



Notre Carte

Nos Apéritifs

	Les toasts sur cascades	100 pièces	65,00
	Les toasts sur cascades	140 pièces	90,00
	La miche surprise	80 pièces	28,00
	Le pain surprise géant	140 pièces	46,00
	Le kougelhopf sucré maison	la pièce	8,00
	Le kougelhopf au lard maison	la pièce	9,00
	Le bretzel traditionnel	la pièce	0,75
	Les mini moricettes variées	la pièce	0,80
	Mini navette au saumon fumé	la pièce	0,75
	Mini navette à la mousse de poulet	la pièce	0,75
	Mini navette à la mousse de crevette	la pièce	0,75
	Mini navette tomate et mozzarella	la pièce	0,75

Les petits plus

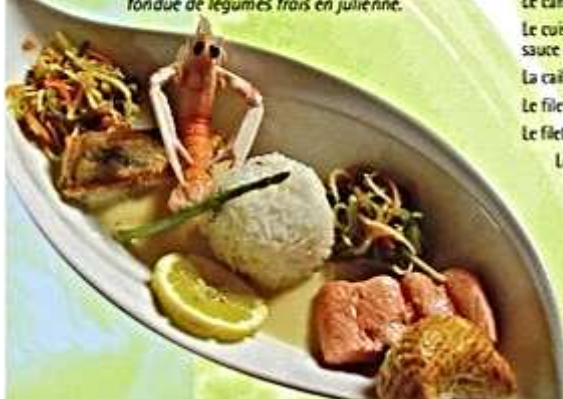
Mini pâté en croûte aux pistaches	la pièce	0,80
Mini pâté en croûte au poisson	la pièce	0,80
Copeaux de viandes froides et légumes tournés	le kg	36,00
Mini aspic aux crevettes et à l'aneth	la pièce	0,80
Mini aspic à la pomme et au foie gras	la pièce	0,92
Le filet de canard en volière (à partir de 100 pers.)	la pièce	1,00
Blinis de tarama au saumon	la pièce	0,68
Gala de crevette à l'aneth	la pièce	0,73
Roulade de breasola à la crème de noisette	la pièce	0,80
Mini navette d'endive au saumon fumé maison	la pièce	0,91
Mini navette d'endive à la coppa	la pièce	0,75
Tomate cocktail fourrée au tartare de thon	la pièce	0,78
Tomate cocktail fourrée au chèvre frais et à l'estragon	la pièce	0,78
Tomate fourrée à la mousse de poulet façon hawaïenne	la pièce	0,78
Mini panini tomate mozzarella	la pièce	0,75



Nos Apéritifs

La quenelle de brochet à la lyonnaise	6,50
Le zéphyr de saumon au coulis d'écrevisses	7,50
La darne de saumon braisée, sauce à l'oseille	8,50
La feuillantine de saumon Nantua	8,50
Le filet de sole soufflé à la mousseline de saumon et coulis de homard	9,00
Le sandre grillé sur peau au Pinot Noir	9,50
La darne de saumon soufflée au Riesling	9,50
Le duo de saumon et de flétan braisés au Champagne	10,00
Le gigot de lotte à l'américaine (angoustines à la nage)	13,00
La trilogie de saumon, sandre et Saint Jacques au Champagne et sa fondue de légumes frais	13,00
Le filet de carpe frite, pommes frites, mayonnaise et salade verte	11,00
Le filet de flétan braisé et sa crème de noisettes	11,00
La paupiette de flétan, sauce verte	11,00

Tous nos poissons chauds sont accompagnés de riz basmati, fleur de citron et crevette et à partir de 9,00€, fondue de légumes frais en julienne.



Nos viandes chaudes

La daube de porc à la "Bemi"	6,50
Le civet de cuisses de caneton à l'orange et knepflas	7,50
Le coq au Riesling	8,00
Le jambon braisé au Madère	7,50
Le filet de porc (carré) sauce forestière	8,00
Le suprême de volaille aux champignons frais et spätzles	7,00
La poitrine de veau farcie	7,50
Le suprême de pintade aux éclats de pleurotes	9,00
Le filet mignon de porc en habit vert	9,00
Le filet mignon de porc en croûte	9,50
Le suprême de volaille aux morilles	8,50
Le veau Matignon aux pleurotes	10,50
Le magret de canard rôti aux giroles	10,50
Le gigot d'agneau rôti à la provençale	11,00
La noix de veau braisée, sauce forestière	11,00
La noix de veau braisée aux morilles	12,50
Le cané de veau rôti aux herbes	12,00
Le cuissot de veau flambé (à partir de 45 pers.), sauce aux herbes	12,00
La caille désossée farcie, sauce aux giroles	11,00
Le filet de bœuf, sauce aux chanterelles	12,50
Le filet de bœuf Wellington, sauce aux truffes	13,00
Le filet mignon de veau aux morilles	13,00
Le cochon de lait grillé	selon cours

