

CARNET
PRESTIGE
2020



TRAITEUR
**Chez
Soi** créateur
de goût



LE COCKTAIL À 10,30 €

OPTION 1

8 bouchées salées froides

2 bouchées salées chaudes

• LES BOUCHÉES SALÉES FROIDES

LES MINI BOUCHÉES DÉCOUVERTES

Mœlleux de crevettes, tartare de crabe

Blinis de saumon fumé, crème épaisse et concombre

Canapés d'œuf de caille et mini asperges

Mœlleux aux fromage frais

Canapés de chiffonnade de Jambon de Parme

+

LES IDÉES FRAÎCHEUR

Arlequin de légumes croquants et ses trois sauces

tomates-cerise, concombres, radis, choux fleurs, brocolis

+

LES NAVETTES BRIOCHÉES CARRÉES

Navettes à l'aneth pur beurre au saumon fumé

Navettes au pavot pur beurre à la mousseline de fromage frais
et aux légumes confits du soleil

+

LES PAINS VIENNOIS

Mini viennois au thon, tomate et œuf dur

Mini viennois au poulet/curry et tomate

+

LES INCONTOURNABLES

Pain surprise long aux noix

fromage, jambon paysan, salami séché, mousse de foie de canard

Pain surprise rond au seigle

saumon fumé, jambon à l'os, jambon fumé, etc.

Mini-suprême de viande en croûte

+

LES BROCHETTES

Brochettes de comté et raisin noir

Brochettes de tomate cerise et mozzarella au basilic

Brochettes de crevettes à la citronnelle et à la coriandre fraîche

CARNET PRESTIGE

Tarif valable jusqu'au 30 septembre 2020

Tarification susceptible d'évoluer au-delà de cette date



TRAITEUR
**Chez
Soi** créateur
de goût

LES COCKTAILS

LE COCKTAIL À 10,30 € (SUITE)

LES HUMEURS GOURMANDES

Fusion de gambas sur lit de poivrons

Transparences de chèvre frais sur légumes du soleil au basilic

+

LES MAURICETTES

Mini mauricettes au comté

Mini mauricettes au jambon fumé de la Forêt Noire

Mini mauricettes au mousson de canard

Mini mauricettes à la Rosette de Lyon

• LES BOUCHÉES SALÉES CHAUDES

Les demi-knacks (60 g) de Strasbourg

La moutarde condiment

La baguette croustillante

• LES BOUCHÉES SUCRÉES

2 bouchées par convives

Non compris dans l'estimation Suppl. 2,00 €

Les mignardises

mini-tartelettes aux fruits, éclairs, fondant chocolat, etc.

Tarif applicable pour un minimum de 50 personnes



LE COCKTAIL À 12,30 €

OPTION 2

12 bouchées salées froides

• LES BOUCHÉES SALÉES FROIDES

LES CANAPÉS TOASTS « COMME CHEZ SOI »

Canapés de jambon San Daniel, copeaux de Parmesan

Canapés de crevettes, tartare de crabe

Canapés de saumon fumé, crème épaisse et concombre

Canapés de chèvre frais au poivre rose sur kiwi

Canapés de magret de canard et melon

+

LES IDÉES FRAÎCHEUR

Arlequin de légumes croquants et ses trois sauces

tomates-cerise, concombres, radis, choux fleurs, brocolis

Gaspacho andalou de légumes frais

servi dans un tube à essai à boire avec une paille

+

LES BROCHETTES

Brochettes de tomate, mozzarella marinée au basilic

Brochettes au comté et raisin rouge

Brochettes de jambon de Parme et melon

+

LES INCONTOURNABLES

Pain-surprise long aux noix

fromage, jambon paysan, salami séché, mousse de foie de canard

Pain-surprise rond au seigle

saumon fumé, jambon à l'os, jambon fumé, etc.

