



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 paniers 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 essentielles : 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, Oeufs 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.

# M

# 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 Turrette** 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](http://iletaitunefois-fleuriste.fr)

### Hanapoé Flowers Sudio

Phalsbourg  
06 82 45 96 32  
[hanapoe.fr](http://hanapoe.fr)

### Benoît Guyard

Strasbourg  
06 07 36 29 79  
[benoit.guyard@live.fr](mailto:benoit.guyard@live.fr)  
[benoitguyard.com](http://benoitguyard.com)



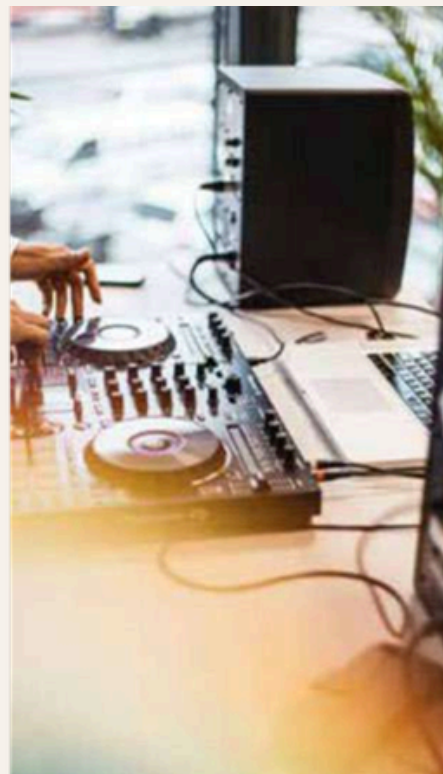
## LES DÉCORATRICES

### Chic Alors

Wedding Planner & Designer  
06 87 23 46 02  
[emilie@chicalors.fr](mailto:emilie@chicalors.fr)  
[chicalors.fr](http://chicalors.fr)

### The Sweet Romance

06 33 71 36 99  
[contact@thesweetromance.com](mailto:contact@thesweetromance.com)  
[thesweetromance.com](http://thesweetromance.com)



## LES ANIMATEURS

### SB Event & Music

06 12 09 35 19  
[sbeatevent@gmail.com](mailto:sbeatevent@gmail.com)  
[sbeatevent.com](http://sbeatevent.com)

### Alex Lilas

06 11 75 21 75  
[alexlilas@outlook.com](mailto:alexlilas@outlook.com)  
[dj-alexnite.fr](http://dj-alexnite.fr)

### Dan Costa

07 45 00 49 99  
[danydjanimation@gmail.com](mailto:danydjanimation@gmail.com)

# Conseils Prestataires



## WEDDING PLANNER

### Pitch Event

Wedding Planner  
06 11 12 52 51  
hello@pitchevent.fr  
[pitchevent.fr](http://pitchevent.fr)

### Chic Alors

Wedding Planner & Designer  
06 87 23 46 02  
emilie@chicalors.fr  
[chicalors.fr](http://chicalors.fr)

### Cassandra Albertini

Elite Wedding Planner  
06 14 19 15 43  
contact@cassandraweddingplanner.fr  
[cassandraweddingplanner.fr](http://cassandraweddingplanner.fr)

## PHOTOGRAPHE

### Mégane Schultz

06 20 88 53 23  
contact@megane-schultz.fr  
[megane-schultz.fr](http://megane-schultz.fr)

### Auriane Perez

06 29 33 80 10  
aurianeperezphotographe@gmail.com  
[auriane-perez.com](http://auriane-perez.com)

### Chloé

06 33 34 37 26  
contact@photographybychloe.com  
[photographybychloe.com](http://photographybychloe.com)

*Chapitre 1*  
**En Pratique**  
*Clé en Main*

# *Votre* Devis Mariage

| Prestations                                             | Prix          | Nbr d'invités | Total         |
|---------------------------------------------------------|---------------|---------------|---------------|
| <b>Forfait Traiteur Clé en Main</b>                     | <b>2649€</b>  |               | <b>2649 €</b> |
| 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.    |               |               |
| <b>Forfait Assurance Casse</b>                          | <b>245€</b>   |               | <b>245 €</b>  |
|                                                         |               |               |               |
| <b>Total</b>                                            |               |               |               |

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

**maisonm@groupe mussot.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](http://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](http://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](http://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](http://domaine-madelaine.fr)

03 87 07 37 99

[contact@groupe-mussot.fr](mailto:contact@groupe-mussot.fr)

[groupe-mussot.fr](http://groupe-mussot.fr)

MARIAGE

M

*à bientôt*

**Maison M traiteur** une marque de groupe Mussot

MUSSOT