Garniture des viandes : gratin de pommes de terre poillasson, tomate provençale, champignon farci, knepflas maison. Possibilité de modifier les légumes.



À la carte

... et toujours plus

En casseroles (froid)

Tartare de saumon et tomates confites	la pièce	1,00
Ecrevisses à l'huile d'olive et fines herbes	la pièce	1,00
Carpaccio de Saint Jacques et guacamole	la pièce	1,20
Trilogie de légumes au persil frit	la pièce	0,80
Craquatin de pain d'épices au foie gras	la pièce	1,20
Gambas à l'ail doux, sauce Salsa	la pièce	1,20

En cuillères (froid)

Salade de crevettes à la marocaine	la pièce	0,90
Bavarois de saumon fumé à la menthe fraîche	la pièce	1,00
Carpaccio de saumon au citron vert	la pièce	0,50

En brochettes

Brochette de légumes croquants et sauces	la pièce	0,60
Brochette d'écrevisses et concombre au fromage blanc	la pièce	0,65
Brochette de fêta et tomate sauce tartare	la pièce	0,60
Brochette de sauté de poulet façon Singapour	la pièce	0,80
Brochette de poulet mariné à l'ail doux	la pièce	0,80
Brochette tomate mozzarella	la pièce	0,60
Brochette raisin fromage	la pièce	0,60
Brochette de canard au foie gras et pommes confites	la pièce	0,80

En chaud

Mini quiche, pizzas, oignon	la pièce	0,38
Feuilletés salés en belle variété	la pièce	0,38
Mini croque Monsieur	la pièce	0,38

Mini bouchées à la reine	la pièce	0,55
Pruneaux au lard	la pièce	0,43
Jambon braisé à la moutarde de Meaux	le kg	14
Mini nem au poulet, crabe, porc et sauce	la pièce	1,00
Mini saucisse cocktail (knaak, blanche, merguez), pain et moutarde	la pièce	0,55

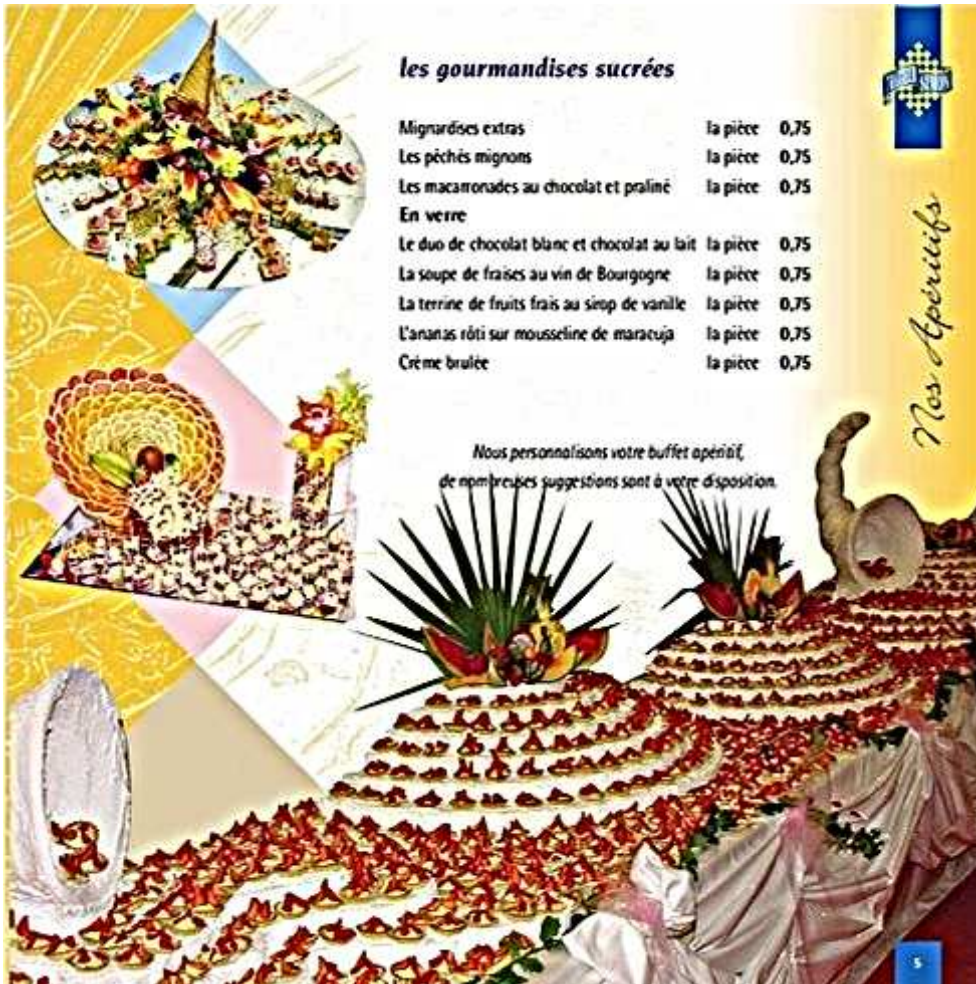
En casseroles (chaud)

