



M

Un service de mariage clé
en main des préparatifs au
jour J

Sommaire

- 5. Forfait Traiteur
- 10. Le Vin d'Honneur
- 16. Au Menu
- 27. Compléments
- 29. Le Lendemain
- 31. Prestataires
- 34. En Pratique

Notre **Engagement**

UN TRAITEUR DE CONFIANCE POUR VOTRE MARIAGE

Profitez pleinement de votre grand jour grâce à notre service traiteur clé en main. À partir de 60 adultes, nous prenons en charge la mise en place, le personnel qualifié, la vaisselle et le nappage haut de gamme, la coordination du service et les régimes spécifiques. Disponibles et à l'écoute, nous vous accompagnons avec soin à chaque étape, pour une réception élégante, sans stress.

**Vous n'avez plus qu'à vous concentrer sur l'essentiel :
profiter, savourer, célébrer.**

Nos collaborations

Producteurs

Derrière chaque produit, il y a une histoire d'hommes et de femmes passionnés et soucieux de nous transmettre l'amour de leur travail et de leurs produits. Merci au ...

Maraîchage du Geroldseck à Niderstinzelt

La Scot La Cigogne à Weyersheim

De Mes Terres à Sarrebourg

La Ferme de la Rose à Albestroff

Le Moulin Kircher à Ebersheim

La Ferme du Bel Air à Landorff

L'Epicerie Roellinger à Cancale

L'Huilerie d'Estoublon à Fonville

La Gaec Saint Désiré à Niderviller

René Tourrette à Strasbourg

Miel Limon à Dabo

Mokxa à Strasbourg

Jardins de Gaïa à Wittisheim

Champagne Leclerc Briant à Epernay

Les Vergers d'Eden à Ribeauvillé

La Distillerie Artisanale Hagmeyer à Balbronn

Les Vins d'Auteur à Metz

Brasserie Papillon à Sierck-les-Bains

Chapitre 1

Forfait Traiteur

1649€

M



Frais de Déplacement **& Installation**

Les frais de déplacement sont inclus pour un évènement dans
le Grand-Est et au Luxembourg.

Notre équipe se déplace **dès le vendredi matin** pour préparer
et installer en toute sérénité, votre évènement*.

Tout est pensé pour que vous profitiez pleinement de
votre journée.

*pour une installation le jour même de l'évènement, et afin de garantir une installation optimale dans un délai restreint, **un supplément de 280€ TTC** sera demandé pour remercier les équipes de la journée complète.

L'Art De la Table

LOCATION DES ARTS DE LA TABLE COMPRISE

Pour sublimer chaque instant de votre réception, Le M inclus dans ses services l'ensemble des arts de la table.

Du vin d'honneur au repas, tout est soigneusement prévu : verrerie raffinée et mobilier de bar, nappages et serviettes en tissu blanc, vaisselle haut de gamme, couverts élégants, verres adaptés, et paniers à pain.

En option, prolongez la fête avec notre bar de nuit.



Nos partenaires du quotidien :

DEGRENE
PARIS

Gt.
GARNIER-THIEBAUT
FRANCE

JLCoquet
LIMOGES

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY

Mauviel1830®



Vos Choix & **Dégustation**

- Dégustation incluse pour deux personnes : un moment privilégié pour découvrir notre savoir-faire culinaire et valider vos choix pour jour J en toute sérénité.

Suivi & **Organisation**

- Parce que chaque détail compte, nous vous accompagnons à chaque étape de la préparation de votre mariage. Un dossier d'organisation personnalisé est mis en place. Véritable fil conducteur de votre journée, il centralise toutes les informations essentielles : prestataires, timing, menus, logistiques
Nous assurons un suivi rigoureux et réactif jusqu'au Jour J.



Avantage de **Nos services**

- **Une offre claire et des tarifs transparents,** ajustables à la personne près.
- Aucune mauvaise surprise : **pas de surfacturation de dernière minute.**
- **Un seul prestataire pour tout gérer :** traiteur, organisation, vaisselle, personnel de service.
- Un dossier d'organisation claire et structuré
- Moins de stress, plus de sérénité... pour profiter pleinement de votre mariage.

