Provençale	Portion	18,57€
Baron d'agneau (cuisse et selle) aux herbes (à partir de 30 personnes)	Portion	20,57€
Noisette d'agneau en croûte d'herbes	Portion	23,05€

FONDUE BOURGUIGNONNE - PIERRADE - CHINOISE
SUR COMMANDE - TARIF SELON COURS

LES PLATS TYPIQUES

Petits salés aux lentilles (lard/collet/saucisse fumée)	Portion	8,71€
Navets salés et sa garniture	Portion	11,07€
Choucroute garnie maison	Portion	11,07€
Choucroute au confit de canard	Portion	14,94€
Choucroute à la pintade et au foie gras et ses pommes de terre en robe des champs (terrine de 8 personnes)	Portion	22,44€
Baeckaoffa aux 4 viandes - salade verte - (terrine de 8 personnes)	Portion	17,18€
Baeckaoffa de canard gras - salade verte - (terrine de 8 personnes)	Portion	18,69€
Pot-au-feu à l'Alsacienne - 5 sortes de crudités de saison raifort - accompagné de son consommé (à partir de 15 personnes)	Portion	18,57€



Le cochon de lait farci aux divers champignons grillés - désossé - sauce - (à partir de 20 personnes)

Sans garniture	*	portion 17,42€
Avec knepfla	*	portion 18,57€
Avec gratin Dauphinois	*	portion 18,69€
Avec jardinière de légumes	*	portion 21,78€
Avec 6 sortes de crudités	*	portion 22,44€



LE GIBIER EN SAISON

Civet de sanglier sans os
Portion 15,30€

Civet de biche – sauce chevreuil
Portion 16,21€

Civet de chevreuil sans os
Portion 17,30€

Garniture comprise
Au gré des saisons

*
Knepfla

*
Marrons

*
Poire au vin rouge...

Gigue de chevreuil
« Grand Veneur »
Portion 19,84€

*
*
Lièvre à la royale
Farci au foie gras
Portion 24,93€

LES FROMAGES



Plateau de 6 sortes de fromages
Portion 5,45€

*

Les fromages en 6 sortes
Des chaumes d'Alsace au lait cru
Portion 6,11€

*

La terrine de Fourme d'Ambert aux pruneaux
Et jambon de Parme – roquette
Portion 6,11€

*

Trio de Munster (frais-nature-fumé)
Aux jeunes pousses de saison
Portion 6,11€

*

Munster farci à la confiture de Noël
Salade
Portion 6,11€

*

Brie de Meaux truffé et ses herbes de saison
Portion 7,50€

*

Brie de Meaux aux noisettes du Piemont
Salade
Portion 7,14€

*

Assiette de 3 fromages et sa petite verdure de saison
Au vinaigre de framboise
Portion 5,45€

*

« Boîte à fromage » 50gr
Brie truffé et mesclun à l'huile de truffe
Pièce 5,62€

*

« Boîte à fromage » 50gr
3 sortes – raisins
Pièce 4,60€

*

Munster flambé au kirsch
Sur lit de salade verte
Portion 6,11€

*

Chèvre frais pané à la ciboulette fraîche
Portion 6,11€

*

Saint Marcellin poêlé sur son lit de salade verte
Mêlée au vinaigre balsamique
Portion 6,23€

*

Le crottin de Chavignol chaud sur lit de roquette
Et tomates séchées confites
Portion 6,23€

LES DESSERTS MAISON

(Présentation sur structure en fonction du nombre de personnes)
Compris bougies et cierges magiques



LES ENTREMETS PATISSIERS (forme rectangle 10 portions)

Entremet coco – malibu

*

Opéra - chocolat – café

*

Croustillant chocolat

*

Mangue – passion

*

Chocolat – poire

*

Rose – litchi

*

Caramel beurre salé

*

L'ENTREMET 57,40€

LES ENTREMETS (forme ronde 12 portions)

Forêt Noire au kirsch

*

Saint Honoré

*

L'ENTREMET 68,88€

Charlotte aux fruits (framboises ou fraises ou fruits rouges
Ou exotiques

*

L'ENTREMET 67,44€

Personnalisation du dessert avec une
photo à nous fournir sur clef USB
10€ par entremet



LES ENTREMETS AU FIL DES SAISONS (12 portions)

