

RESTAURATEUR & TRAITEUR

Mariage dans nos salles

Restaurabelle

Brabois

03.83.44.21.89

Les Paganis

Ludres

03.83.48.66.42

le RESTO du Parc

Pompey

03.83.24.37.59

Vin d'Honneur sur la base de 10 pièces par convive :

Tarif par personne : **12, 00 € T.T.C.**

- **Marmite de campagne surprise**
(Mousson de canard, beurre de roquefort, saumon et jambon fumé, fromage frais)
- **Croq'légumes végétariens**
(Légumes finement taillés et un assortiment de sauces à tremper)
- **Collection canapés lunch**
(Saumon fumé, pointe d'asperge, tomate confite, concombre au fromage mousse de canard, œuf de caille, saumon fumé, saucisse sèche)
- **Profiterole au chèvre ciboulette**
- **Briochette emmental/saucisson sec**
- **Mini baba citron vert au saumon fumé**
- **Opéra de foie gras**
- **Tortillas au bresaola**
- **Mini pâté Lorrain**
- **Mini quiche Lorraine**
- **Mini pizza**

Le prix indiqué comprend :

- **La Fourniture des verres**
- **Le nappage intissé blanc et serviettes cocktail**
- **Coca cola, jus de fruits, Evian et Badoit**
- **Service**

Vos boissons alcoolisées sont mises en températures et servies sans droit de bouchon

Les ateliers en complément ou en remplacement :

Tarif sur demande

- **Le jambon Serrano** (Découpé devant vous sur un pain paysan beurré)
- **Le bar à plancha** (Brochettes assorties cuites devant vos convives)
- **Le bar à huîtres** (Avec citron ou vinaigre échalote)
- **Le bar à panini** (Mini panini au chèvre ou au jambon Italien)
- **La poêlée de gambas flambées à l'anis**

Dîner :

Tarif par convive : 51, 00 € T.T.C. (Hors suppléments)

Nos entrées froides au choix :

- Jambon de Parme, fleurs de melon crème de Porto
- Millefeuille de saumon fumé, crème arlequin au citron, vinaigrette écarlate
- Verrine des tartares terre et mer, chantilly au pesto
- Foie gras de canard mi-cuit et sa brioche perdue, confit d'oignons au miel (Sup/pers 2, 50 € T.T.C.)



Nos entrées chaudes au choix :

- St Jacques snackée à la compotée de chicon, espuma de foie gras (sup/pers 2, 50 € T.T.C.)
- Soupière lutée d'une blanquette de lotte et langouste aux légumes primeurs (Sup/pers 4, 50 € T.T.C.)
- Filet de bar poêlé sauce vierge, écrasé de pommes de terre aux pistaches (Sup/pers 3, 50 € T.T.C.)
- Croustillant de rouget de roche en pâte d'olive, piperade du pays Basques
- Pavé de sandre rôti au vin rouge, crêpe de pommes de terre aux poireaux



Interlude glacé : Selon votre choix



Nos viandes au choix :

- Filet de bœuf rôti au four, fricassé de giroles à la Provençale (Sup/pers 3, 50 € T.T.C.)
- Grenadin de veau en croûte de morilles, crème de foie gras (Sup/pers 3, 50 € T.T.C.)
- Pavé de selle d'agneau à la fleur de thym
- Suprême de pintade aux cèpes et vin jaune
- Magret de canard braisé au vin miellé à l'orange



Accompagnées de ses légumes du moment



- Buffet des fromages affinés et bouquet de verdure (Un éventail de 10 fromages affinés présentés en buffet et accompagnés d'une salade de jeunes pousses)

Ou

- La boîte à fromage (3 fromages affinés et quelques feuilles dans une boîte à camembert)



- Buffet des desserts à la coupe

(4 choix de gâteaux de 10 personnes sur présentoir, parmi : Opéra, charlotte aux fruits rouges, succès praliné, Paris Brest, St Honoré, etc..., accompagnés d'une mise en bouche panna cotta à la compotée de pêches)

Ou

- Buffet des desserts en mignardise (4 au choix par convive)

(Réductions pâtisseries et minis verrines assorties)

Ou

- L'assiette de fruits du verger au sabayon à la lilette de Lorraine

- Petits pains Sermentine et Campailllette tranchée
- Evian et Badoit en bouteille verre à discrétion pendant le dîner
- Bar à café

Menu Bambino :

Tarif par convive : 15,00 € T.T.C.