Chapitre 2
Le Vin d'Honneur

M

Formules Amuses – Bouches

Nous vous recommandons de commencer votre vin d'honneur entre 17h et 17h30, pour un repas à 20h. La durée idéale d'un vin d'honneur est de 2h à 2h30. Découvrez nos pièces sur les pages suivantes.

Formule 6 PIÈCES

au choix
12€ /invit.

Formule 8 PIÈCES

au choix
16€ /invit.

Formule 10 PIÈCES

au choix
20€ /invit.

Formule 12 PIÈCES

au choix
24€ /invit.

Clé en main

Nous nous occupons du
service complet du vin
d'honneur, de
l'**agencement** et du
rangement des espaces.



Faites vos choix

Les Pièces Cocktails

Un voyage culinaire unique, inspiré des saveurs et recettes emblématiques de différentes cultures, tout en mettant à l'honneur des produits locaux de saison..

LES SALÉES DE VOYAGE Autour de Produits Locaux

Blinis aux Œufs de Truite *Inspiration Anglaise*
Crème au Citron & Thym Sauvage, Jeunes Pousses

Carpaccio de Saint-Jacques *Inspiration Bretonne*
Huile d'Olive d'Estoublon à la Vanille et Laitue

Financier à la Betterave, Palet au Foie Gras & Cointreau *Inspiration Anglaise*
Condiment Cerise Cannelle, Sel aux Épices & Pollen

Tartare de Veau, Framboise & Géranium
Inspiration Côte d'Azur
Condiment Framboise Vinaigré, Ciboulette, Gelée au Géranium

Mini Burger de Veau, Pain Artisanal du Moulin de Kircher *Inspiration US*
Condiment Cassis et Baies de Genévrier, Concombre en Pickles

Empanadas Carne Artisanal *Inspiration Argentine*
Veau, Coriandre, Tomates, Citron

Maki de Bœuf Fumé à l'Orge Perlé de la Ferme du Bel Air *Inspiration Japonaise*
Condiment à la Noisette

Verrine au Chèvre Frais Bio, Sirop d'Érable, Bacon Fermier & Menthe Fraîche
Inspiration Canadienne
Billes de Concombre en Pickles

Samoussa à la Canette Laquée au Miel
Inspiration Malgache
Amandes Hachées, Basilic

Ceviche de Maquerau, Maïs au Miso & à la Bergamote *Inspiration Amérique Latine*
Oignons Cébette, Sauce Cacahouète Abricot

Tartelette Façon Fondue Savoyade *Inspiration Savoie*
Poudre de Bacon, Crème Fromages de la Cloche à Fromages et au Vin Jaune du Domaine Pignier

LES SALÉES VEGETALES DE VOYAGE Autour de Produits Locaux

Madeleine Salée Façon Carotte Cake
Inspiration Anglaise
Carotte, Cannelle et Thym Sauvage de la Maison Roellinger

Guacamole Eco-Responsable de Petits Pois & Épinard *Inspiration Amérique Latine*
Citron Confit & Jeunes Pousses

Pièce Monte en Macaron Salé à la Truffe
Inspiration Parisienne
Crème à la Truffe Noir

Raviole de Chou Rave en Pickles au Chèvre Frais Bio *Inspiration Méditerranéenne*
Condiment au Citron Bio & Graines de Lin

Gaspacho de Tomates Bio, Framboise
Inspiration Côte d'Azur
Basilic Frais & Huile d'Olive d'Estoublon

Houmous Artisanal au Citron Bio Fermenté
Inspiration Orientale
Coriandre, Pois Chiches Grillées aux Épices

Arbre à Bretzel Artisanales du Moulin de Kircher
Inspiration d'Alsace
Fleur de Sel