Mini suprême de viande en croûte

+

LES PAINS VIENNOIS

Mini viennois au thon, tomate et œuf dur

Mini viennois au poulet/curry et tomate

+

LES PROPOSITIONS GOURMANDES

Mini verres au saumon fumé d'Écosse, pointes d'asperges vertes,

mousseline à l'aneth

Transparences de gambas poêlées sur lit de poivrons confits

+

RIEN QUE POUR VOUS SÉDUIRE

Pipette de saumon mi-cuit sauce aux agrumes

Cannellonis à la chair de langouste sauce aux crustacés



LE COCKTAIL À 12,30 € (SUITE)

+

LES MAURICETTES

Mini mauricettes au comté
Mini mauricettes au jambon fumé de la Forêt Noire
Mini mauricettes au mousson de canard
Mini mauricettes à la Rosette de Lyon

+

LES AUMÔNIÈRES

Aumônières de filet de veau, tapenade de tomate, jambon de parme, chèvre frais, basilic
Aumônières de magret de canard fumé au foie gras et chutney de figues

+

LES FINGERS

Fingers au rôti de bœuf mariné au poivre de Séchouan
Fingers au rôti de dinde et safran

• LES BOUCHÉES SUCRÉES

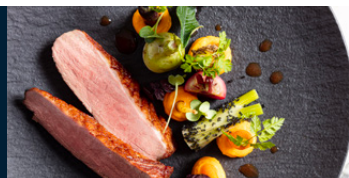
2 bouchées par convives

Non compris dans l'estimation Suppl. 2,00 €

Les mignardises

mini-tartelettes aux fruits, éclairs, fondant chocolat, etc.

Tarif applicable pour un minimum de 50 personnes



LE COCKTAIL À 13,90 €

OPTION 3

12 bouchées salées froides

2 bouchées salées chaudes

• LES BOUCHÉES SALÉES FROIDES

LE FESTIVAL D'AMUSE BOUCHE

Hareng mariné à la crème et pomme verte

Magret de canard farci au foie gras chutney de figues

Comté affiné, compote de pomme

Grawlachs, fleur de câpre à la crème fleurette

+

LES BROCHETTES

Brochettes de gambas et feuille de radis à la coriandre fraîche

Brochettes au comté et raisin rouge

Brochettes de jambon de Parme et melon

Brochette de crevettes et coriandre

+

LES IDÉES FRAÎCHEURS

Arlequin de légumes croquants et ses trois sauces

tomates-cerise, concombres, radis, choux-fleurs, brocolis

Gaspacho andalou de légumes frais

servi dans un tube à essai à boire avec une paille

+

LES FOCCACIAS

Focaccia au jambon de parme, roquette et mozzarella, tomate et pesto au basilic

Focaccia au thon, salade, tomate et oeuf

+

RIEN QUE POUR VOUS SÉDUIRE

Pipette de saumon mi-cuit sauce aux agrumes

Cannellonis à la chair de langouste sauce aux crustacés

+

LES PAINS VIENNOIS

Mini-viennois au thon, tomate et œuf dur

Mini-viennois au poulet/curry et tomate

Mini-viennois carpaccio de tomates, mozzarella, basilic

+

LES INCONTOURNABLES

Pain-surprise long aux noix

fromage, jambon paysan, salami séché, mousse de foie de canard

Pain-surprise rond au seigle

saumon fumé, jambon à l'os, jambon fumé, etc.

Mini suprêmes de viande en croûte

CARNET PRESTIGE

Tarif valable jusqu'au 30 septembre 2020

Tarification susceptible d'évoluer au-delà de cette date



TRAITEUR
**Chez
Soi**
créateur
de goût

LES COCKTAILS

LE COCKTAIL À 13,90 € (SUITE)

+

LE FOIE GRAS DE CANARD

Brioche aux amandes garnies de foie gras de canard

+

LES MAURICETTES

Mini mauricettes au comté

Mini mauricettes au jambon fumé de la Forêt Noire

Mini mauricettes au mousson de canard

Mini mauricettes à la rosette de Lyon

+

LES IDÉES GOURMANDES

Fusion de légumes confits à l'huile d'olive

accompagnée de filet d'agneau au thym

Transparences de légumes du soleil, chèvre frais et basilic

Verres de thon mi-cuit mariné aux cacahuètes

Cuillères chinoises de gambas sur un confit de poivrons

+

LES NAVETTES BRIOCHÉES CARRÉES

Navettes à l'aneth pur beurre au saumon fumé et à l'aneth

Navettes au pavot pur beurre à la mousseline de fromage frais
et aux légumes confits du soleil

• LES BOUCHÉES SALÉES CHAUDES

Mini nems à la viande

Mini beignets de crevettes

Mini brioches aux escargots

Mini brochettes de poulet aigre-doux

• LES BOUCHÉES SUCRÉES

2 bouchées par convives

Non compris dans l'estimation Suppl. 2,00 €

Les mignardises

mini-tartelettes aux fruits, éclairs, fondant chocolat, etc.

