



Cocktails



Cocktail Winstub

Cocktail apéritif composé de 10 pièces par personne :
6 bouchées salées froides, 1 paire de knacks (comptée pour 2 pièces) et 2 bouchées sucrées
Prix TTC par personne à partir de :
23,90 €

Salés Froids

Le terroir revisité

BRETZINIS PARFUMES AU GROS SEL, AU FROMAGE, AUX CEREALES | MIGNONNETTE DE PATE EN CROUTE, PETIT POT DE MIEL AUX EPICES | MINI MALICETTE DE JAMBON FORET NOIRE | MINI MALICETTE A LA TOME DU RIED | MINI MALICETTE AU SAUMON FUME, BEURRE A L'ANETH | PAIN SURPRISE TRADITION (JAMBON, ROSETTE DE LYON, SAUMON FUME ET GOUDA AFFINE) | KOUGELHOPF SALE AUX NOIX ET AUX LARDONS | PAIN AUX NOIX ET CHARCUTERIE (JAMBON FUME, JAMBON CUIT, RILLETES D'OIE)

Salés Chauds

Les délices du charcutier

PAIRE DE SAUCISSES DE STRASBOURG, ACCOMPAGNEE DE MICHETTE DE PAIN DE CAMPAGNE, MOUTARDE FORTE ET MOUTARDE CONDIMENT

Sucrés

Les sucreries d'Alsace

KOUGELHOPF SUCRE ET CANNELLE | STREUSSSELINE AUX QUETSCHES CONFITES | TARTELETTE FEUILLETEE POMME A LA CANNELLE CARAMELISEE | MOELLEUX AU CHOCOLAT ET NOIX DE PECAN | PATE DE FRUIT FRAMBOISE | PATE DE FRUIT MIRABELLE



Cocktail Fêtes Galantes

Cocktail apéritif composé de 10 pièces par personne :
6 bouchées salées froides, 2 bouchées salées chaudes et 2 bouchées sucrées
Prix TTC par personne à partir de :
28,70 €

Salés Froids

Les pains parfumés

FINGER PAIN NOISETTE ET MOUSSE DE FOIE GRAS | FINGER TAPENADE NOIRE ET JAMBON SECHE | PAIN TOMATE A L'ITALIENNE ET CONCOMBRE A L'ANETH | PAIN D'ANETH ET PERSIL AU SAUMON FUME | PAIN DE CURRY A LA VOLAILLE ROTIE ET ANANAS A LA CORIANDRE

Le panier du jardinier

ROULADE DE COURGETTE A LA FETA | PINCEAUX DE CRUDITES RAFRAICHIES ET PALETTE DE DIPS | PIPETTE DE TOMATE ET MOZZARELLA AU PESTO, JUS A L'ESSENCE DE BASILIC | DAMIER DE CHARLOTTES AU BIBELESKAS ET A LA TAPENADE

Les folies gourmandes

SPIRALE AU ROQUEFORT ET JULIENNE DE POIRE | NAVETTE ANISEE AU SAUMON FUME, BEURRE CITRONNE | NAVETTE DE SESAME AU CHEVRE FRAIS POIVRE | PINCE DE VEAU ROTI AUX HERBES ET CHEVRE AUX EPICES | BROCHETTE DE CŒUR DE PALMIER ET VIANDE DES GRISONS A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE | PALET DE MAGRET FUME AU CHUTNEY DE QUETSCHES ET POUDRE D'ORANGE

Salés Chauds

Les minis feuilletés

CROQUE-MONSIEUR | PIZZA | TARTE FLAMBEE | TARTELETTE OIGNON

Sucrés

Les macaronnades de fruits

PYRAMIDES FRAMBOISE | PYRAMIDE MIRABELLE | PYRAMIDE CASSIS | PATES DE FRUIT COING | PATES DE FRUIT FRAISE

Les surprises du pâtissier

CAROLINE CAFE | CAROLINE CHOCOLAT | CHOU PRALINE | OPERA | TROPEZIENNE | TARTELETTE BITTER | CANNELES DE BORDEAUX | PALETTE DE TARTELETTES AUX FRUITS FRAIS DE SAISON | FINANCIER AUX FRAMBOISES FRAICHES | TRUFFE A LA FLEUR DE BIERE





Cocktail Surprise de l'Amour

Cocktail apéritif composé de 12 pièces par personne :
7 bouchées salées froides, 2 bouchées salées chaudes et 2 bouchées sucrées
Prix TTC par personne à partir de :
38,50 €

Salés Froids

Les pains parfumés

FINGER CREME DE CERISE ET ARDI GASNA | FINGER D'AGNEAU MARINE AU LAIT DE COCO ET MENTHE POIVREE | FINGER D'ASPERGE VERTE AU JAMBON SERRANO

Le panier du jardinier

ROULADE DE COURGETTE A LA FETA | CONCHIGLIONI AL DENTE AU PARMESAN ET BASILIC A LA CREME D'ARTICHAUT | PIPETTE DE TOMATE ET MOZZARELLA AU PESTO, JUS A L'ESSENCE DE BASILIC | DECLINAISON DE TUBES A ESSAI : CREME D'ASPERGE VERTE AUX ECLATS DE MAGRET D'OIE FUME, CREME DE CHOU FLEUR A L'ASETRA, GASPACHO ESTIVAL AUX POIVRONS, SOUPE DE MELON AUX FEUILLES DE MENTHE FRAICHE

Les folies gourmandes

CANAPE DE FOIE GRAS DE CANARD SUR PAIN D'EPICES | MACARON DE NOIX DE SAINT JACQUES EN CARPACCIO, CHUTNEY A L'ORANGE | PALET CROUSTILLANT DE TOMATE CONFITE AU MASCARPONE | FLEUR DE GAMBAS A LA CORIANDRE | PIQUE DE VEAU PANE A LA TRUFFE, VINAIGRETTE A L'HUILE DE NOISETTE | TARTARE DE SAUMON FUME ET MARINE AUX HERBES FRAICHES | CANNELLONI DE MASCARPONE PIMENTEE AU SERRANO ET RAISINS

Salés Chauds

Les saveurs du monde

BONBON DE CANARD A LA CARDAMOME | BROCHETTE DE GAMBAS AU CURRY

Le terroir revisité

NEM DE CHOUROUTE AUX LARDONS, MOUSSELINE DE RAIFORT D'ALSACE | BRIOCHE D'ESCARGOT A L'AIL VERT

Sucrés

Les rafraîchissements fruités

MINISTRONE D'ANANAS ET MANGUE, JUS AU MARACUJA | PIPETTE DE FRUITS ROUGES PIQUES, JUS A LA FLEUR DE THYM

Les surprises du confiseur

CAROLINE CAFE | CAROLINE CHOCOLAT | COUPE DE MACARONS PASTELS | OPERA GRIOTTE EN L'AIR | CROQUANT DE CHOCOLAT BLANC AU CŒUR DE FRAMBOISE ET D'ANANAS | PIQUE DE CHAMALLOW EN HABIT DE CHOCOLAT





Boissons (non alcoolisées)

Facturation selon consommation réelle.