LES SUCRÉS VEGETALES DE VOYAGE Autour de Produits Locaux

Muffin Chocolat Blanc *Inspiration Italienne*
Citron & Sauge

Cannelé à la Fleur d'Oranger *Inspiration Orientale*
Citron Confit & Jeunes Pousses

Fondant Chocolat au Sarrasin *Inspiration Bretonne*
Noisettes Grillées et Sucre Glace

Pièce Monte en Macaron Originaux *Inspiration Parisienne*

Supplément Atelier

Atelier Jambon

Découpe de Jambon Sec Entier à la Trancheuse Manuelle

Trancheuse Manuel Wismer, Focaccia au Romarin & Sel de Guérande, Huile d'Olive Française, Fleur de Sel

469€ /pièce

Atelier Fumé

Carpaccio de Truite Locale

Fumée à la minute devant les invités sur une cuillère en bois, Condiment

5€ /invit.

Atelier Huîtres

Bar à Huîtres

ouverture devant les invités

Vinaigre de Framboise aux Échalottes et Citron Bio

389€ /100 pièces

Atelier Tartes Flambées (ou Pinsa)

Véritables Tartes Flambées

Cuisson à la Minute, Pâte Maison à la Farine Bio, Crème & Fromages Blanc Bio Lard Fermier Bio & Oignons Bio

5.50€ /invit.

Atelier Hot Dog & Hot Dog Végétales

Hot Dog au Barbecue Big Green Eggs

Saucisse Locale Grillée et/ou Saucisse Végétale au Barbecue Big Green Eggs, Sauce Moutarde Anglaise à la Moutarde Fallot, Pain Artisanal, Oignons Frits, Concombres en Pickles

6€ /invit.

Atelier Saveurs Italiennes

Tomate - Burrata

Tomates Cerises Bio, Huile d'Olive Basilic Bio, Noisettes du Piémont, Burrata Crémeuse, Herbes Fraîches de notre Jardin

8,50€ /invit.

Formules

Boissons

Commencez votre mariage l'esprit tranquille avec notre formule boissons all inclusive pour votre vin d'honneur.

Formule

CRÉMANT All inclusive 8€ /invit.

Verrerie Compris

+

Crémant Bio d'Alsace
Vin Blanc Bio d'Alsace
Pétillant Naturel Bio Sans Alcool
Bière Artisanale Bio et Amer
Limonade Artisanale Bio
Jus de Fruits Bio Locaux
Coca-Cola®
Bonbonnes d'Eaux au Citron Bio et
Aromates Bio de Saison
Zéro Emballage Plastique

Formule

CHAMPAGNE All inclusive 16€ /invit.

Verrerie Compris

+

Champagne Bio
Vin Blanc Bio d'Alsace
Pétillant Naturel Bio Sans Alcool
Bière Artisanale Bio et Amer Limonade
Artisanale Bio
Jus de Fruits Bio Locaux
Coca-Cola®
Bonbonnes d'Eaux au Citron Bio et
Aromates Bio de Saison
Zéro Emballage Plastique

Formule

SANS BULLES All inclusive 5€ /invit.

Verrerie Compris

+

Pétillant Naturel Bio Sans Alcool
Bière Artisanale Bio et Amer
Limonade Artisanale Bio
Jus de Fruits Bio Locaux
Coca-Cola®
Bonbonnes d'Eaux au Citron Bio et
Aromates Bio de Saison
Zéro Emballage Plastique

Formule

ENFANTS

(- 12 ans)

4€ /invit.

Verrerie Compris

+

Limonade Artisanale Bio
Jus de Fruits Bio Locaux
Coca-Cola®
Bonbonnes d'Eaux au Citron Bio et
Aromates Bio de Saison
Zéro Emballage Plastique

Prix par personne

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Pour faciliter votre retour, service de taxi à la demande.



Le **Service du Vin d'Honneur**

Démarrez l'esprit tranquille avec un coût fixe du personnel par invité.