Crevettes à la Pélonoise et concombre sauté	la pièce	1,10
Escargots à la crème de persil	la pièce	1,10
Noix de Saint Jacques aux légumes frais	la pièce	1,20
Darne de saumon au Gewurztraminer	la pièce	0,85
Cuisse de caille et sauce au foie gras	la pièce	1,20

... les pièces décoratives

Le palmier aux fruits frais (petit modèle)	la pièce	65,00
Le palmier aux fruits frais (grand modèle)	la pièce	105,00
L'arbre à fraises	la pièce	76,00
L'arbre à melon	la pièce	76,00
L'arbre à fruits (bananes, melon, jambon de parme, foies, risée)	la pièce	70,00
Hérisson de brochettes fromage raisin	la pièce	12,00
Hérisson de brochettes tomate mozzarella	la pièce	12,00





les gourmandises sucrées

Mignardises extras	la pièce	0,75
Les pêchis mignons	la pièce	0,75
Les macaronades au chocolat et praliné	la pièce	0,75
En verre		
Le duo de chocolat blanc et chocolat au lait	la pièce	0,75
La soupe de fraises au vin de Bourgogne	la pièce	0,75
La terrine de fruits frais au sirop de vanille	la pièce	0,75
L'ananas rôti sur mousseline de maracuja	la pièce	0,75
Crème brûlée	la pièce	0,75

Nos Apéritifs

Nous personnalisons votre buffet apéritif, de nombreuses suggestions sont à votre disposition.

A la Carte



Nos entrées chaudes

La bouchée à la reine	6,00
La croustade forestière	7,00
La croûte aux morilles	9,50
La tourte vosgienne et salade verte	6,50
Le pâté chaud et salade verte	6,00
La douzaine d'escargots maison	5,50

Nos potages

La soupe de légumes	1,70
La crème de champignons	2,80
Le velouté de volaille	2,80
Le consommé royal	2,20
La soupe de poissons	3,00
La soupe à l'oignon	2,20
La crème de potiron au fromage blanc	2,50

Nos entrées froides

Le plateau de crudités variées	2,75
Le pâté en croûte au Riesling garni	5,75
La terrine maison garnie au choix	6,00
Éventail de melon et jambon de Parme	6,00
L'assiette de Mineur (composition)	8,50
La salade de saumon roulé au chèvre frais et vinaigre de framboise	7,00
La trilogie de jambon (italien, York, Forêt Noire) et salade croquante	6,50

Nos foies gras maison

Le foie gras de canard entier et sa gelée au Tokay, petit brioché tiède	8,50
Le foie gras d'oie entier et sa gelée au Tokay, petit brioché tiède	9,00
Le duo de foie gras d'oie et de canard et coulis d'échalotes confites	10,50

Portions de 50g minimum.
Nous ne travaillons que des foies frais de très bonne qualité et le foie gras est également vendu au poids toute l'année sur commande.