Softs

6 BOUTEILLES D'EAU MINERALE PLATE VITTEL | 6 BOUTEILLES D'EAU MINERALE PETILLANTE SAN PELLEGRINO | 5 LITRES DE JUS D'ORANGE | 5 LITRES DE JUS DE POMME | 3 MAGNUMS DE COCA-COLA

Arts de la Table

Nettoyage du linge et de la vaisselle inclus. Mobilier inclus.

Linge

NAPPAGE EN TISSU BLANC OU IVOIRE, CHEMINS DE BUFFET COLORES A ASSORTIR A L'ENVIE : CHOCOLAT, ANIS, MANDARINE, FRAMBOISE
INVENTEZ VOS MARIAGES DE COULEURS GRACE AUX COLORIS INFINIS DU COTON GRATTE, STRIE DE DELICATS RUBANS SATINES

Verrerie

TOUTE LA VERRERIE NECESSAIRE AU SERVICE DES BOISSONS QUE VOUS AUREZ CHOISIES : FLUTES A CHAMPAGNE, VERRES A VIN, VERRES A BIERE, TUMBLERS

Platerie

DES ECRINS JUDICIEUSEMENT CHOISIS PAR NOTRE EQUIPE DE CUISINIERS POUR ACCUEILLIR VOS PIECES COCKTAIL PARMIS UNE LARGE GAMME DECLINEE DU CLASSIQUE AU CONTEMPORAIN : PORCELAINE BLANCHE RONDE OU CARREE, VERRE TRANSPARENT, ARDOISE NOIRE, PLEXIGLAS COLORE

Mobilier

BUFFETS SURELEVES POUR UNE ESTHETIQUE ELEGANTE, TABLES RONDES DE BUFFET REPARTIES DANS L'ESPACE COCKTAIL





Personnel

Incluant indemnités de repas et de déplacement, toutes charges sociales comprises.

Service

LA VACATION DU PERSONNEL COMPREND :

- LA MISE EN PLACE DE LA SALLE ET LE DRESSAGE DES BUFFETS
- LE SERVICE AUPRES DE VOS INVITES DURANT LE COCKTAIL
- LE DEBARRASSAGE DU COCKTAIL ET LE RANGEMENT DU MATERIEL

EXEMPLE DE VACATION POUR UN COCKTAIL D'UNE DUREE DE 2 HEURES SE DEROULANT DE 17H00 A 19H00 :

DE 14H30 A 20H30, SOIT 6 HEURES

1 MAITRE D'HOTEL

2 CHEFS DE RANG

HEURES SUPPLEMENTAIRES AU-DELA DES HEURES PREVUES CI DESSUS :

LE MAITRE D'HOTEL ET LE CHEF DE CUISINE A 39,79 EUROS HT DE L'HEURE,

LE CHEF DE RANG ET LE CUISINIER A 27,23 EUROS HT DE L'HEURE.



Dîners



Lune de Miel

Faire voyager le goût pour une noce pleine de saveurs !
Prix TTC par personne à partir de :
66,90 €

Entrée

FOIE GRAS D'OIE CONFIT AU GEWURZTRAMINER, CHUTNEY DE QUETSCHES ET TRIANGLE DE PAIN D'ÉPICES

OU

LOMO DE THON MARINE AUX ÉPICES, MARINIÈRE DE CONCOMBRE ET PIMENT DEL PEQUILLO AU BIBELESKAS, BOUQUET DE TREVISE

Plat chaud

MEDAILLON DE VEAU À LA CRÈME DE MORILLES, GRUMBEREKCHLE ET COURGETTES PARFUMÉES AU LARD PAYSAN

OU

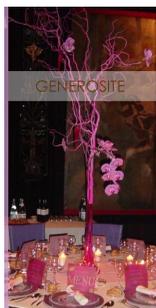
PINTADEAU EN BULGARE D'ÉPICES DOUCES, TATIN DE POMME FRUIT AUX AIRELLES, FILAMENTS DE CHOU VERT

Douceurs

CARRÉ MAGIQUE AU CHOCOLAT ET MANGUE POIVRÉE, COPEAUX D'ANANAS

OU

COQUE EN CHOCOLAT GLACE AUX PARFUMS DE BERGAMOTE, MIRABELLES ROTIES AUX ÉPICES À PAIN D'ÉPICES, VIN CHAUD



Billets doux d'ici et d'ailleurs

Mariage des goûts, saveurs consensuelles ou insolites,
ce menu vous fait voyager en Alsace ou vers des destinations fruitées et épicées...

Prix TTC par personne à partir de :
72,50 €

Entrée

SAUMON MI-MARINE MI-FUME AUX BAIES ET VINAIGRETTE AUX FRUITS DE LA PASSION, FINGER DE PAIN A LA POMME DE TERRE ET CREME D'ARTICHAUT,
BUISSON D'HERBES FRAICHES

OU

COROLLE DE NOIX DE SAINT-JACQUES EN CARPACCIO ET GIROLLES A LA VINAIGRETTE D'ABRICOT, BOUQUET DE RUCCOLA

Plat chaud

FILET DE CANETTE ROTIE AUX POIRES ET CAMELISE CORIANDRE, GRATIN DE PATATE DOUCE ET FRIT FRIT DE BANANE PLANTAIN, POIS GOURMAND

OU

TOURNEDOS DE JARRET DE VEAU CONFIT AU PINOT NOIR, TATIN DE TOMATE CONFITE ET POINTES D'ASPERGE VERTE

Douceurs

MÛLLEUX DE CHOCOLAT AMER AUX FRUITS ROUGES, SORBET FRAMBOISE

OU

TIRAMISU FRAISE ET MASCARPONE, COMPOTEE DE RHUBARBE ACIDULEE ET CROUSTILLE PISTACHE





Festin de Cupidon

Une invitation à la table des amoureux...