- Hamburger de bœuf maison
- Frites et petite salade
- Ketchup
- Glace
- Soft et minérale

Brunch du lendemain :

Tarif par convive : 25,00 € T.T.C.

Effectif minimum 35 couverts, horaires 12h30-18h30

- Viennoiseries
- Pains variés
- Beurre et confitures assorties
- Œufs brouillés
- Lard frit
- Jambon de Paris tranché
- Fromage tranché
- Yaourt nature
- Salade de fruits
- Compote de pommes
- Clafoutis
- Café, thé, chocolat, jus d'oranges, minérale

Ou

Brunch du lendemain : Buffet

Tarif par convive : 25,00 € T.T.C.

Effectif minimum 35 couverts, horaires 12h30-18h30

- Duo de carottes et céleris rémoulade
- Salade de tomate au basilic
- Concombre à la crème de ciboulette
- Emincé de choux rouges au lard
- Palette de saucissonnade (Saucisse de jambon, pistache et rosette de Lyon)
- Terrine de campagne rôtie au four
- Découpe de poulet grillé à la moutarde
- Taboulé à l'oriental
- Roue de brie
- Salade de fruits frais
- Brioche au beurre
- Pains variés
- Condiments et sauces
- Eau de source plate et pétillante
- Bar à café

Les mets et boissons sont disposés sur un buffet et vos invités se servent à leur gré.

Le tarif comprend le service assuré par une personne par tranche de 50 personnes.

Menu prestataire :

Tarif par convive : 25, 00 € T.T.C.

Afin de restaurer vos prestataires (DJ, photographe, musiciens....), nous vous proposons un menu composé d'une entrée, d'un plat garni, d'un dessert et une boisson sans alcool.

Location privative de la salle inclus dans le prix du repas :

Elle comprend :

- l'accès le vendredi de 17h00 à 20h30 :
pour la mise en place de la structure des tables en fonction de votre plan d'organisation et l'installation de votre décoration selon votre thématique personnel

Conseil, location de matériel décoratif, outsourcing,
n'hésitez pas à prendre contact avec notre partenaire :
Ambiance et Déco – Amanda – 06.66.81.44.89

- le samedi du vin d'honneur jusqu'au dimanche 4h00 du matin

Personnel de service inclus dans le prix du repas :

Le responsable de salle est le garant du bon déroulement de la soirée.

La prestation de service est calculée sur la base d'un officier pour 30 convives avec un service des boissons à la bouteille posée sur table.

Pour un service des boissons au verre, il convient de prévoir un officier pour 20 convives soit un supplément par personne de : **4, 60 € T.T.C**

- Le dressage de la vaisselle sur les tables préalablement disposées par vos soins
- La finition des éléments de décoration des tables selon vos directives et le matériel fourni par vos soins
- le service assuré jusqu'à 4h du matin maximum, au-delà toute heure entamée sera facturée en supplément sur la base de 35,00€ TTC par personne de service présent
- la remise en état des locaux

Art de la table inclus dans le prix du repas :

- Le mobilier mis à disposition dans nos salles est habillé de nappe et serviettes en intissé de couleurs blanche.
- La vaisselle est composée d'assiette en porcelaine blanche type aile large – d'une série de verre à pied pour les vins et d'un verre gobelet pour l'eau – couverts en inox lourd.

Art de la table en option :

- Nous pouvons vous proposer une configuration de la salle en tables rondes de 8 ou 10 personnes habillées de nappe et serviettes en coton blanc.
Supplément par personne : **3, 20 € T.T.C.**
- Si vous souhaitez personnaliser votre table nous pouvons vous proposer en supplément une sélection d'art de la table qui donneras un effet raffiné et gastronomique à votre réception, ses éléments sont visibles chez notre partenaire :

ALPHA Service - 120, Avenue du 69ème R.I. - 54270 Essey-Lès-Nancy
Tél : 03.83.20.93.52

Les Options :

Les vins et boissons

Champagne Brut 75 cl : **17, 80 € T.T.C.**

Crémant de Loire 75 cl : **8, 20 € T.T.C.**

Punch lorrain 100 cl : **9, 60 € T.T.C.**

Cocktail exotique 100 cl : **7, 50 € T.T.C.**

Punch planteur 100 cl : **9, 60 € T.T.C.**

Bière pression le fût de 30 litres avec tireuse et gobelet 33 cl jetable : **120, 00 € T.T.C.**

Château de Millet IGP Côtes de Gascogne :