Nos poissons froids

La coquille de saumon à la parisienne	4,30
Le pâté en croûte aux trois poissons	5,95
Le saumon mariné à l'aneth et au citron vert	6,30
Le médaillon de flétan farci en chaud froid	8,50
La terrine de sandre aux petits légumes	7,50
Le brochet farci vert pré	8,00
L'assiette nordique (saumon, truite, flétan fumé garni)	8,00
Le saumon fumé maison garni, sauce raifort	7,50
Le saumon à la norvégienne entier coupé, reconstitué	8,15
La langouste Mozart, sauce Alexandre	13,00
Le bavaois de saumon et son coulis de tomate	11,00

Nos poissons chauds

La coquille aux fruits de mer	5,50
La coquille Saint Jacques façon Duchesse	4,50
La croûte aux fruits de mer	7,00

Nos spécialités en croûte

Le jambon (coupé, reconstruit) au pain du boulanger	le kg	12,00
Le kassler en croûte	le kg	12,00
Le pâté chaud d'Alsace	le kg	11,00
La tourte au Riesling	le kg	11,00
La tourte aux cépes	le kg	12,00
Le filet mignon de porc farci en croûte	le kg	14,00
Le filet de bœuf Wellington (prêt à cuire)	le kg	26,00

Les fromages

Le plateau de six sortes de fromages	2,20
Le plateau de fromages au lait cru	3,30
Le Saint Marcellin poché à la moutarde à l'ancienne sur lit de salade	4,50
La terrine de Fourme d'Ambert aux pruneaux et jambon de Parme sur chiffonnade de salade verte	3,00

Nos gibiers

Le civet de chevreuil	11,00
Le civet de sanglier	10,00
Le civet de biche	9,00
La gigole de chevreuil (à partir de 6 personnes)	11,50
Le filet de biche Grand Veneur	13,00

Nos gibiers sont accompagnés
de spätzles maison,
poire aux noix
et marrons.



Nos desserts glacés

Le vacherin glacé maison (parfums au choix)	25,00	33,00
La bombe glacée à la vanille des îles, glacage au caramel	25,00	33,00
L'omelette norvégienne flambée au Grand Marnier	25,00	33,00
La framboise meringuée glacée et framboises entières	25,00	33,00

Nos entremets

Le bavaois aux éclats de framboises	24,00	33,00
Le carré de fraises et mangue et coulis exotique	24,00	33,00
Le délice poire caramel	24,00	33,00
Le duo de fraises et passion au coulis de fruits frais	24,00	33,00
Le marbré quetsches cannelle	24,00	33,00
Le croustillant chocolat banane et sa crème de vanille	24,00	33,00
Le craquelin chocolat mandarine et coulis d'orange au Grand Marnier	25,00	35,00
La maracujá (bavaois aux fruits de la passion, meringue et framboises fraîches)	25,00	35,00
Le Saint Honoré	25,00	35,00
La tarte aux myrtilles	la portion	2,00
La tarte aux pommes maison	la portion	2,00
La tarte aux quetsches maison	la portion	2,00
La tarte pâtissière aux fraises	la portion	2,30
L'assiette gourmande : craquelin au praliné, sabayon au Grand Marnier, glace vanille, cannelle et fruits frais	la portion	4,90

Toutes les compositions sont possibles pour les
assiettes gourmandes.

Nos Buffets froids

Le buffet Classique

- Le pâté en croûte aux pistaches
- La terrine de volaille
- Le jambon cru
- Le jambon d'York
- Le rosbif
- Le poulet froid
- La poitrine de veau
- Le bacon
- La salade de carottes au citron
- La salade de céleri rémoulade
- Le taboulé à la menthe fraîche
- La salade de pommes de terre

13,50€

Le buffet Hors-d'œuvres riche

- Le parfait de sandre
- Les œufs garnis
- Le pâté en croûte aux pistaches
- Le rosbif
- Le jambon d'York
- La poitrine de veau farcie
- La terrine de volailles
- La rosette

- La salade de maïs aux crevettes
- La salade de carottes au citron
- La salade de céleri rémoulade
- Le taboulé à la menthe fraîche

14,50€

Nos buffets froids



Nos Buffets froids

Le buffet Marie Louise

Le saumon fumé maison
Crevettes
Sauce raifort

Le rosbif aux cœurs de palmier
Le pâté en croûte au Riesling
Le carré de porc aux quetsches
Le jambon d'York
Le salami de montagne

La salade de carottes au citron
La salade de céleri rémoulade
Le taboulé à la menthe fraîche
La salade de maïs aux crevettes
La salade de riz au thon
Pain