Prix TTC par personne à partir de :

Menu 3 plats (entrée froide, plat chaud et dessert)

81,70 €

Menu complet (entrée froide, entrée chaude, trou, plat chaud et dessert)

96,80 €

Entrée Froide

TERRINE DE SAUMON, HOMARD ET SANDRE, CREME HOMARDINE, FILAMENTS DE CAROTTES ET COURGETTES

OU

MARBRE DE FOIE GRAS D'OIE, ARTICHAUT ET CELERI, CAMEL AUX EPICES ET FICELLE TOASTEE AUX CEREALES

OU

ROUGET POELE EN OLIVADE, CHEVEUX D'ANGE ET GOUTELETTES CORIANDRE

Entrée Chaude

RISOTTO DE NOIX DE SAINT-JACQUES AUX CEPES, TUILE AU PARMESAN ,REDUCTION DE BALSAMIQUE

OU

DAURADE GRISE SAUCE SAFRANEE, TOMBEE DE FENOUIL AUX FEVES ET CROUSTILLANT DOUX A L'ANIS

OU

FOIE GRAS DE CANARD POELE AUX POINTES D'ASPERGE VERTE, CAMEL DE PORTO AU VINAIGRE BALSAMIQUE

Trou

GRANITE DE GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES

OU

SORBET CITRON AU BASILIC ET HUILE D'OLIVE

OU

SORBET FRAMBOISE A L'EAU DE VIE DE FRAMBOISE SAUVAGE



Plat chaud

CARRE D'AGNEAU ROTI AUX EPICES A TABAC, TATIN DE TOMATE CONFITE ET PETITS LEGUMES

OU

COTE DE VEAU ROTIE AUX GIROLLES, STRUDEL DE LEGUMES CONFITS

OU

CAILLE AUX CEPES A LA CREME DE MORILLES, PAPETON D'AUBERGINE ET ROSACE DE COURGETTE, BROCHETTE DE RATTES AU ROMARIN

Douceurs

CARPACCIO D'ANANAS ET TARTARE DE MANGUE, TOAST BRIOCHE AUX FRUITS CONFITS FAÇON PAIN PERDU GLACE BAEREWECHE

OU

MONTBLANC CHOCO-MURE, FESTIVAL MURE ET FRUITS ROUGES, TUILE AU GRUE DE CACAO

OU

CROUSTILLE DE FILO ET CREME LEGERE AU KIRSCH, COMPOTEE DE FRUITS DE SAISON ET COULIS ASSORTI, SALADE DE MENTHE ET CORIANDRE, VINAIGRETTE SUCREE





Palais du Goût

Où le foie gras se met dans tous ses états : l'entrée de ce menu vous présente un florilège de foies gras déclinés dans des préparations originales et raffinées, servis en trois phases distinctes à vos invités, privilégiant ainsi aussi bien la finesse de la gastronomie que la richesse des arts de la table.

Prix TTC par personne à partir de :
96,40 €

Entrée

FOIE GRAS D'ALSACE EN TROIS SERVICES : MARBRE DE FOIE GRAS DE CANARD CONFIT AU MAURY MAS AMIEL ET POIVRE DE SECHOUAN | TERRINE DE FOIE GRAS D'OIE A L'ALSACIENNE SERVI AVEC PAIN D'ÉPICES MAISON ET CHUTNEY DE QUETSCHES | ESCALOPE DE FOIE GRAS D'OIE POÊLÉE AUX POMMES ET RÉDUCTION BALSAMIQUE
OU
MINUTE DE HOMARD, LANGOUSTINE ET NOIX DE SAINT JACQUES EN MINISTRONE DE PESTO GENOIS, SAUCE VIERGE À LA CORIANDRE FRAÎCHE ET FRIT FRIT DE LÉGUMES

Plat chaud

FILET DE BŒUF ROTI AU JUS DE TRUFFE, POMME ANNA ET FRICASSÉE DE GIROLLES
OU
PINTADE MARINE AUX ÉPICES BULGARES ET JEUNES POIREAUX CONFITS AU JUS DE TRUFFE, RISOTTO AU VIEUX PARMESAN

Douceurs

VARIATION ESTIVALE AUTOUR DU FRUIT : FINANCIER À LA FRAMBOISE FRAÎCHE | TARTE FINE AUX ABRICOTS ET ÉCLATS DE PISTACHE | MINI MOELLEUX AU CHOCOLAT AMER | SORBET | CROUSTILLE DE FILO AUX FRUITS DU MOMENT ET VINAIGRETTE SUCRÉE | COMPÔTE ACIDULÉE À LA RHUBARBE ET FRAISES EN MOUSSE LÉGÈRE
OU
SAVARIN CHOCO-CARAIBES AUX FRAMBOISES FRAÎCHES, GLACE FRAMBOISE ET CROUSTILLANT, MOELLEUX AU CHOCOLAT



Buffet Garden Party

Des allures de déjeuner sur l'herbe tout en finesse et élégance
Prix TTC par personne à partir de :
78,50 €

Entrées au Buffet

PIMENT DEL PEQUILLO FARÇI AU THON BLANC | BROCHETTE DE SAUMON ET CABILLAUD EN CITRONNELLE, CREME DE GINGEMBRE ET CITRON CONFIT | EVENTAIL DE MELON ET JAMBON DU PAYS BASQUE | PATE EN CROUTE DE VOLAILLE ET FOIE GRAS AUX CORNES D'ABONDANCE, MELEE DE ROQUETTE POIVREE | GATEAU D'AUBERGINES CONFITES A LA FETA

TAGLIATELLE AUX PETITS LEGUMES MULTICOLORES, HUILE DE BASILIC FRAIS | MARINIÈRE DE POIVRONS AUX TROIS COULEURS A LA CORIANDRE ET A L'HUILE D'OLIVE VIERGE | SALADE DE TOMATES CERISES ET BILLES DE MOZZARELLA AU PESTO | SALADE WALDORF (CELERI, POMME FRUIT, POULET GRILLE)