Blanc sec et fruité (Colombard/Ugni blanc) 75 cl : **5, 50 € T.T.C.**

Rouge (Merlot/Cabernet Franc) : **5, 50 € T.T.C.**

Rosé (Cabernet) 75 cl : **5, 50 € T.T.C.**

Blanc moelleux (Gros Manseng) 75 cl : **7, 60 € T.T.C.**

Bordeaux rouge Château Le Mayne 75 cl : **9, 20 € T.T.C.**

Pour une sélection de vins plus affinée, nous vous invitons à prendre contact avec notre partenaire local :

Oeno-Conseil La Centrale des Vignerons
76, bis rue des Jardiniers
54000 Nancy
Tél : 03.83.32.03.74

Vos boissons alcoolisées et softs sont misent en température et servies sans droit de bouchon

Pièce Montée de choux garnis : 4, 00 € T.T.C. (2 choux par pers)

Symbole du mariage de forme conique complétée du cœur en croquante personnalisable

Pyramide de macarons : 4, 00 € T.T.C par pers

2 minis macarons assortis par personne

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Article 1 : Application des conditions générales

Le client reconnaît avoir pris connaissance des présentes conditions générales au moment de la passation de la commande et les accepter sans réserve.

Article 2 : Réservation

Toute commande effective est matérialisée par un acompte de 30% du montant du devis estimé et établi à partir des quantités communiquées par le client.

Article 3 : Tarifs et conditions de paiement

Pour les particuliers, les devis seront adressés en euros T.T.C au taux en vigueur à la date de la remise de l'offre (Actuellement 10% pour les prestations traiteur et 20 % sur les boissons alcoolisées). Toute variation ultérieure de ces taux, imposée par la loi, sera répercutée sur ces prix.

Le nombre définitif de convives sera communiqué 10 jours avant la date de la manifestation, il servira de base pour établir la facturation. La facture sera réglée au comptant dès réception.

Articles 4 : Dispositions particulières

L'utilisateur, en la personne du responsable désigné, doit se conformer aux règles d'ordre public habituelles, relatives à la sécurité, la salubrité et l'hygiène. Il est également responsable de la protection des mineurs pendant toute la durée d'occupation.

La bonne pratique et l'application des règles d'hygiène alimentaire nous obligent à supprimer l'ensemble des produits servis aux consommateurs. En aucun cas notre société ne pourra être tenue responsable des risques encourus par une consommation éventuelle des restes.

Article 5 : Utilisation de nos salles

Il est formellement INTERDIT :

- d'accrocher punaises, vis, clous, scotch... sur les murs et les baies vitrées; des crochets pour toute décoration suspendue sont prévus à cet effet
- d'utiliser les tables et chaises comme escabeau ; une échelle est à votre disposition
- d'introduire dans l'enceinte du bâtiment des pétards, fumigènes et confettis
- de procéder à des modifications sur les installations existantes
- de bloquer les issues de secours
- d'utiliser les locaux à des fins auxquels ils ne sont normalement pas destinés

Article 6 : Maintien de l'ordre

Toute personne se livrant à des actes susceptibles de créer un désordre ou une gêne pour les utilisateurs pourra être expulsée.

Article 7 : Responsabilité - Assurance

Les pertes ou casses du matériel mis à disposition sont à la charge du client.

Les dégradations occasionnées au sein de la salle entraîneront le remboursement ou la réparation de celle-ci.

Le client à souscrit auprès d'une assurance couvrant l'ensemble des risques susceptibles de survenir au cours de la préparation, de la réalisation de sa manifestation et à la suite de celle-ci.

Article 8 : Force majeure

Le traiteur sera dégagé de toute obligation lors de la survenance de cas de force majeure non imputable à la société tels que : incendie, inondation, rupture EDF-GDF

Article 9 : Dégustation repas test

Les repas dégustation se déroulent une soirée par mois sur notre restaurant Les Paganis - situé au 419, rue Gustave Eiffel à Ludres – Contact Margaux WANEUKEM – Tél : 03.83.48.66.42.

Nos dégustations gratuites sont limitées à 2 personnes, au delà nous facturons un forfait de 35, 00 € T.T.C. par personne.

Vous indiquez votre choix de plats à notre responsable à la réservation, l'application sur nos sites d'une cuisine traditionnelle pour garantir le meilleur niveau de qualité possible ne nous permet de proposer en test les pièces cuites entière ainsi que les formules buffet.