

M

Brochure Mariage
Clé en main

Philosophie

*Une expérience clé en main inspiré
de l'art de recevoir à la Française*

Car votre mariage se joue dans les détails,
Maison M réunit un service attentionné, une cuisine soignée et
un art de la table raffiné pour créer une réception harmonieuse
et parfaitement orchestrée.

À partir de 60 Adultes

Sommaire

Chapitre 1
Forfait Traiteur

Chapitre 2
Le Vin d'Honneur

Chapitre 3
Les Menus

Chapitre 4
Compléments

Chapitre 5
Le Lendemain

Chapitre 6
Prestataires

Chapitre 7
En Pratique

Chapitre 1
Forfait Traiteur
Clé en Main

2649€

Clé en Main
**Location de
l'art de la table incluse**

Pour sublimer chaque instant de votre réception, Maison M inclut l'ensemble des arts de la table dans ses prestations.

De l'accueil de vos invités au dernier café, chaque détail est soigneusement pensé : verrerie raffinée et mobilier de bar pour le vin d'honneur, nappage et serviettes en tissu blanc, vaisselle de qualité, couverts élégants, verres adaptés à chaque service, tasses à café et panières à pain.

Une réception harmonieuse et clé en main, où l'art de la table participe pleinement à l'expérience de vos convives.

(flutes à dessert non incluses)



Clé en Main
**Installation des
espaces *inclusive***

Nos équipes sont présentes dès le vendredi*
en journée pour préparer et
installer votre réception en toute sérénité.

Chaque espace est soigneusement mis en
place pour vous permettre de profiter
pleinement
de votre événement.

*Pour une installation le jour même de l'évènement,
un **supplément de 360€ TTC** sera demandé.

Dégustation incluse

Pour faciliter vos choix, la dégustation du menu et de ses vins est offerte aux futurs mariés.

Autour d'une table dressée comme elle le sera le jour J, avec la même vaisselle, les mêmes détails et la même attention portée à l'art de la table, vous découvrez l'univers de votre réception.

Vous dégustez l'ensemble du menu sélectionné, ainsi qu'une sélection de pièces cocktail, afin d'affiner vos choix, ajuster les accords et imaginer pleinement l'expérience que vivront vos invités.

Les futurs mariés peuvent être accompagnés des proches de leur choix pour cette occasion à tarif fixe sur demande.





Clé en Main
Déplacement inclus

Les frais de déplacement sont inclus pour un évènement dans **le Grand-Est,**
le Luxembourg et en Baden-Würtemberg.

Clé en Main
Suivi et organisation inclus

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
essentiels : prestataires, timing, menus, logistiques

Nous assurons un suivi rigoureux et réactif jusqu'au Jour J.



Chapitre 2
Le Vin d'Honneur
Clé en Main

Les Pièces Cocktail

Service au Plateau

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.

8 PIÈCES

au choix

16€ /invit.

10 PIÈCES

au choix

20€ /invit.

12 PIÈCES

au choix

24€ /invit.



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

Blinis aux Œufs de Truite

Inspiration Anglaise
Crème au Citron, Œufs de Truite et Capucine

Financier à la Betterave & Palet au Foie Gras

Inspiration Anglaise
Condiment à la Cerise, Voile Cerise & Cointreau

Maki de Bœuf Fumé à l'Orge Perlé de la Ferme du Bel Air

Inspiration Japonaise
Laquage à la Sauce Soja Premium

Ceviche d'Espadon, Maïs & Cacahuète

Inspiration Amérique Latine
En Tartelette, Maïs en Pickles à la Bergamote, Sauce
Cahcaouète

Tartelette Façon Fondue Savoyade

Inspiration Savoie
Fromages de la Cloche à Fromage, Bacon Séché

Tartelette Vitello Tonnato

Inspiration Italie
Sauce au Thon & Artichauts à l'Huile d'Olive
d'Estoublon, Câpres & Jeunes Pousses