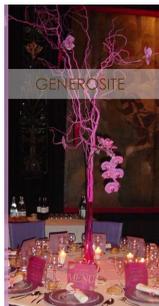
Plat Chaud servi à l'Assiette

TOURNEDOS DE JARRET DE VEAU CONFIT AU PINOT NOIR, TATIN DE TOMATE CONFITE ET ASPERGES VERTES
OU

PINTADEAU EN BULGARE D'ÉPICES DOUCES, TATIN DE POMME FRUIT AUX AIRELLES, FILAMENTS DE CHOU VERT

Grand Buffet de Desserts

CAFE MONTAIGNE (ALTERNANCE DE CROUSTILLANT PRALINE, MOUSSES CAFE ET CHOCOLAT, CREME CHOCOLAT) | CERISAIE (ENTREMET LEGER DE GRIOTTE ET PISTACHE SUR UN BISCUIT MOELLEUX AUX AMANDES) | BROCELIANDE (SABLE BRETON, MOUSSE CARAMEL AU BEURRE SALE, POMMES FLAMBÉES AU CALVADOS, SAUCE CARAMEL) | TARTE AUX ABRICOTS ET ECLATS DE PISTACHE | TARTE FRAMBOISE | TARTE AU CITRON ET ZESTE DE CITRON CONFIT | JATTE DE MOUSSE AU CHOCOLAT CARAÏBES A LA NOIX DE TONKA | JATTE DE FRAISES AU BASILIC | VERRINE DE MOUSSE VIOLETTE ET SON CŒUR DE GRIOTTE A L'AMARETTO | MINISTRONE DE MANGUE ET JUS AU MARACUJA | COQUETIERS DE GLACES ET SORBETS



Buffet Riviera

Où les buffets deviennent une féerie sous le soleil
Prix TTC par personne à partir de :
97,60 €

Entrées au Buffet

COTELETTE DE SAUMON MARINE, MOUSSELINE DE RAIFORT | GATEAU DE ROUGET BARBET ET TABOULE D'HERBES FRAICHES | LOBE DE FOIE GRAS D'OIE AU GEWURZTRAMINER, CHUTNEY DE QUETSCHES ET PAIN D'ÉPICES | MINISTRONE GLACE DE SAINT-JACQUES ET LANGOUSTINE EN GELEE DE CRUSTACEE | COMPOTEE DE TOMATE A LA CORIANDRE ET CREVETTE PAPILLON | CREME DE CHOU FLEUR A L'ASETRA | ASPERGES VERTES ET BLANCHES, JAMBON SERRANO, VINAIGRETTE AUX HERBES FOLLES

MELON, CONCOMBRE, ET FETA AUX OLIVES NOIRES | ANTIPASTI DE LEGUMES DU SOLEIL CONFITS A L'HUILE D'OLIVE (TOMATE, ARTICHAUT, COURGETTE, AUBERGINE) | CAESAR SALAD | FARFALLE AUX POUSSÉS D'ÉPINARDS, TOMATES CONFITES ET COPEAUX DE VIEUX PARMESAN, VINAIGRETTE BALSAMIQUE

Plat Chaud servi à l'Assiette

CAILLE AUX CEPES A LA CREME DE MORILLES, PAPETON D'AUBERGINE ET ROSACE DE COURGETTE, BROCHETTE DE RATTES AU ROMARIN
OU
TOURNEDOS DE JARRET DE VEAU CONFIT AU PINOT NOIR, TATIN DE TOMATE CONFITE ET POINTES D'ASPERGE VERTE

Grand Buffet de Desserts

CAFÉ MONTAIGNE (ALTERNANCE DE CROUSTILLANT PRALINE, MOUSSES CAFÉ ET CHOCOLAT, CRÈME CHOCOLAT) | CERISAIE (ENTREMET LÉGER DE GRIOTTE ET PISTACHE SUR UN BISCUIT MOELLEUX AUX AMANDES) | BROCELIANDE (SABLE BRETON, MOUSSE CARAMEL AU BEURRE SALE, POMMES FLAMBÉES AU CALVADOS, SAUCE CARAMEL) | TARTE AUX ABRICOTS ET ECLATS DE PISTACHE | TARTE FRAMBOISE | TARTE AU CITRON ET ZESTE DE CITRON CONFIT | JATTE DE MOUSSE AU CHOCOLAT CARAÏBES A LA NOIX DE TONKA | JATTE DE FRAISES AU BASILIC | VERRINE DE MOUSSE VIOLETTE ET SON CŒUR DE GRIOTTE A L'AMARETTO | MINISTRONE DE MANGUE ET JUS AU MARACUJA | COQUETIERS DE GLACES ET SORBETS



Noces Gourmandes

Cocktail dîner composé de 30 pièces par personne :

1 animation foie gras au buffet, 2 assiettes de dégustation froides parmi 3 choix (comptées pour 4 pièces),
15 bouchées salées froides, 2 plats chauds en dégustation au buffet parmi 3 choix (comptés pour 4 pièces),
6 bouchées sucrées

Prix TTC par personne à partir de :

92,40 €

Salés Froids

L'animation gourmande

DECLINAISON DE FOIE GRAS PREPARES ET COMMENTES PAR UN CUISINIER AU BUFFET : FOIE GRAS D'OIE A LA CROQUE AU SEL ET BAGUETTE DE MAÏS, FOIE GRAS D'OIE CONFIT AU GEWURZTRAMINER ET PAIN D'ÉPICES MAISON, FOIE GRAS DE CANARD AU CHUTNEY DE QUETSCHÉ ET PAIN DE CAMPAGNE TOASTE

Les assiettes de dégustation

PAGODE DE SAUMON EN CITRONNELLE THAI, CREME DE CORIANDRE | MOELLEUX DE RICOTTA ET POIVRONS A LA CORIANDRE FRAICHE ET SAUCE VIERGE, EFFEUILLEE DE JAMBON SERRANO | LOMO DE THON MARINE AUX EPICES, CHEVEUX D'ANGE AUX PARFUMS VENUS D'AILLEURS

Les pains parfumés

FINGER D'ASPERGE VERTE ET JAMBON SERRANO | FINGER D'AGNEAU MARINE AU LAIT DE COCO | FINGER CREME DE CERISE ET ARDI GASNA | MINI CLUB TOASTE DE VOLAILLE ROTIE ET CRUDITES | PAIN TOMATE A L'ITALIENNE ET CONCOMBRE A L'ANETH | PAIN D'ANETH ET PERSIL AU SAUMON FUME | PAIN DE CURRY A LA VOLAILLE ROTIE ET ANANAS A LA CORIANDRE | BABY BAGNA A L'EMIETTEE DE THON ET CRUDITES | NAVETTE DE SESAME AU CHEVRE FRAIS POIVRE | NAVETTE ANISEE AU SAUMON FUME ET BEURRE CITRONNE