Tarif applicable pour un minimum de 50 personnes



LES AMUSE-BOUCHES FROIDS

LES CANAPÉS TOASTS « COMME CHEZ SOI »	1,30 €
Saumon fumé, crevettes, mousse de foie de canard, rôti de bœuf saignant, magret de canard fumé, chavroux	
LES CANAPÉS VARIÉS	1,30 €
Viande des grisons, jambon cru, crevettes, œuf de lump, asperge, saucisson sec, saumon fumé, comté...	
LES CANAPÉS VARIÉS DE LA MER	1,30 €
Mousse de poissons, flétan, crevettes, truite fumée	
LES CANAPÉS « PRESTIGE »	1,50 €
Foie gras, langouste, gambas, noix de St Jacques, saumon fumé	
LA TORTUE AU TARTARE DE MAÎTRE WALTZ • 72 PARTS	49,00 €
Mini sandwichs au tartare de viande, dressés dans un pain	
LA BRIOCHE BALTIQUE • 60 PARTS	44,00 €
Mini sandwichs briochés garnis de recettes marines	
LE PAIN-SURPRISE LONG AUX NOIX • 30 PARTS	36,00 €
Fromage, jambon paysan, salami séché, mousse de foie de canard	
LE PAIN-SURPRISE ROND AU SEIGLE • 72 PARTS	38,00 €
Saumon fumé, jambon à l'os, jambon fumé, etc.	
LE DRAKKAR EN SURPRISE • 72 PARTS	49,00 €
même composition que le pain surprise au seigle, décoré en forme de bateau	
LES MINI PÂTÉS EN CROÛTE MAISON	1,00 €
LES MINI NAVETTES BRIOCHÉES	1,15 €
Saumon fumé, mousse de foie de canard, fromage, jambon de Parme, etc.	
LES BRIOCHES À L'ANETH PUR BEURRE AU SAUMON FUMÉ	1,15 €
LES BRIOCHES AU PAVOT PUR BEURRE À LA MOUSSELINE DE FROMAGE AUX FINES HERBES	1,15 €
LES MAURICETTES ASSORTIES	1,15 €
Jambon, comté, forêt noire, mousse de foie de canard	
LES MINI-PAINS À LA PROVENÇALE	1,15 €
Salade, thon, tomate, œuf dur, mayonnaise	
LES MINI-VIENNOIS AU POULET ET CURRY	1,15 €
LE KOUGELHOPF SALÉ AU LARD ET AUX NOIX • 16 PARTS	14,00 €
LE KOUGELHOPF SUCRÉ AUX AMANDES • 16 PARTS	13,00 €
LES BRETZELS AU GROS SEL, LA PIÈCE	1,10 €



LES AMUSE-BOUCHES FROIDS (SUITE)

LES MINI BROCHETTES DE GAMBAS EN FEUILLE DE RADIS À LA CORIANDRE	1,80 €
LES MINI BROCHETTES DE COMTÉ AU RAISIN	1,00 €
LES MINI BROCHETTES DE CREVETTES À L'ANANAS	1,00 €
LES BROCHETTES TOMATES-MOZZARELLA AU BASILIC	1,30 €
LES BROCHETTES DE MELON ET JAMBON DE PARME	1,90 €
L'ARLEQUIN DE LÉGUMES CROQUANTS ET SES TROIS SAUCES, 30 PARTS	53,00 €
Panaché de légumes crus en bâtonnets	
LES GOURMANDISES AU SAUMON MARINÉ, CHANTILLY À L'ANETH	1,20 €
LES GOURMANDISES AU RÔTI DE BŒUF SAIGNANT SUR PAIN DE MIE AUX CÉRÉALES	1,20 €
LES MAGRETS DE CANARD LUCCULUS	1,00 €
LE MINI PIQUES DE POT-AU-FEU DE BŒUF EN GELÉE DE PINOT NOIR	1,00 €
LES POINTES D'ENDIVE AU TARTARE DE SAUMON	1,00 €
LES DÉES DE THON AUX CACAHOUÈTES SUR RONDELLES DE CONCOMBRE	1,00 €
LES VERRES GOURMANDS AU SAUMON FUMÉ ET ŒUF BROUILLÉ	2,00 €
LES VERRES GOURMANDS AU JAMBON SÉCHÉ ET ŒUF BROUILLÉ	2,00 €
LES VERRES GOURMANDS AU TARTARE DE LÉGUMES ET THON AU BASILIC	2,00 €
LES VERRES GOURMANDS AUX ASPERGES VERTES ET SAUMON MARINÉ	2,00 €
LES CUILLÈRES CHINOISES COMPOTÉE DE POIVRON ET GAMBAS POÊLÉES	1,35 €
LES CUILLÈRES DE MAGRET DE CANARD FUMÉ, POIRE AUX ÉPICES ET MOUSSE DE FOIE GRAS	1,35 €
LES BRIOCHES AUX AMANDES AU FOIE GRAS DE CANARD	2,00 €
LA SALADE DE SOJA AU POULET ET MANGUE, RIZ BASMATI	2,00 €
LA SALADE DE MAGRET DE CANARD RÔTI AU RAISIN DE CORINTHE	2,00 €