16,00€

Le buffet Amélie

La terrine de sandre
aux petits légumes
Œufs mariniers
Crevettes, sauces

Le rosbif aux cœurs de palmier
Le carré de cochon aux fruits
La galantine de volaille à l'orange
Le jambon Serano
et melon en tranches
Rosettes, bacon

La salade de carottes au citron
La salade de céleri rémoulade
Le taboulé à la menthe fraîche
La salade de maïs aux crevettes
La salade de riz au thon
Pain

18,00€

Le buffet Fernand Anna

Le saumon fumé maison
La terrine de sandre
aux petits légumes
Œufs mariniers
Crevettes, sauces

Le jambon braisé cassonade
Le carré de cochon aux fruits
Le rôti de veau à l'ananas
Le jambon de Bayonne
et magret fumé
Le rosbif aux cœurs de palmier

La salade de carottes au citron
La salade de céleri rémoulade
Le taboulé à la menthe fraîche
La salade de pommes de terre
La salade de riz au thon

Fromages variés et pain blanc

20,00€

Possibilité de rajouter notre fameux
cochon de lait froid à partir de 150€

et chauds

Le buffet Rodolphe

Le saumon entier (coupé, reconstitué)
à la norvégienne
Œufs océane
Crevettes, sauces

Le rosbif aux cœurs de palmier
Le rôti de veau à l'ananas
Le jambon de Bayonne
La galantine de volaille à l'orange
Le gigot d'agneau aux épis de maïs
Le carré de cochon aux fruits

La salade de carottes au citron
La salade de céleri rémoulade
Le taboulé à la menthe fraîche
La salade de pommes de terre
La salade de riz au thon

Fromages variés et pain blanc

22,00€

Le buffet Prestige

Les darnes de saumon à la norvégienne
Le gâteau de sandre aux écrevisses
Les brochettes de St Jacques et scampis
Œufs Aurore

Les crustacés en cascade, sauces

Le filet de canard en volière
Le jambon italien et melon
Le carré de veau à l'ananas
Le rosbif aux pointes d'asperges
Les copeaux de magret fumé
La ballottine de pintade aux pistaches

La salade de carottes au citron
La salade de céleri rémoulade
La salade de tomates et mozzarella
La salade de maïs aux crevettes
La salade de penne aux agrumes
Les légumes à la grecque
Le taboulé à la menthe fraîche
Les aigrettes

Fromages variés, pain blanc
et pain de campagne

Buffet de desserts

27,50€

Le buffet Gourmet froid et chaud

Froid

Le saumon fumé maison
Le parfait de sandre
aux petits légumes
Les brochettes de fileton mariné
au citron vert
Œufs océane
Crevettes, sauces

La salade de carottes au citron
La salade de céleri rémoulade
Le taboulé à la menthe fraîche
La salade de pommes de terre
La salade de riz au thon

Chaud

Le filet mignon de porc en habit vert
Sauce aux herbes
Tomate provençale
Kneppitas maison au beurre
Champignons farcis

Fromages variés, pain blanc

Le croustillant chocolat/banane et sa
crème à la vanille et au pain d'épices

26,00€



Nos Buffets froids / chauds

Nos menus

Le menu des Gourmets

Le saumon fumé façon maison
Le gâteau de sandre aux écrevisses
Œufs Aurore
Le duo de jambon (italien et York), melon
3 crudités de saison
Le suprême de pintade farcié
au foie gras, sauce aux marrons
Spätzlés, tomate provençale,
poêlée de champignons
Fromages
Pains variés
Le croustillant chocolat/banane
et sa crème à la vanille des îles

26,00€

Le Menu Plaisir des yeux

Special Marriage

La dame de saumon en Belle Vue
La brochette de flétan et
Saint Jacques au citron vert
Le carpaccio de thon, espadon
et saumon à l'huile d'olive
Les crustacés en cascade
Œufs Aurore
Sauces variées
Les copeaux de viandes
froides en belle variété
Le cuissot de cochon de lait rôti
Le jambon italien et melon en éventail
Le filet de canard en volière
4 crudités de saison
Le sorbet Vodka orange
Le cuissot de veau flambé en salle
Poêlée de champignons,
tomate mirette et gratin
de pommes de terre paillasson
Fromages au lait cru
Pains variés
Le buffet de desserts en pièce montée