Le coût comprend **le service des mises en bouche au plateau**, la distribution d'une **coupe d'accueil** à chaque invité, **le service en salle des boissons**, **le service des boissons au bar**.

En moyenne, nous comptons 1 serveur (Maître d'Hôtel compris) pour 20 à 25 invités + l'équipe de cuisine.

12€ /invit.

Chapitre 3
Menus

M

Menu Je t'aime

59€ /invit.

Mise en bouche originale

Foie Gras de Canard Français au Cointreau & aux Pruneaux

Foie Gras Français au Cointreau & aux Pruneaux
Gelée Cocktail, Fleur de Sel aux Épices

ou

Saumon Fumé Artisanal au Colza Citron, Sabayon Raifort & Anis

Saumon Fumé Artisanalement & Poché au Colza Citron,
Crème au Citron Bio, Sabayon au Raifort & Graines d'Anis

Carré de Veau Braisé, Jus Brun au Romarin de Notre Jardin

Carré de Veau Braisé, Jus Brun Réduit au Romarin de Notre Jardin
Courgette Confite à l'Huile d'Olive d'Estoublon, Mousseline de Céleri
Pomme de Terre Tournée & Fumée

ou

Filet de Canette, Sauce Poivrade Griotte & Mousseline de Patates Douces

Filet de Canette Rôti, Mousseline de Patates Douces Bio
Jus Brun Réduit Poivrade Griotte, Minis Carottes Glacées
& Galette de Semoule Artisanale

Wedding Cake avec les Mariés

Crème Glacée et Flambeaux Lumineux

Mignardises

Choux au Caramel Fleur de Sel
Cannelé Artisanal

*Ce menu peut être proposé sans entrée, avec
fromage, également à 59€*

Menu

Passionnement

69€ /invit.

Mise en bouche originale

Foie Gras de Canard Français au Cointreau & aux Pruneaux

Foie Gras Français au Cointreau & aux Pruneaux
Gelée Cocktail, Fleur de Sel aux Épices

ou

Saumon Fumé Artisanal au Colza Citron, Sabayon Raifort & Anis

Saumon Fumé Artisanalement & Poché au Colza Citron,
Crème au Citron Bio, Sabayon au Raifort & Graines d'Anis

Cœur Givré au Champagne, Framboise et Basilic

Granité Framboise et Champagne, Éclats de Framboise et Basilic

Carré de Veau Braisé, Jus Brun au Romarin de Notre Jardin

Carré de Veau Braisé, Jus Brun Réduit au Romarin de Notre Jardin
Courgette Confite à l'Huile d'Olive d'Estoublon, Mousseline de Céleri
Pomme de Terre Tournée & Fumée

ou

Filet de Canette, Sauce Poivrade Griotte & Mousseline de Patates Douces

Filet de Canette Rôti, Mousseline de Patates Douces Bio
Jus Brun Réduit Poivrade Griotte, Minis Carottes Glacées
& Galette de Semoule Artisanale

Plateau de 5 Fromages "René Tourette La Cloche à Fromage "

Confiture artisanale

Wedding Cake avec les Mariés

Crème Glacée et Flambeaux Lumineux

Mignardises

Choux au Caramel Fleur de Sel
Cannelé Artisanal

Menu À la folie

89€ /invit.

Mise en Bouche Originale

Foie Gras de Canard Français au Cointreau & aux Pruneaux
Foie Gras Français au Cointreau & aux Pruneaux Gelée Cocktail,
Fleur de Sel aux Épices

ou

Saumon Fumé Artisanal au Colza Citron, Sabayon Raifort & Anis
Saumon Fumé Artisanalement & Poché au Colza Citron
Crème au Citron Bio, Sabayon au Raifort & Graines d'Anis

Filet de Saint-Pierre

Beurre de Poisson au Lait d'Amande, Huile d'Olive d'Estoublon
Mousseline de Chou-Fleur & Céleri
Taboulé de Chou-Fleur aux Zestes de Citron et au Thym Sauvage