Le panier du jardinier

PETITS LEGUMES DU SOLEIL CONFITS A LA GRAINE DE FENOUIL | CELERI EN REMOULADE RAIFORT, SAUMON ET CHIPS DE BETTERAVE ROUGE | TARTARE DE GIROLLES ET ROQUETTE A LA VINAIGRETTE D'ABRICOT | ROULADE DE COURGETTE A LA FETA | CONCHIGLIONI AL DENTE AU PARMESAN ET BASILIC A LA CREME D'ARTICHAUT | DECLINAISON DE TUBES A ESSAI : CREME D'ASPERGE VERTE AUX ECLATS DE MAGRET D'OIE FUME, CREME DE CHOU FLEUR A L'ASETRA, GASPACHO ESTIVAL AUX POIVRONS, SOUPE DE MELON AUX FEUILLES DE MENTHE FRAICHE | PIQUE DE MELON AU JAMBON SERRANO | PIPETTE DE TOMATE ET MOZZARELLA AU PESTO, JUS A L'ESSENCE DE BASILIC | DAMIER DE CHARLOTTES AU BIBELESKAS ET TAPENADE D'OLIVE NOIRE

Les folies gourmandes

SPIRALE DE ROQUEFORT A LA COMPOTEE DE POIRE | | PALET CROUSTILLANT DE TOMATE CONFITE AU MASCARPONE | FLEUR DE GAMBAS A LA CORIANDRE | MINI MADELEINE DE MAIS, TARTARE DE CREVETTE A L'ANETH | CANNELLONI DE MASCARPONE PIMENTEE AU SERRANO ET RAISINS | CUILLERE DE TOMATE ACIDULEE ET SARDINE A LA FLEUR DE THYM | BROCHETTE DE CŒUR DE PALMIER ET VIANDE DES GRISONS A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE | TARTARE DE SAUMON FUME ET MARINE AUX HERBES FRAICHES | MACARON DE NOIX DE SAINT JACQUES EN CARPACCIO, CHUTNEY D'ORANGE



Salés Chauds

Les plats chauds en dégustation

PARMENTIER D'ESCARGOT A L'AIL DES OURS | ROUGET POELE, PETITS LEGUMES EN OLIVIADE ET FEVETTES | RISOTTO CREMEUX AUX VIEUX PARMESAN ET CEPES
FRICASSE DE PINTADE AUX EPICES DE NOEL & MARONS ET CAROTTES | FOIE GRAS POELE AUX POMMES | GESIERS DE CANARD CONFIT AU JUS TRUFFE LENTILLES
DU PUY |

Sucrés

Les rafraîchissements fruités

MINISTRONE D'ANANAS ET MANGUE, JUS AU MARACUJA | PIPETTE DE FRUITS ROUGES PIQUES, JUS A LA FLEUR DE THYM | SALADE DE FRAISES ET COMPOTEE DE
RHUBARBE ACIDULEE

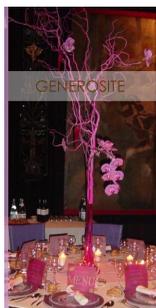
Les chocos glacés

CHOCOLATINE GLACEE PASSION | CHOCOLATINE GLACEE FRAMBOISE

Les surprises du confiseur

CAROLINE CAFE | CAROLINE CHOCOLAT | COUPE DE MACARONS PASTELS | OPERA GRIOTTE EN L'AIR | CANNELE DE BORDEAUX | ASSORTIMENT DE SABLE ET
FINANCIERS | FEUILLETEES AUX FRUITS DE SAISON | PIQUE DE CHAMALLOW EN HABIT DE CHOCOLAT





Romance Gastronomique

Un concept novateur et judicieux qui vous permet de proposer un cocktail apéritif copieux et raffiné faisant également office d'entrée pour le dîner, suivi d'un dîner assis débutant par le plat chaud et se déroulant de manière traditionnelle

L'entrée-cocktail est composée de 14 pièces par personne, dont :
2 animations au buffet, 1 assiette de dégustation parmi 2 choix (comptée pour 2 pièces)

10 bouchées salées froides

Prix TTC par personne à partir de :

95,30 €

Salés Froids

Les animations gourmandes

DECLINAISON D'HUITRES FINES DE CLAIRE SERVIES « NATURE » AVEC UNE GOUTTE DE CITRON ET DU PAIN DE SEIGLE OU LIBREMENT ACCOMPAGNEES DE CITRON VERT AU GINGEMBRE OU DE VINAIGRE AUX ECHALOTES | JAMBON SERRANO DECOUPE PAR UN CUISINIER AU BUFFET ET LIBREMENT ACCOMPAGNE DE FIGUES, TAPENADE AUX OLIVES NOIRES, CROUSTILLE DE PAIN AUX OLIVES

Les assiettes de dégustation

ROUGET POELE EN OLIVIADE DE LEGUMES | FOIE GRAS D'OIE ROTI AU PINOT NOIR ET AU MAURY MAS AMIEL, POIVRE DE SECHOUAN

Les pains parfumés

FINGER D'ASPERGE VERTE ET JAMBON SERRANO | FINGER PAIN NOISETTE ET MOUSSE DE FOIS GRAS | FINGER CREME D'ARTICHAUT ET TOMATE CONFITE | FINGER PAIN D'ANETH ET SAUMON FUME AU BEURRE DE CITRON VERT | NAVETTE DE SESAME AU CHEVRE FRAIS POIVRE | NAVETTE ANISEE AU SAUMON FUME ET BEURRE CITRONNE

Le panier du jardinier

DAMIER DE CHARLOTTES AU BIBELESKAS ET TAPENADE D'OLIVE NOIRE | CONCHIGLIONI AL DENTE AU PARMESAN ET BASILIC A LA CREME D'ARTICHAUT | ROULADE DE COURGETTE A LA FETA | PIQUE DE MELON AU JAMBON SERRANO | PIPETTE DE TOMATE ET MOZZARELLA AU PESTO, JUS A L'ESSENCE DE BASILIC | DECLINAISON DE TUBES A ESSAI : CREME D'ASPERGE VERTE AUX ECLATS DE MAGRET D'OIE FUME, CREME DE CHOU FLEUR A L'ASETRA, GASPACHO ESTIVAL AUX POIVRONS, SOUPE DE MELON AUX FEUILLES DE MENTHE FRAICHE | |

Les folies gourmandes

CANNELLONI DE MASCARPONE PIMENTEE AU SERRANO ET RAISINS | MACARON DE NOIX DE SAINT JACQUES EN CARPACCIO, CHUTNEY D'ORANGE | CANAPE DE FOIE GRAS DE CANARD SUR PAIN D'EPICES | BROCHETTE DE CŒUR DE PALMIER ET VIANDE DES GRISONS A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE | TARTARE DE SAUMON FUME ET MARINE AUX HERBES FRAICHES | TARTARE DE SANDRE EN CREME DE RAIFORT, GRAINES D'AVRUGA



Plat Chaud servi à l'Assiette

CARRE D'AGNEAU ROTI AUX EPICES A TABAC, TATIN DE TOMATE CONFITE ET PETITS LEGUMES

OU

COTE DE VEAU ROTIE AUX GIROLLES, STRUDEL DE LEGUMES CONFITS

OU

VOLAILE D'ALSACE AUX CEPES ET JEUNES POIREAUX CONFITS AU JUS DE TRUFFE, RISOTTO AU VIEUX PARMESAN

Douceurs

MILLEFEUILLE CHOCOLATE AUX FRAMBOISES

OU

NAGE DE FRAISE AU BASILIC, FINANCIER A LA FLEUR DE THYM, SORBET FROMAGE BLANC

OU

CRUMBLE D'ANANAS VICTORIA ET ROYAL GALA, GELEE AU CAMPARI ET SORBET A L'ORANGE AMERE





Eaux minérales & Café

Facturation selon consommation réelle.