LES AMUSE-BOUCHES CHAUDS

LA PAIRE DE MINI KNACKS DE STRASBOURG, LA MOUTARDE, LE PETIT PAIN À LA BIÈRE	1,80 €
LES NEMS	1,50 €
LES BEIGNETS DE CREVETTES	1,50 €
LES MINI BRIOCHES AUX ESCARGOTS	1,80 €
LES MINIS CROQUE-MONSIEUR	1,00 €
LES MINI BROCHETTES AUX NOIX DE SAINT JACQUES	2,00 €
LES BROCHETTES DE PRUNEAUX BARDÉES DE LARD	1,00 €
L'AUMÔNIÈRE AU BOUDIN CRÉOLE ET COMPOTÉE DE POMMES	1,30 €
LES MINI TARTELETTES CHAUDES ASSORTIES	1,10 €
Pizza, oignons, quiches lorraines, saumon fumé, etc.	

LES BOUCHÉES SUCRÉES

LES MIGNARDISES SUCRÉES	1,15 €
Mini tartelettes aux fruits, éclairs, fondant chocolat...	
LES MACARONS GOURMANDS	1,15 €
Vanille, chocolat, café, pistache...	
LES MINI GODETS DE MOUSSE GOURMANDS	1,30 €
Chocolat noir, framboises sur son coulis, cappuccino...	



LE BUFFET FROID ET CHAUD DES MARIÉS

38,50 €

LES BUFFETS

L'ASSORTIMENT DE POISSON

La chiffonnade de saumon fumé d'Écosse
La truite fumée de nos rivières
Le flétan fumé des mers du Nord
La salade des Îles aux crevettes et ananas
Le carpaccio de thon à l'huile d'olive et sa brunoise de poivrons confits
Les médaillons de saumon farci à la Parisienne
La sauce Cardinale

+

LES ENTRÉES DE MAÎTRE WALTZ

Le marbré de foie gras
La chiffonnade de jambon de Parme et melon de Cavaillon
Le magret de canard fumé
Le rôti de veau aux épices orientales

+

LE BUFFET DE CRUDITÉS

Le céleri à la crème et pomme verte
Les concombres à la crème, les carottes aux noix
La salade tunisienne à la menthe fraîche et raisin
La salade de magret de canard rôti, pousse de soja et riz basmati

+

LA VIANDE CHAUDE • servie à table

Le filet de cannette laqué au miel de lavande et aux épices de fruits rouges

ou

Le carré d'agneau à l'infusion de thym

ou

Les noisettes de filet de veau, le jus à l'infusion de truffes

Accompagné d'une poêlée de légumes et du gratin dauphinois



LE BUFFET FROID ET CHAUD DES MARIÉS (SUITE)

LE BUFFET DE FROMAGE AFFINÉS

accompagné de petits pains aux noix, oignons, céréales et raisin
10 sortes de fromages

+

LE BUFFET DES GOURMANDISES « CHEZ SOI »

La pièce montée en mousse et biscuit présenté en escalier
mousse trois chocolats, ananas et noix de coco, fraisier, pomme cannelle, mangue et chocolat
La tarte aux quetsches (selon saison)
La salade de fruits frais
Le crumble aux fruits frais servi dans des mini verres
La panna cotta à la framboise et fraise selon saison
L'île flottante au pralin
La mousse au chocolat noir
La bombe glacée (sorbet et glace)
Les coulis et la crème anglaise

+

ASSORTIMENT DE BOULES DE PAIN « SÉSAME, PAVOT, LEVAIN, AUX NOIX »