Cœur Givré au Champagne, Framboise et Basilic

Granité Framboise et Champagne, Éclats de Framboise et Basilic

Pigeon Désossé Griotte

Les Filets Rôtis, Les Cuisses Confites & Braisées aux Dragées
Sauce Poivrée Griotte, Mousseline de Patates Douces Bio
Minis Carottes Glacées & Herbes Aromatiques de Notre Jardin

ou

Ris de Veau Braisé, Grenobloise, Sauce Soja Fumé

Ris de Veau Braisé, Mousseline de Pommes de Terre au Beurre,
Grenobloise aux Câpres, Jus Brun Réduit au Chocolat Noir
Hollandaise à la Sauce Soja Fumée

Plateau de 5 Fromages "René Tourette La Cloche à Fromage "
Confiture artisanale

Wedding Cake avec les Mariés

Crème Glacée et Flambeaux Lumineux

Mignardises

Choux au Caramel Fleur de Sel
Cannelé Artisanal

Menu Végétal

*Le tarif et le nombre de plats
s'adaptent au Menu principal choisi.*

*Notre menu végétal est un vrai menu dédié aux végétariens.
Celui-ci évolue au fil des saisons.*

Exemple de menu végétal :

Mise en bouche originale

—
Ravioles Végétales au Fromage Végan Frais & Céleri Condiment
au Sirop d'Erable, Jeunes Pousses

—
Chou Fleur Confit à l'Huile d'Olive d'Estoublon
Huile d'Olive extraite à froid, Condiment à la Reine Claude,
Mousseline de Pommes de Terre, Chou-Fleur et Citron

—
Cœur Givré au Champagne, Framboise et Basilic
Granité Framboise et Champagne, Éclats de Framboise et Basilic

—
Céleri Braisé & Fumé au Foin
Crème de Pois Chiches Grillés
Bouillon de Céleri Réduit, Légumes Bio de Saison

—
Plateau de 5 Fromages "René Tourette La Cloche à Fromage "
Confiture artisanale

—
Wedding Cake avec les Mariés
Crème Glacée et Flambeaux Lumineux

Mignardises
Choux au Caramel Fleur de Sel
Cannelé Artisanal



Votre **Wedding Cake**

inclus dans votre Menu

Wedding Cake

FRAMBOISE & AMANDE

Crème Montée à la Framboise, Cœur à la Framboise, Crème à la Vanille, Biscuit Fondant Amande

Wedding Cake

FRAISE & COQUELICOT

Cœur Fraise Coquelicot, Crème à la Vanille, Biscuit Croquant

Wedding Cake

EXOTIQUE

Crème Montée au Lait de Coco, Cœur Passion, Mangue, Biscuit Coco

Wedding Cake

CHOCOLAT & NOISETTE

Ganache au Chocolat Blanc, Ganache au Chocolat Noir, Ganache au Chocolat au Lait, Biscuit Croustillant Noisette

-3€/par pers.

Vous nous confiez votre wedding cake, pièce montée en choux ou gâteaux ; nous retirons notre wedding cake ou dessert à l'assiette de nos menus et servons le vôtre, en conservant nos frais de service, vaisselle et présentation de vos desserts.

Menu
Prestataires

39€ /pers.

À tarif préférentiel hors boissons

Mise en Bouche Originale

—

Entrée identique à la vôtre

—

Plat identique au vôtre

—

Dessert identique au vôtre



Menu Enfant

Repas + boissons sans alcool à volonté

16€ /enfant

jusqu'à 12 ans

Ballotine de Poulet Fermier

Galette de Semoule, Légumes Bio

--

Pot de Crème Glacée Maison

Au Chocolat Noir "Grand Cru"

--

Assortiment de 2 Mignardises

--

Boissons à Volonté

Eaux, Jus de Fruits et Softs

Formules Boissons

Astuce : Vos convives ne consomment pas tous les mêmes quantités de vins, mais elles s'équilibrent entre ceux qui boivent un peu plus, ceux qui boivent un peu moins ou pas du tout.