Les Salées Chaudes de Voyage

Empanadas Carne Artisanal

Inspiration Argentine
Veau, Coriandre, Tomates et Citron

Mini Burger de Veau, Pain Artisanal

Inspiration US
Condiment Cassis et Baies de Genévrier, Concombre en Pickles

Samoussa à la Canette Laquée au Miel

Inspiration Malgache
Amandes Hachées, Basilic

Les Végétales de Voyage

Madeleine Salée Façon "Carrot 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 Montée en Macaron Salé à la Truffe

Inspiration Parisienne
Crème à la Truffe Noir

Gaspacho de Tomates Bio, Framboise & Basilic

Inspiration Provence
Huile d'Olive d'Estoublon

Arbre à Bretzel Artisanales du Moulin de Kircher

Inspiration Alsace
Sel de Guérande

Verrine au Chèvre Frais Bio, Sirop d'Erable, Bacon Séché & Menthe Fraîche

Inspiration Canadienne
Billes de Concombres en Pickles

Les Sucrées de Voyage

Cannelé Artisanal à la Vanille

Inspiration Bordelaise

Fondant au Chocolat au Sarrasin

Inspiration Bretonne
Noisette du Piémont et Sucre Glace

Mousse au Chocolat Caramélia, Crumble de Griottes & Fleur de Sel

Inspiration Lubéron
Huile d'Olive d'Estoublon

Pièce Montée en Macarons Originaux

Inspiration Parisienne

Les Ateliers

Atelier Jambon

Découpe de Jambon Sec & Focaccia, à la Trancheuse Manuelle

Trancheuse Manuelle Wismer, Focaccia au
Romarin & Sel de Guérande, Huile d'Olive
Française, Fleur de Sel aux Herbes
Aromatiques

469€ /pièce

Atelier Huîtres

Dans un Plat Mauviel, Inspiration Bretonne

Huîtres Bretonnes, Citron Jaune,
Vinaigre de Chenin au Miel & aux Echalotes

389€ /100 pièces

Atelier Véritable Tarte Flambée Artisanale

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

8.50€ /invit.

Les Ateliers

Atelier Saveurs Italiennes

**Grazing Table Tomates, Burrata,
Mozzarella, Stracciatella**

Basilic du Jardin, Différents Huile
d'Olive d'Estoublon, Tomates Cerises,
Tomates Anciennes

9€ /invit.

Atelier Côte de Boeuf

Cuisson au Barbecue Big Green Eggs

Fleur de Sel & Poivre de la
Maison Roellinger, Sauce Choron

11€/invit.

Atelier Hot Dog & Hot Dog Végétal

Au Barbecue Big Green Eggs

Saucisse Locale Grillée et/ou Saucisse
Végétale, Sauce à la Moutarde Anglaise
au Miel et Concombre en Pickles, Pain
Artisanal, Oignons Frits

8,50€/invit.

Formules Boissons Vin d'Honneur

Commencez votre mariage l'esprit tranquille avec notre formule boissons all inclusive pour votre vin d'honneur d'une durée moyenne de 2h à 2h30

Formule

Crémant All inclusive

8€ /invit.

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 inclusive

16€ /invit.

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

5.50€ /invit.

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

- 12 ans

Formule

Enfants

4€ /invit.

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



Le Service du Vin d'Honneur

Pour simplifier l'organisation de votre mariage, le coût du personnel est calculé sur une base fixe par invité.

Cette prestation comprend :

- La distribution de la coupe d'accueil
- Le service des mises en bouche au plateau
- Le service de boissons du vin d'honneur
- Le service au bar tout au long du vin d'honneur

Selon le nombre de convives, nous prévoyons en moyenne
1 serveur (Maître d'Hôtel inclus) pour 20 à 25 invités,
ainsi que l'équipe de cuisine nécessaire
au bon déroulement de votre réception.

12€ /invit.