Tarif applicable pour un minimum de 50 personnes



LE MENU DES CONTADES

37,30 €

OU SANS POISSON À 34,30 €

Le mille-feuilles de foie gras d'oie

Sa raviole tiède, son festival de salade au vinaigre balsamique

+

La nage de Saint-Jacques et gambas aux légumes frissants et basilic

La sauce crémeuse au champagne, tuile au parmesan

+

Le filet de canard rôti au miel de lavande et aux épices de fruits rouges

Le Strudel de légumes confit

L'écrasée de pommes de terre aux fines herbes

+

Le buffet de fromages affinés

accompagné de petits pains aux noix, oignons, céréales et raisin

(10 sortes de fromage)

+

L'alliance ananas et noix de coco

Le sorbet mangue et le coulis de fraises sauvages parfumé à la menthe

+

Assortiment de boules de pain

sésame, pavot, levain, aux noix

Nos tarifs s'entendent personnel de cuisine compris jusqu'à minuit

et pour un nombre de convives supérieur à 50 personnes.

Dans le cas contraire, il est facturé 34 € de l'heure, par cuisinier présent.



LE MENU DES RÉGENTS

45,70 €

LES MENUS

OU SANS POISSON À 40,70 €

Le lobe de foie gras de canard maison, le chutney de quetsches
La gelée au Pinot Gris et la crème balsamique

+

Le croustillant de sandre, les pétales de lard fumé
Le confit de poireaux
La sauce au Crémant d'Alsace

+

Les médaillons de filet de veau, son jus à l'infusion de truffes
La poêlée de légumes frais au basilic
Le gratin dauphinois

+

Le buffet de fromages affinés
accompagné de petits pains aux noix, oignons, céréales et raisin
(10 sortes de fromages)

+

Le Finger de Royal Chocolat
Aux épices de fruits rouges
Le sorbet framboise

+

Assortiment de boules de pain
sésame, pavot, levain, aux noix

Nos tarifs s'entendent personnel de cuisine compris jusqu'à minuit
et pour un nombre de convives supérieur à 50 personnes.
Dans le cas contraire, il est facturé 34 € de l'heure, par cuisinier présent.



LE MENU DES ROHAN

48,90 €

OU SANS POISSON CHAUD À 42,90 €

Le duo de foie gras poêlé et foie gras mi-cuit en lobe
Accompagné d'un chutney de figue

+

Le filet de bar de ligne, émulsion au chablis vieille vigne
accompagné de risotto aux asperges vertes

+

La caille farcie au foie gras de canard, son jus corsé au Porto,
Le flan forestier aux lardons et cumin, la quenelle de mousseline de céleri
Les jeunes carottes

+

Le buffet de fromages affinés
accompagné de petits pains aux noix, oignons, céréales et raisin
(10 sortes de fromages)

+

Le tiramisu aux fraises
accompagné d'une glace au fromage blanc
Le coulis de fraises

+

Assortiment de boules de pain
sésame, pavot, levain, aux noix

Nos tarifs s'entendent personnel de cuisine compris jusqu'à minuit
et pour un nombre de convives supérieur à 50 personnes.
Dans le cas contraire, il est facturé 34.00 € de l'heure, par cuisinier présent.



POUR VOUS SÉDUIRE

MENU ENFANT 13,00 €

L'émincé de volaille à la crème accompagné de spätzles

La coupe de glace

LES TROUS

Le trou sorbet citron arrosé au marc de Gewurztraminer 2,80 €

Le trou sorbet mirabelle arrosé de son alcool 3,10 €

Le granité aux pommes vertes arrosé de Calvados 3,30 €
et râpé de pommes

Le granité de pamplemousse arrosé de crémant 3,30 €

Le sorbet melon arrosé de porto 3,30 €

LES FROMAGES

L'assiette de fromages affinés 4,40 €

Le beurre extra-doux et son petit pain aux noix

Son mesclun de salade à l'huile de noix

Le croustillant de chèvre frais sur son mesclun de salade 5,00 €

Le bonbon de munster sur chou au cumin 5,00 €

LES DESSERTS

La pièce montée en chou • le chou 4,40 €

fourrés à la crème pâtissière au Kirsch

LE BUFFET DE GOURMANDISES « CHEZ SOI »

La pièce montée en mousse et biscuit présentée en escaliers

« mousse trois chocolats, ananas et noix de coco, fraiser,
pomme cannelle, mangue et chocolat »

