





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 2022 Tarification susceptible d'évoluer au-delà de cette date

S

LE COCKIAIL A TOJO TOSUIT	LE	COCKTAIL	À	10	.30	€.	(SUIT
---------------------------	----	----------	---	----	-----	----	-------

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.



4

 \leq

0

O

S

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

S

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





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.

S

CARNET **PRESTIGE**

Tarif valable jusqu'au 30 septembre 2022 Tarification susceptible d'évoluer au-delà de cette date





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
LES CANAPÉS VARIÉS DE LA MER
LES CANAPÉS « PRESTIGE »
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
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
LES MINI PÂTÉS EN CROÛTE MAISON
LES MINI NAVETTES BRIOCHÉES
LES BRIOCHES À L'ANETH PUR BEURRE AU SAUMON FUMÉ
LES BRIOCHES AU PAVOT PUR BEURRE À LA MOUSSELINE DE FROMAGE AUX FINES HERBES 1,15 €
LES MAURICETTES ASSORTIES
LES MINI-PAINS À LA PROVENÇALE
LES MINI-VIENNOIS AU POULET ET CURRY 1,15 €
LE KOUGELHOPF SALÉ AU LARD ET AUX NOIX • 16 PARTS
LE KOUGELHOPF SUCRÉ AUX AMANDES • 16 PARTS
LES BRETZELS AU GROS SEL, LA PIÈCE 1,10 €

CARNET **PRESTIGE**

Tarif valable jusqu'au 30 septembre 2022 Tarification susceptible d'évoluer au-delà de cette date





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 €
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

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 Pizza, oignons, quiches lorraines, saumon fumé, etc.	1,10 €

LES BOUCHÉES SUCRÉES

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





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

ΟU

Le carré d'agneau à l'infusion de thym

ΟU

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

Accompagné d'une poêlée de légumes et du gratin dauphinois





S

UFFE

 \mathbf{m}

E S

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 »





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. ESMENUS





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. E S M E N U S





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 L'émincé de volaille à la crème accompagné de spæztles La coupe de glace	13,00 €
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 et râpé de pommes	3,30 €
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

CARNET **PRESTIGE**

Tarif valable jusqu'au 30 septembre 2022 Tarification susceptible d'évoluer au-delà de cette date





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	
Le Muscat « M »	
Le Riesling, réserve particulière	8,38 €
Le Pinot Gris Wantz	9,76 €
Le Gewurztraminer Wantz	
Le Crémant d'Alsace Wantz	11,90 €
Le Crémant rosé Wantz	•
LES VINS ROUGES ET ROSÉS DES RÉGIONS DE FRANCE	
Bordeaux « Réserve Saint Andrieu ».	
Bordeaux 1 ^{re} Côtes de Blaye « Château Bourdieux »	15,25 €
POLIDOCOCNE DI ANC	
BOURGOGNE BLANC Chablis domaine Moreau	06106
Macon Villages « Château de Perronne ».	15,90 €
BOURGOGNE ROUGE	
Hauts Côtes de Nuits « Domaine des Ursulins »	18.10€
Nuit-St-Georges « Domaine de Ursulins »	
Troit of ocologes w politaine de orsonis "	23,70 0
VALLEE DU RHONE	
Crozes Hermitage « Cave de Tain »	14,60 €
Vacqueras « Cuvée G »	16,80 €
LANGUEDOC-ROUSSILLON	
Saint-Chinian « Domaine de Tudery »	
Côtes du Roussillon « Cuvée du Maître de Cabestany »	13,80 €
LE CHAMPAGNE :	
Le Mumm	36.00 €
Le Ruinart	
	40,00
LES AUTRES BOISSONS :	
Le Jus d'orange 100% pur fruits, le litre	
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	
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 Verrerie, vasque à champagne, rehausseurs, nappage des buffets, serviettes cocktail 2 plis Toute pièce endommagée, cassée ou manquante sera facturée.	2,80 €
LE FORFAIT « MATÉRIEL REPAS » • par convive	
FORFAIT TIVOLI 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	3,00€
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	
·	4,00€
Le Chef de Rang. 28 Le personnel de service est facturé selon les heures réellement effectuées avec un minimum de 4h00.	8,00€
LE PERSONNEL DE CUISINE • prix de l'heure	
·	4,00€
(pour un repas inférieur à 50 convives et au-delà de minuit)	
NOS DIVERSES PRESTATIONS	
LA DÉCORATION FLORALE • l'arrangement	
Par table	•
Par buffet 70),00€
LOCATION DIVERS	
Tables rondes, chaises, chapiteaux, salles	
Animation orchestre de 1 à 15 musiciens	nsulter





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 **SFRS**

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

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)

100e anniversaire dîner de gala du Crédit Mutuel Caisse Illkirch (2000 personnes)









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