Tarifs réduit enfant - de 12 ans & prestataires à 4€/pers

Chapitre 3
Les Menus
Clé en Main

Menu
Je t'Aime

59€ /invit

Mise en Bouche Originale

M

Foie Gras de Canard Français au Cointreau & aux Pruneaux

Gelée au Gewurtztraminer & Fleur de Sel aux Épices

ou

Saumon Fumé & Poché au Colza Citron

Crème au Citron Bio, Sabayon au Raifort & Graines d'Anis

M

Carré de Veau Braisé, Jus Brun 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 Bio, Minis Carottes Glacées

& Galette de Semoule Artisanale

M

Wedding Cake avec les Mariés

Flambeaux Lumineux

Deux Mignardises

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

Nos menus évoluent chaque année.
Vous pourrez profiter des dernières évolutions lors de votre dégustation.

M

Tarifs TTC

Menu

Passionnement

69€ /invit

Mise en Bouche Originale

M

Foie Gras de Canard Français au Cointreau & aux Pruneaux

Gelée au Gewurtztraminer & Fleur de Sel aux Épices

ou

Saumon Fumé & Poché au Colza Citron

Crème au Citron Bio, Sabayon au Raifort & Graines d'Anis

M

Carré de Veau Braisé, Jus Brun 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 Bio, Minis Carottes Glacées

& Galette de Semoule Artisanale

M

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

Confiture Artisanale

M

Cœur Givré au Champagne, Framboise et Basilic

Granité Framboise et Champagne, Éclats de Framboise et Basilic

M

Wedding Cake avec les Mariés

Flambeaux Lumineux

Deux Mignardises

Nos menus évoluent chaque année.

Vous pourrez profiter des dernières évolutions lors de votre dégustation.

M

Tarifs TTC

Menu Végétal

**Le tarif et le nombre de plats
s'adapte au menu 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

M

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

M

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

M

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

M

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

M

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

M

Wedding Cake avec les Mariés
Flambeaux Lumineux

Deux Mignardises

Nos menus évoluent chaque année.
Vous pourrez profiter des dernières évolutions lors de votre dégustation.

Tarifs TTC

Votre Wedding Cake

inclus dans votre Menu



Wedding Cake

FRAISE & COQUELICOT

Cœur Fraise Coquelicot, Crème à la Vanille, Biscuit Croquant

Wedding Cake

EXOTIQUE

Crème Montée au Lait de Coco, Coeur 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.

M

Menu
Prestataire

39€ /invit

À tarif préférentiel hors boissons

Mise en Bouche Originale

M

Entrée identique à la vôtre

M

Plat identique au vôtre

M

Dessert identique au vôtre

M



Menu
Enfant

jusqu'à 12 ans

16€ /enfant

Repas + boissons sans alcool à volonté

Ballotine de Poulet Fermier

Galette de Semoule, Légumes Bio

M

Pot de Crème Glacée Maison

Au Chocolat Noir "Grand Cru"

M

Assortiment de 2 Mignardises

M

Boissons à Volonté

Eaux, Jus de Fruits et Softs

Formules Boissons Repas

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 2 Verres

7€ /invit

2 Verres de Vins Bio en Accord
Blanc - Rouge

Formule 3 Verres

10.50€ / invit

3 Verres de Vins Bio en Accord
Blanc - Rouge

Formule 4 Verres

14€/invit

4 Verres de Vins Bio en Accord
Blanc-Rouge

Formule Eaux et Cafés All inclusive

6€ /invit

Eaux Minérale et Pétillante à Volonté
Café et Infusions Bio à Volonté

Au minimum une formule eaux et cafés est à valider
De là nous n'appliquons pas de DROIT DE BOUCHON

Option en supplément : Jus de Fruits et Coca-Cola All
Inclusive durant le repas + 5€ /invit.

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

*jusqu'à une heure trente après le service du dessert

Le Service du Repas

Continuez la soirée l'esprit tranquille avec un coût fixe du personnel par invité.

Le coût comprend, 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.