La tarte aux quetsches selon saison

La salade de fruits frais

Le crumble aux fruits frais servi dans mini verre

La panna cotta à la framboise et fraise selon saison

La mousse au chocolat noir

L'île flottante au pralin

La bombe glacée (sorbet et glace)

Les coulis et la crème anglaise

MENU ENFANT Supplément de 3,90 €

L'émincé de volaille à la crème accompagné de spätzles

La coupe de glace



LA CARTE DES BOISSONS

Pour le Salon du Mariage, les vins sélectionnés sont de la Maison Charles WANTZ,
36 rue St Marc, 67140 Barr, tél : 03 88 08 90 44, charles.wantz@wanadoo.fr

Pour les boissons fournies par vos soins, contrairement aux usages dans la profession, nous ne demanderons pas de droit de bouchon, néanmoins pour tout rafraîchissement de ces dernières, nous vous appliquerons un forfait de 1.22 € par convive (réfrigérateur, transport, manutention, électricité).

LES VINS D'ALSACE

Le Pinot blanc Wantz, réserve particulière	7,32 €
Le Pinot Noir Wantz, réserve particulière	9,15 €
Le Muscat « M »	8,54 €
Le Riesling, réserve particulière	8,38 €
Le Pinot Gris Wantz	9,76 €
Le Gewurztraminer Wantz	10,67 €
Le Crémant d'Alsace Wantz	11,90 €
Le Crémant rosé Wantz	12,20 €

LES VINS ROUGES ET ROSÉS DES RÉGIONS DE FRANCE

Bordeaux « Réserve Saint Andrieu »	8,60 €
Bordeaux 1 ^{re} Côtes de Blaye « Château Bourdieu »	15,25 €

BOURGOGNE BLANC

Chablis domaine Moreau	26,10 €
Macon Villages « Château de Perronne »	15,90 €

BOURGOGNE ROUGE

Hauts Côtes de Nuits « Domaine des Ursulins »	18,10 €
Nuit-St-Georges « Domaine des Ursulins »	23,70 €

VALLEE DU RHONE

Crozes Hermitage « Cave de Tain »	14,60 €
Vacquieras « Cuvée G »	16,80 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Saint-Chinian « Domaine de Tudery »	17,40 €
Côtes du Roussillon « Cuvée du Maître de Cabestany »	13,80 €

LE CHAMPAGNE :

Le Mumm	36,00 €
Le Ruinart	48,00 €

LES AUTRES BOISSONS :

Le Jus d'orange 100% pur fruits, le litre	3,66 €
Les eaux minérales de sources alsaciennes, le litre	3,40 €
Le café 100% arabica, à discrétion	1,00 €
La Bière d'Alsace servie fraîche à la pression, le fût de 30 litres	132,00 €
(Location tireuse et CO2 compris)	
La Bière (bouteille de 25 cl)	2,90 €
Le Whisky sélectionné par Chez Soi, la bouteille	28,97 €
La Crème de Cassis, Mûre ou Pêche, la bouteille	16,77 €
Le Picon, la bouteille	21,00 €
Les Alcools blancs ou bruns, la bouteille	35,00 €
Pour les Millésimes merci de nous consulter	



POUR VOUS SÉDUIRE

• LE MATÉRIEL

LE FORFAIT « MATÉRIEL COCKTAIL » • par convive 2,80 €

Verrerie, vasque à champagne, rehausseurs, nappage des buffets, serviettes cocktail 2 plis

Toute pièce endommagée, cassée ou manquante sera facturée.

LE FORFAIT « MATÉRIEL REPAS » • par convive

FORFAIT TIVOLI 8,00 €

Assiettes transparentes en verre minéral, assiettes en porcelaine fine de Limoges,

Verres à eau, à vin blanc, à vin rouge, tasses à café, couverts, nappage et serviettes en tissu

FORFAIT RÉGENT 9,50 €

Assiettes carrées transparentes, ardoises, assiette creuse ou rectangulaire en porcelaine,

Verres à eau, à vin blanc, à vin rouge, tasses à café, couverts, nappage et serviettes en tissu

• LE PERSONNEL

LE PERSONNEL DE SERVICE • prix de l'heure

Le Maître d'Hôtel 34,00 €

Le Chef de Rang 28,00 €

Le personnel de service est facturé selon les heures réellement effectuées avec un minimum de 4h00.