Formule Je t'aime 12€ /invit.

Verrerie à Vins et à Eaux Compris
+
2 Verres de Vins Bio en Accord
Blanc - Rouge
+
Eaux Minérale et Pétillante à Volonté
Café et Infusions Bio à Volonté

Formule Passionnément 15€ /invit.

Verrerie à Vins et à Eaux Compris
+
3 Verres de Vins Bio en Accord
Blanc - Rouge
+
Eaux Minérale et Pétillante à Volonté
Café et Infusions Bio à Volonté

Formule À la Folie 18€ /invit.

Verrerie à Vins et à Eaux Compris
+
4 Verres de Vins Bio en Accord
Blanc-Rouge
+
Eaux Minérale et Pétillante à Volonté
Café et Infusions Bio à Volonté

Formule Verrerie, Eaux & Cafés 6€ /invit.

Verrerie à Vins et à Eaux Compris
+
Vins fournis par les mariés
Sans droit de bouchon
+
Eaux Minérale et Pétillante à Volonté
Café et Infusions Bio à Volonté

Option en supplément :

Jus de Fruits et Coca-Cola All Inclusive durant le repas + 4€ /invit.

Prix par personne
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Le Service du Repas

Continuez la soirée l'esprit tranquille avec un coût fixe du personnel par invité. Le coût comprend, sans contraintes horaires, le service complet du menu et des boissons, du début du repas jusqu'à 1h30 après le service du dessert.

En moyenne, nous comptons 1 Maître d'hôtel
+ 1 serveur pour 25 invités, plus l'équipe de cuisine.

16€ /invit.



Ensuite Partie Nuit

AVEC LE DESSERT OU AU BAR

Coupe de Crémant

5€ /pers.

Coupe de Champagne

8€ /pers.

Vous apportez vos bulles

Nous servons et mettons à disposition les flûtes.
1,50€ /pers.

Fût de bière Bio Locale

185€ /20L

Bar Fin de Soirée

Incluant la verrerie all inclusive (short drink,
long drink, verres à cocktail, flûtes)
189€

Barman

45€ /heure

Carte des Cocktails et Digestifs sur demande

SNACKS DE NUIT

jusqu'à 2h30

Plateau de Charcuteries Locales

pour 6 à 8 personnes

15€ /pièce

Mini-burgers

à partir de 50 pièces

5€ /pièce

Prix par personne, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

Chapitre 4
Compléments

M



L'esprit tranquille **Forfaits**

**Pour une organisation optimale et
gérer les impondérables**

Assurance casse

185€

Ce forfait fixe et indispensable vous permet de vous prémunir en cas de casse accidentelle de vaisselle par vos invités (verres, assiettes, tasses à café, ...), dans la limite raisonnable de 10 % de la quantité totale de verrerie et vaisselle.

Ce forfait ne concerne pas les nappages ni les détériorations des murs et locaux.

Retour d'équipements et cautions

Pour conserver votre décoration de table jusqu'au bout de la nuit, le nappage peut rester en place après notre départ. Une caution sera demandée. Le retour devra se faire par vos soins au sein de nos locaux avant le mardi suivant l'événement.

Option gratuite.

Forfait Retour équipements

245€

Si vous souhaitez conserver de la verrerie et des nappages jusqu'au bout de la nuit et ne pas avoir à vous déplacer pour nous les retourner, notre livreur peut venir les récupérer sur votre lieu de réception le dimanche.

Chapitre 5
Le Lendemain

M

Prolongez la fête **Brunch du lendemain**

25€ /invit.