18€ /invit

Tarifs réduit menus enfants - de 12 ans & prestataires à 6€/pers



La 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€

Bonbonnes Cocktails 8L

Découvrez sur demande, notre carte des cocktails en bonbonne de 8l pour une partie nuit festive en libre service.

192€/8L

SNACKS DE NUIT

Bretzel Artisanale

à partir de 48 pièces

2€ /pièce

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

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 Niderstinzel

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 4
Compléments
Clé en Main

L'Esprit Tranquille
Forfait

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

Assurance Casse**245€**

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.

Forfait Retour Équipements**280€**

Nos équipes quittent votre lieu de réception en moyenne 1h30 après le service du dessert.

Pour profiter de la verrerie, des nappages et décorations de table jusqu'au bout de la nuit et ne pas avoir à vous déplacer pour nous les retourner, notre livreur vient les récupérer sur votre lieu de réception le lendemain de votre mariage.

Vous pouvez également venir nous restituer les équipements avant le mardi suivant votre mariage.

Option Gratuite.

Forfait Fermeture**390€**

Ce forfait est réservé uniquement aux lieux qui ferment à 3h du matin où nous devons ranger les espaces de 3h à 4h du matin.

Ce forfait ne s'applique pas dans la cadre d'un évènement classique qui se termine en moyenne pour nos équipes 1h30 après le service du dessert.

Chapitre 5
Lendemain
Clé en Main

Prolongez la Fête
Brunch du Lendemain

26€ /invit

Pain, Beurre & Confiture

Petits Pains Bio
Beurre Bio
Confiture à la Fraise
Confiture d'Abricot

Les Salés en Verrine

Crème Tzatziki à l'Huile d'Olive d'Estoublon
Tapenade aux Olives Vertes
Verrine à la Crème de Thon & Artichauts

Les Salés au Plateau

Plateau de 3 Fromages de la Cloche à Fromage
Munster, Comté, Brie, Miel & Noix
Jambon Sec Artisanal & Noix de Cajou
Saumon Fumé Artisanal, Minis Câpres & Citron

Les Sucrés

Fruits Frais de Saison
Kougelhopf Artisanal
Grands Canelés
Crumble aux Pommes & Cannelle Roelinger

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

En complément sur demande

Location de machine à café
Location de tasses, assiettes, verres, couverts
Location de nappages

Chapitre 6
Prestataires
Clé en Main

Conseils Prestataires



LES FLEURISTES

Il Était une Foix

La Wantzenau
03 88 96 20 58
iletaitunefois-fleuriste.fr

Hanapoé Flowers Sudio

Phalsbourg
06 82 45 96 32
hanapoe.fr

Benoît Guyard

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



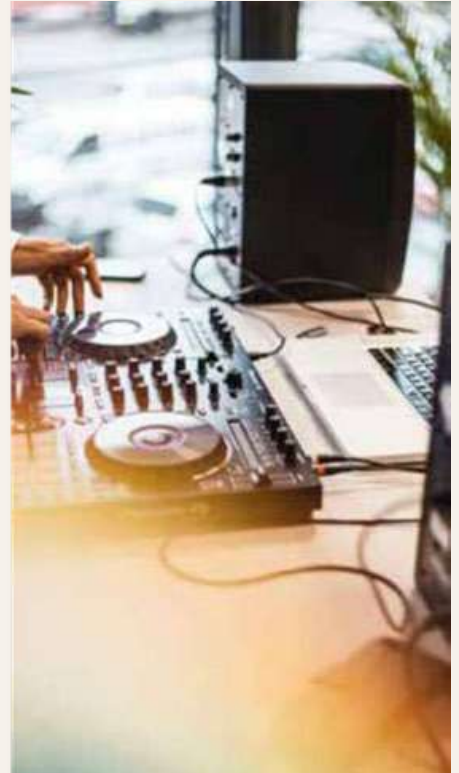
LES DÉCORATRICES

Chic Alors

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

The Sweet Romance

06 33 71 36 99
contact@thesweetromance.com
thesweetromance.com



LES ANIMATEURS

SB Event & Music

06 12 09 35 19
sbeatevent@gmail.com
sbeatevent.com

Alex Lilas

06 11 75 21 75
alexlilas@outlook.com
dj-alexnite.fr

Dan Costa

07 45 00 49 99
danydjanimation@gmail.com

Conseils Prestataires



WEDDING PLANNER

Pitch Event

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

Chic Alors

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

Cassandra Albertini

Elite Wedding Planner
06 14 19 15 43
contact@cassandraweddingplanner.fr
cassandraweddingplanner.fr