Bavarois fraise – rhubarbe

*

Fraisier

*

Pêche rôtie
crème vanille Bourbon

*

Chocolat blanc – églantine

*

L'ENTREMET 68,88€

*

Mousse quetsche cannelle

L'ENTREMET 49,32€



LES DESSERTS GLACES

Bombe glacée – 10 personnes – parfum au choix – coulis
La bombe 58,60€

*

Vacherin glacé – 14 personnes – parfum au choix – coulis
Le vacherin 82,04€

*

Omelette Norvégienne – 12 personnes – flambage Grand Marnier
L'omelette 70,32€

*

Kougelhopf glacé – 8 personnes – et son sabayon
Le kougelhopf 46,88€

*

LES PETITS DESSERTS

Grand chou à la crème
Pièce 3,03€

*

Grand éclair chocolat ou vanille
Pièce 3,75€

*

Tartelette aux fruits (diamètre 8cm)
Pièce 3,63€

*

Petits fours maison (bredalas)
Le kg 42,35€

LES TARTES AU FIL DES SAISONS (unité de commande 12 personnes)

Pommes – quetsches – mirabelles – abricots
La tarte 55,20€

*

Pommes et noix
La tarte 55,20€

*

Myrtilles
La tarte 58,08€

*

Linzer
La tarte 58,08€

*

Rhubarbe meringuée
La tarte 58,08€

*

Fraises chantilly
La tarte 65,40€



NOS VERRES GOURMANDS 15CL OU 25CL (consigne 0,60€ le verre)

	VERRE 15CL	VERRE 25CL
Chocolat lait et noir	4,72€	5,20€
Salade de fruits frais	3,87€	5,74€
Chocolat lait – passion	4,72€	5,81€
Fromage blanc myrtilles	3,87€	5,74€
Tiramisu framboises	4,84€	5,93€
Fraise – rhubarbe	4,84€	5,93€
Tiramisu classique	4,84€	5,93€
Panna cotta	4,84€	5,93€



LA CROQUEMBOUCHE « TRADITIONNELLE »

(prévoir 2 à 5 choux par personne)

Choux vanille ou chocolat

LE CHOU 2,18€

*

Forfait nougatine en sus selon modèle et décor

De 66€ à 200€

LES ASSIETTES GOURMANDES

Tranche glacée – meringue chantilly

Et son coulis

4,36€

*

Oeuf à la neige – glace vanille -
sorbet framboise – « cheveux de caramel »

Coulis de framboise – crème Anglaise

7,87€

*

Kougelhopf glacé individuel

et son sabayon

7,26€

*

Soupe de fraises au basilic – sorbet melon

7,87€

*

Douceur quetsche cannelle – glace vanille

7,26€

*

Aumônière de pomme farcie au pain
d'épices en feuille de brick

Sabayon à la cannelle (servi chaud)

7,87€

*

Café gourmand (5 pièces)

9,08€

*

Kougelhopf « façon pain perdu »

Glace vanille et sabayon

8,59€

*

Nougat glacé et ses fruits frais

Coulis d'ananas et carpaccio d'ananas au yuzu

8,59€

*

Bavarois mangue – passion

Fruits frais en brochette

2 sorbets exotiques

Coulis de framboises

9,92€

*

Gourmandise au chocolat sur ardoise

Croustillant chocolat – brochette de fruits frais
de saison

1 macaron – 1 boule de glace

9,92€

*

Assiette gourmande « des Amoureux »

Pomme d'amour tiède pochée à la grenadine –
sorbet framboise

Glace vanille – fruits frais

8,59€

*

LE MATERIEL EN LOCATION (compris tva 10%)



LOCATION VAISSELLE REPAS ET LINGE DE TABLE (Linge sale et vaisselle sont à nous retourner impérativement Lundi avant 12h)

Assiettes plates – assiettes fromage – assiettes dessert
Couverts complets – verres à vin blanc – rouge – eau – tasses à café -
tasse à thé - soucoupes – verres à digestif – coupes champagne fin de
repas - corbeilles à pain – condiments- refroidisseurs

8,35€

(par personne lavage compris)



LINGE DE TABLE (lavage compris)

*

Nappe en tissu blanc
16,94€ la nappe

*

Serviette en tissu blanc
1,88€ la serviette

*

Nappage buffet repas
et son juponage
(buffet de 6m)
Forfait 54,45€

*

Housse de chaise stretch blanc
sans nœud
3,63€ la housse

*

(pour éviter toutes détériorations
nous vous conseillons d'utiliser du
nappage papier pour la table des
enfants)

LOCATION D'ACCESSOIRES

Chafing dish avec alcool gélifié 10,50€

*

Barbecue avec charbon de bois Le barbecue 72,60€

*

Arrangement fleurs fraîches pour la table officielle 38,72€ pièce

*

Arrangement fleurs fraîches pour la table des invités 22,99€ pièce

*

Arrangement fleurs fraîches pour buffet apéritif et repas 48,40€ pièce

LOCATION DE LA VAISSELLE APERITIF

*

Flûtes – verres à jus de fruits – verres à vin blanc
2 vasques champagne en inox avec glaçons – serviette
papier
2,30€

(par personne lavage compris)

*

Tarif linge de table apéritif
(sur demande)