33,00€

Tous nos menus sont modulables

Le menu Spécial Mariage

Amuse bouche
La trilogie de sandre, saumon et
Saint Jacques poêlées,
sauce auxerroise
Riz basmati,
fondue de légumes frais,
moules en chaud/froid,
langoustines à la nage
Le sorbet melon au Porto
et menthe fraîche
Le cuissot de veau flambé en salle,
sauce réduction
Poêlée de champignons frais,
gratin de pommes de terre paillasson
et tomate mignonnette
Roulade de courgettes provençale
Fromages sur plat
Pains variés
Desserts au choix
en pièce montée

31,00€



Le menu Mariage Prestige

Le foie gras d'oie
au Gewurztraminer,
purée d'échalotes confites,
figue rôtie et petit pain brioche
Brochettes de Saint Jacques
et de scampis
Riz basmati, fleurin, citron,
langoustine à la nage
et émincé de légumes
Le sorbet pomme
arrosé au Calvados
Le cuissot de veau aux herbes
et champignons farcis
Tomate mirette et gratin
de pommes de terre paillasson,
brochettes de légumes
Fromages sur plat
Pains variés
Desserts au choix
en pièce montée
Cœur en croquant

35,00€

Le Menu Graffenwald

La croustade forestière
Le jambon braisé à
la moutarde de Meaux
Gratin sundgauvien
Fromages
Pains variés
Le bavarois à la framboise
et son coulis

16,50€

Le menu Théodore

Le filet de truite rose
aux graines de fenouil
Riz, fleurin et citron
Le veau Matignon aux pleurotes
Jardinière de légumes,
spätzlés et
poêlée de champignons
Fromages
Pains variés
Le vacherin glacé et son coulis

19,50€

Nos menus

Nos menus

Le menu Grassegert

La salade gourmande
(salade verte croquante, magret, foie gras, gésiers à la framboise)

Le filet mignon de porc
en habit vert, sauce Duxelles, knepflas, tomate provençale

Fromages
Pains variés

La mousse quetsches/cannelle
et son coulis aux quetsches

17,50€

Le Menu St Barbe

Le duo de saumon
et de saumon braisé,
sauce au Gewurztraminer,
écrevisses

Riz, fleurin, citron et
fondue de légumes

Le carré de veau
flambé au Cognac,
sauce aux herbes
Gratin de pommes de terre
paillason,
poêlée de champignons, spätzlis

Fromages
Pains variés

L'omelette norvégienne

24,50€

Le menu Langenzug

Le duo de fois gras d'oie
et de canard,
figue rôtie et confiture d'échalotes,
petit pain brioché

Le filet de bœuf Richelieu,
sauces aux chanterelles
Gratin de pommes de terre
paillason, tomate provençale
spätzlis et poêlée de champignons

Fromages
Pains variés

Le croustillant chocolat/agrumes
et sa crème de vanille

28,00€

Tous nos menus sont modulables

14

Nos plats traditions

	Prix dégressifs			
	à partir de 20 pers	21-100	101-200	201-300
Suprême de volaille aux morilles	8,70	-2*	-4*	-6*
Süßlawerla (foie sauté)	6,50	-2*	-4*	-6*
Goulasch Hongrois	7,50	-2*	-4*	-6*
Blanquette de veau à l'ancienne	9,00	-2*	-4*	-6*
Sauté de veau Marengo	9,00	-2*	-4*	-6*
Bœuf bourguignon	8,00	-2*	-4*	-6*
Coq au Riesling (1/2 poulet)	8,00	-2*	-4*	-6*
Coq à la bourguignonne	8,00	-2*	-4*	-6*
Coquelet farci à la ménagère	8,50	-2*	-4*	-6*
Lapin chasseur	8,50	-2*	-4*	-6*
Poitrine de veau farcie	8,00	-2*	-4*	-6*
Filet de porc roulé	8,00	-2*	-4*	-6*
Palette de porc rôtie au Madère	7,50	-2*	-4*	-6*
Jambon braisé au Madère	7,50	-2*	-4*	-6*
Civet de chevreuil	11,00	-2*	-4*	-6*
Civet de marccassin (sanglier)	10,00	-2*	-4*	-6*
Civet de biche (cerf)	9,00	-2*	-4*	-6*

