

O' Délice Des 3 As

Menu Mariage



5 Rue de la fée 88330 Châtel sur Moselle Tél : 07.81.94.29.04

Contact : christophe.drolet@sfr.fr

Site : www.odelicedes3as.eatbu.com

Un jour important dans votre vie...

Le chef de O' Délice Des 3 As a acquis au fil des années, un savoir faire dans le domaine de la gastronomie et l'organisation des repas de fêtes.

C'est un service traiteur familial, authentique et riche d'une histoire construite : sur l'amour de la cuisine et l'art d'utilisé des produits de qualités et du terroir.

Pour l'un des jours les plus importants de votre vie, le choix de votre traiteur doit se baser sur la confiance.

Voici nos menus mariage.....



Carte apéritive

Fraîcheurs gourmandes :

Mini-Wraps au saumon fumé

Navette à la mousseline de thon

Canapé au roquefort et brisure de noix

Verrine de foie gras et pain d'épices

Verrine de gaspacho et chorizo doux

Prix : 0.90 € pce TTC

Ou

Plateaux de 50 pces : 45.00 € TTC

Feuilletés chauds :

Mini-bouchée à l'escargot

Mini-cake aux olives, poivrons et tomate bio

Mini-tarte fine au Saint-Jacques et curry

Mini-croque au munster et jambon

Mini-tartelette au saumon frais et basilic

Prix : 0.90 € pce TTC

Ou

Plateaux de 50 pces : 45.00 € TTC



Carte apéritive

Pains surprises

<i>Cygne 48 sandwichs</i>	<i>55.00 € TTC</i>
<i>Crocodile 48 sandwichs</i>	<i>55.00 € TTC</i>
<i>Coquille 44 sandwichs</i>	<i>55.00 € TTC</i>
<i>Grappe de raisin 45 sandwichs</i>	<i>55.00 € TTC</i>
<i>Pain surprise 48 sandwichs</i>	<i>38.50 € TTC</i>
<i>Pain surprise 60 sandwichs</i>	<i>48.00 € TTC</i>
<i>Pain nordique surprise 64 sandwichs</i>	<i>58.00 € TTC</i>

Autres accompagnements

<i>Plateaux de canapé salés froids Prestige 48 pièces</i>	<i>58.00 € TTC</i>
<i>Mini-brochette de fruits</i>	<i>0.50 € TTC</i>
<i>Mini-brochette de fromage</i>	<i>0.45 € TTC</i>
<i>Cake aux olives et fromage 12 pièces</i>	<i>7.00 € TTC</i>
<i>Cake aux thon et poivrons 12 pièces</i>	<i>7.00 € TTC</i>



Menu d'Alicia

Verdure de gourmandise

*(Salade mêlée, gésiers de volaille confits, Pétales de magret de canard
Fumé et de foie gras, vinaigrette à la framboise)*