Softs

50 BOUTEILLES D'EAU MINÉRALE PLATE VITTEL | 50 BOUTEILLES D'EAU MINÉRALE PETILLANTE SAN PELLEGRINO | CAFÉ & THÉ À DISCRETION

Arts de la Table

Nettoyage du linge et de la vaisselle inclus. Mobilier inclus

Linge

NAPPAGE EN TISSU BLANC OU IVOIRE, CHEMINS DE TABLE EN TISSU COLORES À ASSORTIR À L'ENVIE : CHOCOLAT, ANIS, MANDARINE, FRAMBOISE, DELICATS CHEMINS DE TABLE EN RUBANS SATINES. INVENTEZ VOTRE MARIAGE DE COULEURS !

Verrerie

TOUTE LA VERRERIE NECESSAIRE AU SERVICE DES BOISSONS QUE VOUS AUREZ CHOISIES : VERRES À VIN, VERRES À EAU, FLUTES À CHAMPAGNE

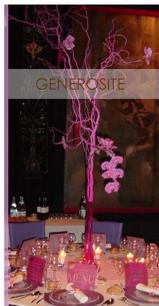
Platerie

DES ECRINS JUDICIEUSEMENT CHOISIS POUR METTRE VOS METS EN VALEUR PARMIS UNE LARGE GAMME DECLINEE DU CLASSIQUE AU CONTEMPORAIN : PORCELAINE BLANCHE RONDE OU CARREE, VERRE TRANSPARENT, ARDOISE NOIRE, PLEXIGLAS COLORE

Mobilier

LE CHARME ET LA CONVIVIALITE DE TABLES RONDES ET DE CHAISES PLIANTES BORDEAUX ET OR.





Personnel

Incluant indemnités de repas et de déplacement sur la CUS,
toutes charges sociales comprises.

Service

LA VACATION DU PERSONNEL DE SALLE COMPREND :

- LA MISE EN PLACE DE LA SALLE ET LE DRESSAGE DES TABLES
- LE SERVICE AUPRES DE VOS INVITES DURANT LE DINER
- LE DEBARRASSAGE DU DINER ET LE RANGEMENT DU MATERIEL

LA VACATION DU PERSONNEL DE CUISINE COMPREND :

- LA REMISE EN TEMPERATURE DES PLATS CHAUDS SUR LE LIEU DE LA RECEPTION, CONFORMEMENT AUX NORMES EUROPEENNES EN VIGUEUR
- LA FINITION DES PRODUITS ET DES SAUCES, LE DRESSAGE DES ASSIETTES ET L'ENVOI EN SALLE

EXEMPLE DE VACATION POUR UN DINER SE DEROULANT DE 20H00 A 03H00 :

DE 17H00 A 05H00, SOIT 12 HEURES

1 MAITRE D'HOTEL

2 CHEFS DE RANG

DE 18H00 A 00H00, SOIT 6 HEURES

1 CHEF DE CUISINE

1 CUISINIER

HEURES SUPPLEMENTAIRES AU-DELA DES HEURES PREVUES CI DESSUS :

LE MAITRE D'HOTEL ET LE CHEF DE CUISINE A 39,79 EUROS HT DE L'HEURE,

LE CHEF DE RANG ET LE CUISINIER A 27,23 EUROS HT DE L'HEURE.

Carte des Fromages

A l'Assiette

ASSIETTE DE 3 FROMAGES AFFINES (PRIX TTC PAR PERSONNE A PARTIR DE).....5,50 €

Au Buffet

PLATEAU DE FROMAGES AFFINES ET SELECTIONNES PAR NOTRE MAITRE FROMAGER (PRIX TTC PAR PERSONNE A PARTIR DE).....4,70 €

BUFFET DE FROMAGES AFFINES ET SELECTIONNES PAR NOTRE MAITRE FROMAGER,
ACCOMPAGNE DE PETITS PAINS VARIES (PETIT PAIN A LA BIERE, PAIN AUX NOIX ET AUX RAISINS)
AINSI QUE DE FRUITS SECS ET NOIX, CHUTNEYS DE FRUITS (PRIX TTC PAR PERSONNE A PARTIR DE).....5,40 €

Carte des Boissons

Extraits.
Notre carte des boissons comprend plus de 500 références, consultez-nous !
Tarifs unitaires TTC.

Vins

MUSCAT BOLLENBERG, CAVE DE BESTHEIM, 2004 (0,75 L).....	13,55 €
RIESLING, DOMAINE FREDERIC MOCHEL, 2004 (0,75 L).....	19,40 €
GEWURZTRAMINER, GRAND CRU STEINKLOTZ, DOMAINE FRITSCH, 2004 (0,75 L).....	15,30 €
BEAUJOLAIS BLANC, TERRES DOREES, 2003 (0,75 L).....	12,30 €
PINOT NOIR, RESERVE PERSONNELLE, CAVE D'ALBERT SELTZ, 2004 (0,75 L).....	12,15 €
CHATEAU VOLLAND, 1ERES COTES DE BLAYE, 2003 (0,75 L).....	12,20 €
CHATEAU LA MOULINE, MOULIS EN MEDOC, CRU BOURGEOIS, 1999 (0,75 L).....	20,70 €
CHATEAU ANDRON BLANQUET, SAINT ESTEPHE, CRU BOURGEOIS, 1997 (0,75 L).....	27,30 €
MERCUREY, DOMAINE JUILLOT, 2001 (0,75 L).....	25,50 €

Champagne et Cremant

CREMANT BRUT D'ALSACE, CAVE DE BESTHEIM (0,75 L).....	13,30 €
CHAMPAGNE DEVILLE BRUT (0,75 L).....	29,75 €
CHAMPAGNE POMMERY BRUT (0,75 L).....	47,05 €

Bières Pression

KRONENBOURG (FÛT DE 30 L).....	168,20 €
1664 DE KRONENBOURG (FÛT DE 30 L).....	230,90 €
METEOR (FUT DE 30 L).....	178,95 €
BLANCHE DE BRUGES (FUT DE 30 L).....	244,75 €

Softs

JUS DE FRUITS (ORANGE, POMME, ANANAS, PAMPLEMOUSSE) (1 L).....	5,10 €
COCA-COLA (1,5 L).....	5,70 €
SCHWEPPES (1,5 L).....	7,55 €



Avez-vous pensé à ...?