	Prix dégressifs			
	à partir de 20 pers	21-100	101-200	201-300
Spaghettis à la bolognaise	7,00	-2*	-4*	-6*
Fleischnacka, sauce tomate et salade verte	7,00	-2*	-4*	-6*
Jambon à l'os fumé et salade	8,00	-2*	-4*	-6*
Collet fumé, salades variées	8,00	-2*	-4*	-6*
Choucroute à l'alsacienne	9,00	-2*	-4*	-6*
Beckaoffa aux 3 viandes et salade verte	9,00	-2*	-4*	-6*
Filets de carpe frite, salade	11,00	-2*	-4*	-6*
Couscous Royal	9,50	-2*	-4*	-6*
Paëlla à l'espagnole	10,50	-2*	-4*	-6*
Riz colonial	11,80	-2*	-4*	-6*
Cochon de lait	12,50			

(minimum 20 personnes)
sauce aux champignons des bois
accompagné de crudités
ou spätzlis et tomate provençale

Toutes les viandes de nos civets sont désossées.
Garniture: nouilles au beurre ou spätzlis maison,
poire aux aïrcles et marrons

Nos plats traditions

15

Nos barquettes surgelées

Un grand choix de barquettes de plats cuisinés "prêt à l'emploi" est à votre disposition.

Nos barquettes surgelées

Sauté de veau	12,00
Blanquette de veau à l'ancienne	12,00
Croûte forestière	11,00
Bœuf Bourguignon	8,50
Civet de Biche	10,00
Civet de Marcassin	11,00

Cuisse de lapin chasseur	10,00
Fleischnacka	8,50
Goulasch Hongrois	8,50
Magret de canard à l'orange	12,00
Paëlla	11,00
Quenelles de foie	5,50
Riz colonial et sa sauce	11,00
Sauce bolognaise	6,00
Spätzlés	4,00
Suprême de volaille aux morilles	10,00
Sürlawerla (sur sauté)	7,50
Tripes au Riesling	7,00
Tripes à la provençale	7,00
Vol au vent	10,00
Garniture pour croûte aux fruits de mer	11,00
Cuisses de canard	10,00
Filets de carpes (500g)	7,50



Nos services

Le mobilier

Nous disposons de mobilier varié afin de correspondre au mieux au gré de vos envies.

Location des tables rondes 10 pers. (Ø 1,80m)	21,50 l'unité
Location de table rectangulaire (2,20 x 0,75m)	6,00 l'unité
Location de chaise en PVC blanc	1,50 l'unité
Location de barbecue (0,90 x 1,20m) et fourniture de charbon de bois	45,50 l'unité
Location de mange debout	12,00 l'unité
Location de chafing disch	0,65 l'unité

Les accessoires

A la fois utiles et décoratifs, ces éléments agrémenteront la présentation de vos buffets.

Location de fontaine à jus d'orange	36,00 l'unité
Location de vase à champagne	10,00 l'unité
Location de chandelier 3 branches	4,00 l'unité
Location d'un percolateur à café	20,00 l'unité
La fontaine à chocolat (preboite avec plateau de fruits frais)	2,00 / pcs

Les fleurs

Les arrangements floraux sont étudiés selon les coloris de votre choix.

Arrangement de fleurs coupées pour la table des mariés	16,00 l'unité
Arrangement de fleurs coupées pour les tables	9,50 l'unité
Bouquet de fleurs coupées pour la mariée	47,50 l'unité
Arrangement de fleurs coupées pour le buffet	38,60 l'unité
Arrangement de fleurs coupées pour le capot de voiture (support ventouse)	48,00 l'unité

Le nappage

Nous disposons de notre propre nappage et pouvons vous proposer plusieurs coloris pour agrémenter vos buffets.

Location du nappage et serviettes en tissu	3,20 / pcs
Fourniture d'un rouleau de nappage non tissé (avec 30m linaires)	53,50 l'unité

N'hésitez pas à venir découvrir notre vaisselle, l'originalité des modèles vous surprendra.





Nos services

La vaisselle

N'hésitez pas à venir découvrir notre vaisselle, l'originalité des modèles vous surprendra.

Location de la vaisselle Prestige	3,50 / pers.
Location de vaisselle en bois de hêtre et couverts en bois de peuplier	1,80 / pers.

Le nettoyage

Service de nettoyage de salle	sur consultation
-------------------------------	------------------

Le personnel de service

Nous mettons à votre disposition des équipes de service dynamiques, discrètes et compétentes	19,68 / heure
--	---------------