Pain, Beurre & Confiture

Pains Bio

Beurre Bio

2 Confitures Artisanales

Les Salés

Fromage Blanc Fermier

Terrine Artisanale

Jambon Sec Artisanal

Saumon Fumé Artisanal

Cornichons d'Alsace

Les Fromages

Fromages de la Cloche à Fromage

Les Sucrés

Fruits Frais de Saison

Pancakes Artisanaux

Kougelhopf

Grands Canelés

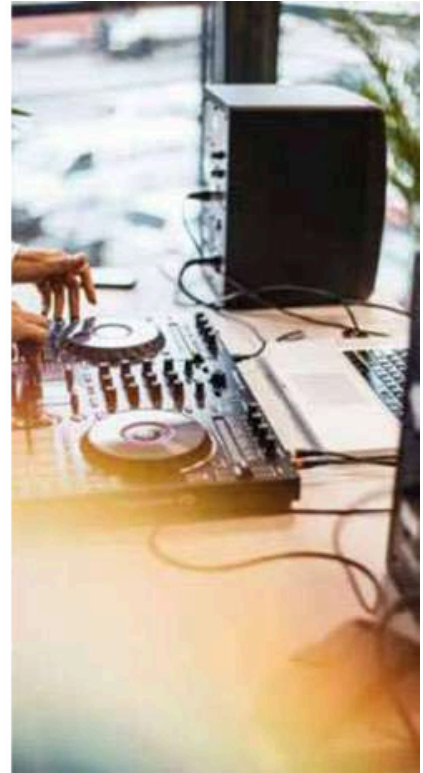
Tarte aux Pommes

**Préparé en verrines en verre
et boîtes en bois écologiques**
(hors boissons, personnels et
équipements)

Chapitre 6
Prestataires

M

Pour embellir votre journée
Prestataires



LES FLEURISTES

Christelle Seyller

Saverne 03 88 91 16 10
fleurs-seyller@orange.fr
www.fleurs-seyller-saverne.fr

Hanapoé Flowers Studio

Phalsbourg
 06 82 45 96 32
www.hanapoe.fr

Benoît Guyard

Strasbourg
www.benoitguyard.com
 06 07 36 29 79
benoit.guyard@live.fr

LES DÉCORATRICES

The Sweet Romance

The Sweet Romance
 06 33 71 36 99
contact@thesweetromance.com
www.thesweetromance.com