Tous ces petits détails qui rendront ce jour unique à vos yeux et à ceux de vos convives, qui feront de votre réception un événement pas comme les autres, ou tout simplement, qui vous faciliteront la vie !

Décoration

LA DECORATION EST UN ELEMENT TRES IMPORTANT DE VOTRE RECEPTION DE MARIAGE, C'EST ELLE QUI CONTRIBUERA A MARQUER DE VOTRE EMPREINTE CHAQUE ETAPE DE CETTE INOUBLIABLE JOURNEE. NOUS VOUS PROPOSONS DE VOUS ACCOMPAGNER DANS LA CONCEPTION DE VOTRE PROJET DE DECORATION, QUI POURRA ETRE DECLINE SELON UNE THEMATIQUE DE SAISON, COLOREE, FLEURIE, OU CHERE A VOS CŒURS...

Pièce Montée

NOTRE CHEF PATISSIER EST A VOTRE DISPOSITION POUR CREER VOTRE PIECE MONTEE SUR MESURE, SELON VOS ENVIES ET VOS IDEES. JOUEZ LA CARTE DES ENTREMETS FRUITES EN PIECE MONTEE A ETAGES, DU GRAND RAFFINEMENT D'UNE PIECE MONTEE EN CROQUEMBOUCHE, DE LA FANTAISIE COLOREE D'UNE PIECE MONTEE TOUTE EN MACARONS PASTELS... A PARTIR DE 3,50 € TTC PAR CONVIVE.

Bar à Cocktail

POUR DONNER A VOTRE SOIREE DANSANTE UNE NOTE ORIGINALE ET CONVIVIALE, NOUS VOUS PROPOSONS D'ELABORER POUR VOUS UN OPEN-BAR, QUI POURRA ETRE, SELON VOS ENVIES, CLASSIQUE ET RAFFINE, OU COLORE ET FANTAISISTE, SUR DES DECLINAISONS DE COCKTAILS AVEC OU SANS ALCOOL.

Brunch

UNE PARTIE DE VOS INVITES SONT VENUS DE LOIN POUR PARTICIPER A CET EVENEMENT, ILS AURONT PLAISIR A VOUS RETROUVER AUTOUR D'UN BRUNCH LE LENDEMAIN DE LA RECEPTION. AVEC OU SANS PERSONNEL DE SERVICE, REUNISSEZ VOUS EN TOUTE SIMPLICITE AUTOUR DE VIENNOISERIES ET BRIOCHES, VIANDES FROIDES, SALADES ET CHARCUTERIES, FROMAGES ET SALADES, KNACKS, SAUMON FUME, FRUITS FRAIS, CAKES... NOUS SERONS RAVIS DE VOUS ACCOMPAGNER LORS DE VOS RETROUVAILLES DU LENDEMAIN !

Menus

DECOR DE TABLE ET SOUVENIR PRECIEUX POUR CERTAINS, LES MENUS DE VOTRE DINER DE FETE SONT DES INCOUTOURNABLES DE VOTRE RECEPTION. VOUS AVEZ LA POSSIBILITE DE NOUS CONFIER LEUR IMPRESSION. A PARTIR DE 2,50 € TTC PAR MENU.

Le Coin des Enfants

C'EST AVEC PLAISIR QUE NOUS VOUS PROPOSERONS DES FORMULES ADAPTEES AUX GOUTS DES JUNIORS. UN MENU TRADITIONNEL, OU UNE FORMULE « KIDS » QUI PRESENTE A TABLE UN ASSORTIMENT DE MINI-SANDWICHS, MINI-BURGERS, BROCHETTES COLOREES, JATTES DE FRIANDISES... UNE FORMULE QUI PERMET AUX PLUS JEUNES DE S'ASSOCIER A LA FETE EN GARDANT LEUR RYTHME DE JEUX, PICORAGES ET DECOUVERTES DE SAVEURS !



Location de Materiel

NOUS SOMMES A VOTRE DISPOSITION POUR DECLINER D'AUTRES STYLES DE MOBILIER ET VOUS CREER AINSI UNE AMBIANCE SUR-MESURE : CHAISES NAPOLEON EN BOIS CLAIR ET ASSISE BLANCHE, CHAISES HOUSSEES HAMILTON... N'HESITEZ PAS A NOUS CONSULTER POUR TOUTE DEMANDE SPECIFIQUE TELLE QUE DES COUVERTS EN ARGENT, DE LA VERRERIE EN CRISTAL...

Chariot à Glaces

POUS AJOUTER UN CHARME RETRO A VOTRE COCKTAIL OU A VOTRE DINER DE MARIAGE, NOUS POUVONS METTRE A VOTRE DISPOSITION UN CHARIOT PORTEUR A GLACE, QUI SEDUIRA PETITS ET PLUS GRANDS !

Cascade de Champagne

POUR CE JOUR UNIQUE, OFFREZ-VOUS LA MAGIE D'UNE CASCADE DE CHAMPAGNE, ET QUE LES BULLES FASSENT PETILLER VOTRE SOIREE !



Tarifs de Location des Salons

Hors aménagement.

Tarifs TTC indiqués pour une location d'une durée de 12 heures.

Basse Saison

DE OCTOBRE A AVRIL INCLUS.

LES PETITES ECURIES ET LA COUR INTERIEURE (155 m2)	890 €
BAS DU CHATEAU (GRAND SALON, SALON ROUGE, SALON D'ETE) ET SA TERRASSE (210 m2)	1 380 €

Moyenne Saison

DU 1^{ER} AU 14 MAI & DU 16 JUILLET AU 30 SEPTEMBRE INCLUS.

LES PETITES ECURIES ET LA COUR INTERIEURE (155 m2)	1 150 €
BAS DU CHATEAU (GRAND SALON, SALON ROUGE, SALON D'ETE) ET SA TERRASSE (210 m2)	1 580 €

Haute Saison

DU 15 MAI AU 15 JUILLET INCLUS.