*

LES TABLES

*

Table ronde diamètre 1,80 – 10 personnes -
La table 17€

*

Table pour apéritif et buffet repas (1,82x0,76)
La table 12,71€

*

Mange debout y compris nappe ou stretch
Le mange debout 16,82€

*

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

1/ Réservation et modalités de règlement

La réservation n'est effective qu'après une confirmation écrite du client et le **versement d'un acompte correspondant à 50 % du budget total estimé. Un deuxième acompte de 30 % du montant total est exigé 30 jours avant la manifestation.**

Le solde à réception de facture, règlement comptant. En cas de retard de paiement, des intérêts de retard seront appliqués selon le taux (REFI) de la BCE majoré de 10 points soit 10.05 % annuel au 1^{er} trimestre 2015 + 40 € d'indemnités forfaitaires de recouvrement.

Les prix restent valables trois mois après la date d'envoi du devis et peuvent être soumis à variation selon les tarifs en vigueur.

2/ Validation des commandes et délais de livraison

La commande n'est validée qu'après le retour de la confirmation de commande définitive avec la mention « bon pour accord » et de la signature du client.

La confirmation du nombre définitif de personnes interviendra 8 jours avant la réception. Les nombres commandés seront les nombres facturés.

La prestation interviendra le jour et à l'heure définis à l'avance avec le client qui s'engage à nous fournir l'adresse de livraison ainsi qu'un numéro de téléphone pour être joignable le jour de la réception.

3/ Prestations donnant lieu à la facturation de suppléments

Prestations de restauration supplémentaires : sur devis établi préalablement. Dépassement des quotas de boissons, le cas échéant : ouverture de la réserve prévue avec votre autorisation.

Heures supplémentaires du personnel au-delà des vacances prévues. Pertes et casses de matériel : facturées au coût de remplacement.

Besoins électriques : suivant nos besoins pris en charge par vos soins. Evacuation des déchets, bouteilles vides et emballages divers.

Nos nappes sont numérotées pour vérification, le temps de retour du lavage nous facturerons, dans un délai de 10 jours, les nappes tâchées ou abîmées au prix de 80 € TTC la nappe.

Le lavage des verres se faisant en différé, une facture suivra en cas de vaisselle cassée.

4/ Responsabilité.

La responsabilité de la SARL BRINGEL BERNARD est engagée à l'égard du client en ce qui concerne toutes les obligations et prestations résultant du contrat définitif et facturées par lui-même. Toutefois, notre société peut s'exonérer de tout ou partie de sa responsabilité en apportant la preuve que l'inexécution ou la mauvaise exécution du contrat est imputable soit au client, soit au fait, imprévisible et insurmontable d'un tiers étranger à la fourniture des prestations prévues au contrat, soit à un cas de force majeure.

Notre société déclare par ailleurs posséder une assurance garantissant sa responsabilité civile professionnelle conforme aux prescriptions de la loi.

Dans le cas de prestations facturées directement par les fournisseurs au client, la SARL BRINGEL BERNARD dégage totalement sa responsabilité vis-à-vis de ces derniers ainsi que dans le cas de fournitures par le client lui-même.

En cas de force majeure (circulation difficile, météo...) un retard de livraison d'une heure maximum ne pourra pas nous être reproché.

5/ Annulation de la réception : Pour toute annulation de la commande du fait du client 60 jours calendaires précédant la date de la prestation, le premier acompte sera conservé, 10 jours avant la date de la manifestation, les 2 premiers acomptes seront conservés moins de 8 jours avant la date de réception, 80 % du montant total sera exigé.

6/ Gestion des restes issus de la réception (le cas échéant)

Les textes réglementaires régissant notre profession nous obligent à détruire et jeter à l'issue de la réception tous produits présentés aux consommateurs ou réchauffés. En conséquence, nos responsables étant tenus de respecter impérativement ces instructions, la SARL BERNARD BRINGEL dégage totalement sa responsabilité sur les risques encourus dans le cas où nos clients conserveraient et consommeraient à l'insu de notre plein gré ces produits. La consommation éventuelle de ces restes se fera sous la responsabilité du client.

7/ Litige

En cas de litige, le consommateur peut saisir à son choix, outre l'une des juridictions territorialement compétentes en vertu du code de procédure civile, la juridiction du lieu où il demeurerait au moment de la conclusion du contrat ou de la survenance du fait dommageable. (Attention : tous les frais de recouvrements sont à la charge du client)

J'ai pris connaissance et j'accepte sans réserve les conditions générales de vente ci-dessus et je suis d'accord avec le bon de commande dont j'ai pris connaissance pour en vérifier les horaires, les prix, etc...

TARIF TTC FEVRIER 2023 CHERCHE A GUEWENHEIM (COMPRIS TVA 5,50%)