Félicité

Wedding Designer
 06 70 19 02 66
mel@felicite.fr
www.felicite.fr

Chic Alors

Wedding Planner & Designer
 06 87 23 46 02
emilie@chicalors.fr
www.chicalors.fr

LES ANIMATEURS

Dimension DJ's

Alsace Lorraine
 03 88 13 50 20
contact@dimensiondj.fr
www.dimensiondj.fr

Événementiel sur Mesure

06 79 38 80 05
ozevents@yahoo.com

Alex Lilas

06 11 75 21 75
alexlilas@outlook.com

Pour une journée mémorable

Prestataires



WEDDING PLANNER

Félicité

Wedding Designer
06 70 19 02 66
mel@feelicite.fr
www.feelicite.fr

Pitch Event

Wedding Planner
06 11 12 52 51
hello@pitchevent.fr
www.pitchevent.fr

Chic Alors

Wedding Planner & Designer
06 87 23 46 02
emilie@chicalors.fr
www.chicalors.fr

PHOTOGRAPHE

Auriane Perez

06 29 33 80 10
aurianeperezphotographe@gmail.com
www.auriane-perez.com

Katia Roth

06 70 17 03 35
katia.roth@orange.fr
katiaroth.com

Chloé

06 33 34 37 26
contact@photographybychloe.com
www.photographybychloe.com

Chapitre 7
En Pratique

M

Votre Devis mariage

Prestations	Prix	Nbr d'invités	Total
Forfait Traiteur Clé en Main	1 649 €		1 649 €
Apéritif 6 pièces	12€/invit.		
Apéritif 8 pièces	16€/invit.		
Apéritif 10 pièces	20€/invit.		
Apéritif 12 pièces	24€/invit.		
Atelier Découpe de Jambon sec Entier	469€/pièce.		
Atelier Carpaccio de Truite Fumée à la minute	5€/invit.		
Atelier Bar à Huîtres	389€/par 100.		
Atelier Véritable Tarte Flambée	5.50€/invit.		
Atelier Hot Dog	6€/invit.		
Formule Boissons Apéritif Crémant	8€/invit.		
Formule Boissons Apéritif Champagne	16€/invit.		
Formule Boissons Apéritif hors Bulles	5€/pièce.		
Formule Boissons Apéritif Enfants	4€/invit.		
Forfait Service du Vin d'Honneur	12€/invit.		
Menu Je t'aime Classique et Végétal	59€/invit.		
Menu Passionnement Classique et Végétal	69€/invit.		
Menu À la Folie Classique et Végétal	89€/invit.		
Menu Enfants - tout compris	16€/invit.		
Menu Prestataires	39€/pièce.		
Formule Boissons Je t'Aime	12€/invit.		
Formule Boissons Passionnement	15€/invit.		
Formule Boissons à la Folie	18€/invit.		
Formule Boissons hors Vins	6€/invit.		
Coupe de Crémant avec le Dessert	5€/invit.		
Coupe de Champagne avec le Dessert	8€/invit.		
Location de flûtes	1.50€/invit.		
Bar Fin de Soirée	189€/invit.		
Barman de Nuit	45€/pièce.		
Plateau de Charcuteries Locales de 2h30 du matin	15€/invit.		
Mini-Burgers de nuit	5€/invit.		
Forfait Service du Repas	16€/invit.		
Brunch du Lendemain - Adulte	25€/invit.		
Brunch du Lendemain - Enfant	16€/invit.		
Forfait Assurance casse	185 €/invit.		185 €
Total			

Nous comprenons que, lors de la réalisation de votre devis, le nombre de convives n'est pas définitif.

Prévoyez qu'une moyenne de 15 % des invités ne sera pas disponible le jour J.

Le nombre de convives est encore ajustable jusqu'à 72 h avant l'évènement. La facture définitive sera établie en fonction du nombre de convives communiqué au plus tard 72 h avant l'évènement.



Parlons de votre joli jour **Contact**

Contactez-nous par téléphone ou par mail du mardi au dimanche pour organiser une visite de nos espaces dédiés aux mariages, suivie d'un devis personnalisé pour votre mariage clé en main.

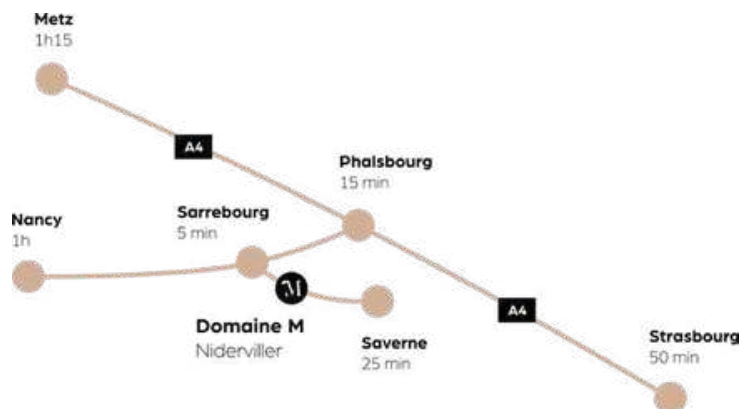
📍 9 place Charles de Gaulle

57565 NIDERVILLER

☎ 03 87 07 37 99

✉ contact@traiteurm.fr

🌐 traiteurm.fr



Votre **Dégustation**

Pour **faciliter vos choix**, la dégustation du menu et de ses vins est offerte aux futurs mariés. Une table dans notre restaurant vous sera réservée pour **la dégustation de votre repas de mariage**.

Les futurs mariés peuvent être accompagnés des proches de leur choix pour cette occasion. Pour ces accompagnants, le tarif du menu choisi sera facturé.



Inspirez-vous de nos évènements !

Plus de 10 ans d'expérience et plus de 1000 évènements déjà réalisés.



traiteur.domaine.m

WEDDING
AWARDS
2024
mariages.net



M