LES PETITES ECURIES ET LA COUR INTERIEURE (155 m2)	1 280 €
BAS DU CHATEAU (GRAND SALON, SALON ROUGE, SALON D'ETE) ET SA TERRASSE (210 m2)	1 960 €

LOCATION DE LA PELOUSE DU CHATEAU SUR DEMANDE
NOUS POUVONS CLOTURER LES SOIREES A 4 HEURES DU MATIN.

CONFETTIS ET SERPENTINS SONT INTERDITS.

LES ANIMATIONS MUSICALES DOIVENT SE DEROULER A L'INTERIEUR DES SALONS, DANS DES LIMITES SONORES RAISONNABLES.
SI LA LOCATION PORTE UNIQUEMENT SUR UNE PARTIE DU CHATEAU DE POURTALES, NOUS NOUS RESERVONS LE DROIT DE LOUER LES AUTRES PARTIES.
TOUTE INSTALLATION EXTERIEURE (CHAPITEAU, ANIMATION...) EST SOUMISE A NOTRE AUTORISATION.



Conditions de Vente des Salons

- LE LOCATAIRE EST RESPONSABLE DES LIEUX ET DU MOBILIER AINSI QUE DES DOMMAGES DIRECTS ET INDIRECTES CAUSES PAR SES INVITES AU MOMENT DE LA MANIFESTATION, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE SOUSCRIRE UNE ASSURANCE SPECIFIQUE. TOUT DEGAT OCCASIONNE SERA REPARÉ AU FRAIS DU LOCATAIRE.
- JJ KIEFFER SERVICES DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES DOMMAGES CAUSES TELS QUE INCENDIE OU VOL EN PARTICULIER, AINSI QUE POUR TOUT TYPE DE MATERIEL ET D'EFFETS PERSONNELS.
- IL EST INTERDIT DE PARQUER OU DE CIRCULER AVEC DES VEHICULES SUR LA PELOUSE. TOUT DEGAT OCCASIONNE A LA PELOUSE (TROUS, ORNIERES, ...) SERA REPARÉ AU FRAIS DU LOCATAIRE.
- IL EST INTERDIT DE PERCER, DE CLOUER, DE SCOTCHER DANS LES SALONS ET LEURS ENVIRONS. LES LOCATAIRES SONT TENUS D'EVACUER LEURS DECORATIONS, FLECHAGES ... DANS LE CAS CONTRAIRE, UNE REMISE NE ETAT DES LIEUX SERA EFFECTUEE AU FRAIS DU LOCATAIRE.
- LA PRESENCE D'ORCHESTRE, D'ANIMATION MUSICALE IMPLIQUE UNE DECLARATION OBLIGATOIRE DE L'ORGANISATEUR AUPRES DE LA SACEM, JJ KIEFFER SERVICES N'EST PAS REDEVABLE DES DROITS D'AUTEUR. LES ANIMATIONS MUSICALES DOIVENT SE DEROULER A L'INTERIEUR DES SALONS, DANS DES LIMITES SONORES RAISONNABLES.
- TOUTE RESERVATION N'EST DEFINITIVEMENT ENREGISTREE QU'A RECEPTION D'UN ACOMPTE DE 50 % DU MONTANT TTC DU DEVIS. EN CAS DE RESILIATION DE NOTRE FAIT, NOUS RESTITUERONS AU CLIENT L'ACOMPTE VERSE. EN REVANCHE, NOUS NOUS RESERVONS LA POSSIBILITE DE CONSERVER CET ACOMPTE POUR TOUTE RESILIATION FAITE PAR LE CLIENT (HORS CAS DE FORCE MAJEUR), A TITRE D'INDEMNITE FORFAITAIRE, DEFINITIVE ET IRREDUCTIBLE.
- NOS FACTURES SONT PAYABLES A LA RECEPTION SANS ESCOMPTE. EN CAS DE RETARD, NOUS NOUS RESERVONS LE DROIT DE MAJORER LA FACTURE A RAISON DE 1,5 % D'INTERETS PAR MOIS.
- EN CAS DE LITIGE, TOUTES CONTESTATIONS SONT DE LA COMPETENCE EXCLUSIVE DU TRIBUNAL DE COMMERCE DE STRASBOURG ET IL NE PEUT ETRE DEROGE A CETTE STIPULATION EXPRESSE POUR QUELQUE CAUSE QUE SE SOIT, NOTAMMENT POUR CAUSE DE PLURALITE DE DEFENDEURS OU D'APPEL DE GARANTIE.
- LORSQU'UN VESTIAIRE EST INCLUS DANS NOS PRESTATIONS, LA REMISE D'UN TICKET DOIT ETRE EXIGEE LORS DU DEPOT. NOUS DEGAGEONS TOUTE RESPONSABILITE EN CAS DE PERTE DU TICKET. NOUS REGRETTONS DE NE POUVOIR ACCEPTER LES SACS A MAIN, OU TOUT ACCESSOIRE CONTENANT DES ESPECES OU DES OBJETS DE VALEUR.
- LES PRESENTES CONDITIONS DE VENTES SONT REPUTEES ACCEPTEES PAR LE CLIENT SANS RESERVES NI RESTRICTION. L'ACCEPTION DE NOS CONDITIONS GENERALES DE VENTE L'EMPORTE SUR CELLES EVENTUELLEMENT PORTEES SUR LE BON DU CLIENT, SAUF ACCEPTATION ECRITE DE LA DIRECTION.



Nos Fleuristes Partenaires

BENOIT GUYARD

Fleuriste Décorateur
146 A Rte de Lyon
67 400 ILLKIRCH

Tél : 03 88 67 19 32 Fax : 03 88 67 34 09

VERT CLAIR

Mme Sylvie RIBAUT
11, Bld de la Dordogne
67 000 STRASBOURG

Tél : 03 88 25 51 95 Fax : 03 88 25 54 61

Nos Animateurs Partenaires

Organisations, animations et spectacles

CAST + PRODUCTION

Mr Eric Bens

Tel : 03 88 19 42 42

Agréé par le ministère de la Culture Licence N°67 00 16

BERTRAND SPECTACLE - BSP

Mr Bertrand HEYN

Tel / fax : 03 88 10 90 05

contact@bertrandspectacle.com

Agréé par le ministère de la Culture
Licence N°117 261 (cat 2) et N° 117 263 (cat 3)

PLANETE FETE

Mme Chantal ROSENFELD

Tel : 03 88 37 91 47

Licence N°60 00 15