LE PERSONNEL DE CUISINE • prix de l'heure

Le Cuisinier 34,00 €

(pour un repas inférieur à 50 convives et au-delà de minuit)

• NOS DIVERSES PRESTATIONS

LA DÉCORATION FLORALE • l'arrangement

Par table 18,00 €

Par buffet 70,00 €

LOCATION DIVERS

Tables rondes, chaises, chapiteaux, salles

Animation orchestre de 1 à 15 musiciens **Nous consulter**



AUTOMOBILE

Fiat
Peugeot
Renault
Citroën
Toyota
Mercedes
Jaguar
Volvo
Iveco
Opel

INSTITUTIONNEL

Ambassade d'Azerbaïdjan
Ambassade des Pays Bas
Ambassade des Etats-Unis
Port Autonome de Strasbourg
Palais du Gouverneur
Conseil Général du Bas-Rhin
Communauté Urbaine de Strasbourg
Ecole Nationale d'Administration
Région Alsace
Université De Strasbourg
Ensaïs
Opera
Adeus
Chambre de Commerce
Industrie de Strasbourg
Prefecture
CNRS
ISU
SERS
Strasbourg Evenement
CAF
Ville de Strasbourg
Mairie de Bitche
Mairie de Kuttolsheim
Mairie de Villé
Mairie d'Eschau
Mairie de Schaeffersheim
Mairie d'Eckbolsheim
Mairie d'Illkirch Graffenstaden
Mairie de Lingolsheim
Mairie de Reichstett
Mairie de Bischheim
Mairie d'Ostwald
Mairie de Metz
Mairie de Mullbach

ENTREPRISES

E.S
Gaz de France
Simply market
Kronenbourg
Heineken
Arte
FR3 alsace
Pour Mémoire
Siemens
Kone
Galerie Lafayette
Steelcase Strafor
Sonia Rykiel
Montblanc
Air France
Bang Of Olufsen
Dhl Express France
Schenker
Est Video Communication
Konica Minolta
L'oréal
Mondial
PMU
Super U

BANQUE

Banque Populaire
Crédit Agricole
C.I.C
C.C.F
Groupama
Société générale
Crédit Foncier de France
Crédit Mutuel
Caisse des Dépôts
et des Consignations
Sofinco

LES ÉVÉNEMENTS FORTS DE NOTRE ENTREPRISE

Inauguration Zénith de Strasbourg
(800 personnes)
+
Inauguration International Space University
+
Inauguration Usine de Sélestat des
CUISINES SCHMIDT
+
Inauguration Tramway de Strasbourg
+
Inauguration cinéma Pathé Brumath
+
Inauguration du nouveau terminal du
PORT AUTONOME, Dîner de Gala
+
Sommet de l'OTAN (9000 personnes)
+
Sommets Européens des Quarante Chefs d'Etat
+
Banquet Annuel des Anciens du Livre (CARPELIG)
+
Congrès BEST WESTERN
+
Congrès CAPCOM
+
Dîner de gala CENTRE GESTION ALSACE
+
Lancement des véhicules FORD, VW, AUDI,
+
JAGUAR, VOLVO, PEUGEOT, CITROEN
+
Nous avons servi le Dalaï-lama, Premier Ministre
d'Espagne, Nicolas Sarkozy, Michel Rocard,
Laurent Fabius
+
Dîner de Gala sous chapiteau de cirque au château
de Pourtalès pour le Chambre de Commerce
et de l'Industrie de Strasbourg
+
60° anniversaire de la libération de la
Ville de Strasbourg
+
75° anniversaire SOCOMEC (5000 personnes)
+
50° anniversaire des Centre internationaux
de la Francophonie (8000 personnes)
+
100° anniversaire du journal LE MONDE
+
100° anniversaire dîner de gala du Crédit Mutuel
Caisse Saint Jean (2500 personnes)
+
100° anniversaire dîner de gala du Crédit Mutuel
Caisse Illkirch (2000 personnes)



SPONSOR DU
RACING CLUB
DE STRASBOURG



HIPPODROME DE
STRASBOURG-HOERDT



ZÉNITH DE STRASBOURG
EUROPE

TRAITEUR

**Chez
Soi** créateur
de goût

26 rue de l'Ardèche
67100 Strasbourg
Tél. 03 88 40 01 96
info@chezsoi-traiteur.com

www.chezsoi-traiteur.com