PHOTOGRAPHE

Mégane Schultz

06 20 88 53 23
contact@megane-schultz.fr
megane-schultz.fr

Auriane Perez

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

Chloé

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

Chapitre 1
En Pratique
Clé en Main

Devis ^{Votre} Mariage

Prestations	Prix	Nbr d'invités	Total
Forfait Traiteur Clé en Main	2649€		2649 €
Apéritif 8 pièces	16€/invit.		
Apéritif 10 pièces	20€/invit.		
Apéritif 12 pièces	24€/invit.		
Atelier Découpe de Jambon sec Entier	469€/pièce.		
Bar à Huitres /100 pièces	389€/100.		
Atelier Tarte Flambée ou Hot Dog	8,50€/invit.		
Atelier Saveurs Italiennes	9€/invit.		
Atelier Côte de Boeuf	11€/invit.		
Formule Boissons Vin d'Honneur Crémant	8€/invit.		
Formule Boissons Apéritif Champagne	16€/invit.		
Formule Boissons Apéritif hors Bulles	5,50€/pièce.		
Formule Boissons Apéritif Enfants	4€/invit.		
Forfait Service du Vin d'Honneur	12€/invit.		
Forfait Service du Vin d'Honneur - 12ans et Prestataire	4€/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€/prest.		
Formule Boissons 2 Verres de Vins	7€/invit.		
Formule Boissons 3 Verres de Vins	10,50€/invit.		
Formule Boissons 4 Verres de Vins	14€/invit.		
Formule Boissons Eaux et Cafés	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.		
Bonbonne Cocktail 8L	192€/8L.		
Forfait Service du Repas	18€/pièce.		
Forfait Service du Repas -12ans et prestataires	6€/invit.		
Brunch du Lendemain - Adulte	26€/invit.		
Brunch du Lendemain - Enfant	16€/invit.		
Forfait Assurance Casse	245€		245 €
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.

Nous Contacter

Vous pouvez nous contactez-nous par téléphone ou par mail
du Mardi au Samedi.

Prenez rendez vous directement en ligne pour échanger
ensemble et réaliser votre devis personnalisé pour l'organisation
de votre mariage clé en main.

03 87 07 37 99

contact@traiteurm.fr

traiteurm.fr

MUSSOT

Découvrez nos maisons d'hospitalité culinaire signatures



L'élégance clé en main

Une expérience clé en main élégante, attentive et attentionnée inspirée de l'art de recevoir à la française.

Signature : élégante et contemporaine à la Française

traiteurm.fr



Convivialité et art de vivre

Une expérience à la carte, libre et vivante. partage, chaleur et art de vivre.

Signature : vivante, solaire et contemporaine

traiteursuro.fr



MAISON
BAUBON

En livraison

Le plaisir de recevoir chez soi avec goût et liberté d'esprit.

Un service traiteur de qualité livré à domicile à apprécier en famille.

Signature : plaisir de recevoir avec goût, pour profiter de ses convives

maisonbaubon.fr



Un domaine clé en main chargé d'histoire

Un domaine clé en main sur la site historique d'une ancienne faïencerie

Signature : domaine clé en main, campagne chic, convivialité

domaine-madelaine.fr

03 87 07 37 99

contact@groupe-mussot.fr

groupe-mussot.fr

MARIAGE

M

à bientôt

Maison M traiteur une marque de groupe Mussot

MUSSOT