Ou

Timbale de poisson à la bisque de homard

Ou

Terrine de canard aux 2 foies et aux girolles, confit d'oignons

Sorbet fraîcheur

Filet mignon de porc braisé au miel et mirabelle des Vosges

Ou

Suprême de volaille rôti aux saveurs des bois

Ou

Pavé de saumon poêlé au jus citronné et de basilic

Pomme à l'ancienne et crémeux de courgette carotte et brocolis

Assiette de 2 fromages et salade verte

Dessert des mariés

Prix : 22.80 € TTC

Menu d'Anais

Buffet d'entrées

Assortiment de terrines Maison

Duo de Saumon fumé et saumon frais

Melon et Jambon cru

Assortiment de charcuteries fines

Assortiments de 3 crudités

Pause fraîcheur

Corolle de sole à la dieppoise

Ou

Noix de porc confites aux fruits exotiques

Ou

Fondant de Poulet farci sauce aux girolles

Pomme de terres Macaire, tomate rôtie et petits légumes

Assiette de 3 fromages et salade mêlée

Dessert des mariés

Prix : 28.80 € TTC

Menu d'Amélia

*Terrine de foie gras de canard maison, pain d'épices
et confiture de figues*

Ou

*Brochette de saint jacques, saumon fumé et crevettes
au curry doux*

Cocotte d'escargots, champignons et asperges vertes

Ou

Escalope de saumon bio poché sauce pesto

Pause fraîcheur

Pavé de veau aux morilles

Ou

Dos de cabillaud au gris de Toul

Ou

Cuisse de canard braisée au perlé de mirabelle

Gratin Dauphinois, tomate rôtie et flan de légumes

Assiette de 3 fromages et salade mêlée

Dessert des mariés

Prix : 36.50€ TTC

Gâteaux des mariés



2 Gâteaux au choix :

Croquant mangue passion

Chocolat praliné caramel

Entremet 3 chocolats

Entremet fruits rouges

Entremet passion panna cotta

Framboisier

Dessert personnalisé :

Pièce montée + 3.50 € TTC / personne

Sur le prix du repas



Menu enfant

Une entrée

Un plat légume féculent

Un dessert

Menu a déterminer avec les mariés

Prix unique 8.50 € TTC

Et une surprise !!!!!!!! Offerte part le Chef.

Pour agrémenter votre soirée

Corbeille de fruits

Mignardises sucrées

Café fin de soirée

Soupe à l'oignons

Prix : à déterminer lors de la réservation



Conditions générales de vente

Société sous régime de l'autoentreprise.

Toute réservation doit être accompagnée d'un chèque d'acompte de 30% de la somme globale ainsi que le devis signé par vos soins et précédé de la mention « bon pour accord », le solde de la facture devra être réglé à la livraison, à réception de facture ou 7 jours maximum suivant la prestation .

A déterminer lors de la signature du contrat.

Les réservations seront uniquement prises en compte après le versement d'un acompte de 30% du montant total TTC de la commande.

Le nombre de convives devra nous être communiqué 8 jours avant la réception et servira de base pour la facturation.

En cas d'annulation de la commande après acceptation signée du devis, aucun acompte ne vous sera restitué.

Si cette somme n'est pas réglée à la date d'échéance, une pénalité de 15% du montant total de votre facture vous sera imputée, en plus des 40€ de frais de recouvrement.

Les boissons, La location de salle et de vaisselle, le dressage des tables, le nappage, le service en salle, le nettoyage et débarrage de salle est non compris dans le prix de la prestation.

Un chèque de caution vous sera demandé à la livraison pour tout prêt de matériel. Celui-ci vous sera restitué dès son retour.

Toute perte ou casse de matériel mis à disposition sera facturé en supplément.

Nos produits sont livrés par un véhicule frigorifique, nos denrées sont consommables le jour même de la livraison. Nous déclinons toutes responsabilités dans le cas où elles ne seraient pas consommées dans ce délai.

O' Délices des 3 As ne pourra être tenu responsable des livraisons en cas de force majeure (grèves, intempéries, sinistre des locaux, accident impliquant le camion de livraison).

Conditions générales de vente

La composition des produits pourra varier en fonction de la disponibilité d'approvisionnement, il est évident que nous vous tiendrons informé rapidement.

Par mesure d'hygiène, aucune denrée ne pourra être ni reprise, ni échangée.

Les livraisons ne comprennent pas l'installation des buffets, cocktails ou repas.

Nos menus, buffets, cocktails ou autres prestations ne tiennent pas compte d'un possible facteur d'allergie mais suivant votre souhait nous pouvons vous fournir la liste des ingrédients utilisés sur simple demande.

Nos viandes sont d'origines Françaises et Nos produits sont en grande partie locaux et ou bio.

Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire

Les présentes conditions générales de vente sont adressées à chaque client à sa demande.

Toute commande implique l'acceptation entière et sans reserves de ses dernières.

O' Délice Des 3 As

5, rue de la Fée

88330 Châtel sur Moselle

07.81.94.29.04

Christophe.drolet@sfr.fr

Odelicedes3as.eatbu.com

RC 834 827 263 Épinal

photo non contractuelles

Tarif valable jusqu'au 31/12/2018