CARNET PRESTIGE

2021

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

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

LE COCKTAIL À 13,90 € (SUITE)

+

LE FOIE GRAS DE CANARD
Brioches 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 DÉS 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 €

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 frisants 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 €

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 spæztles
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 choux • 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, fraisier,
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 spæztles
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 1re Côtes de Blaye « Château Bourdieux »	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 de Ursulins »	23,70 €

VALLEE DU RHONE

Crozes Hermitage « Cave de Tain »	14,60 €
Vacqueras « 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 (Location tireuse et CO2 compris)	132,00 €
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**

NOS **RÉFÉRENCES**

TRAITEUR Chez Soi créateur de goût

AUTOMOBILE
Fiat
Peugeot
Renault
Citroën
Toyota
Mercedes
Jaguar
Volvo
Iveco
Opel

INSTUTIONNEL
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
Ensais
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
+
60e anniversaire de la libération de la
Ville de Strasbourg
+
75e anniversaire SOCOMEC (5000 personnes)
+
50e anniversaire des Centre internationaux
de la Francophonie (8000 personnes)
+
100e anniversaire du journal LE MONDE
+
100e anniversaire dîner de gala du Crédit Mutuel
Caisse Saint Jean (2500 personnes)
+
100e 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