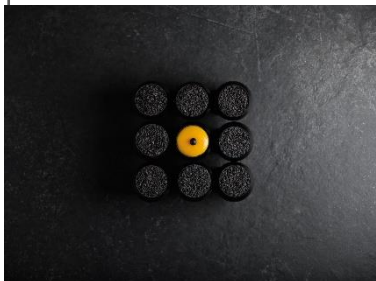


MARIAGE CHÂTEAU



kieffer
TRAITEUR D'EXCEPTION



Unique et magique

Certains instants de la vie ne s'oublient jamais, et votre réception de mariage fait partie de ces événements exceptionnels, de ces rendez-vous merveilleux à ne pas manquer...

Notre métier, notre passion

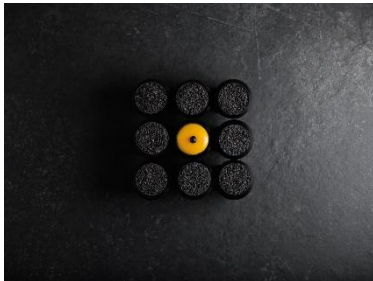
Nous serions heureux de vous accompagner dans l'organisation de cet événement, en façonnant avec vous les contours puis les détails d'un tableau festif, raffiné, élégant et surtout unique,

Nous mettrons avec plaisir et professionnalisme notre savoir-faire gastronomique au service de votre soirée d'exception.

Cédez à la tentation

Cette brochure vous présente des cocktails apéritif et différentes formules diners. Notre Chef de cuisine a élaboré une gastronomie savoureuse, de saison, qui mêle saveur et créativité pour enchanter vos papilles et celles de vos invités.

Si vous souhaitez offrir à vos convives une soirée à thème ou une proposition originale, nous sommes en mesure de répondre à vos envies.



COCKTAIL « Passionnément »

24,80€ TTC par personne – base 120 Convives



Cocktail composé de 10 pièces par personne, soit :

- 8 pièces salées froides
- 2 pièces salées chaudes ou 1 paire de knacks

SALEES FROIDES

Finger au chorizo et crème d'asperges
 Mini club au tartare de poivron rouge, tapenade et courgettes grillée, pain tomate
 Bagel veau moutarde à l'ancienne
 Cracker de parmesan, dôme de mascarpone, caramel balsamique & tomate confite
 Brochette de tomate cerise et bille de mozzarella marinée au pesto
 Pince de saltufo, crème noisette
 Fleur de gambas à la coriandre
 Conchiglioni au parmesan et tomate confite
 Cornet gauffré au guacamole et tartare de tomates
 Wrap's saumon
 Croustille de pain au maïs, foie gras de canard à la croque-au-sel
 Tartare de dorade au lait de coco et au citron vert



SALEES CHAUDES

Bonbon de canard à la cardamome
 Aransini
 Brioche d'escargot
 (Ou une paire de knack, moutarde condiment et michette de pain à la bière)



Y compris :

- **Arts de la table** : verrerie, nappage blanc pour le buffet boisson et gastronomie (1 buffet de 6m et 2 tables ilots), petit matériel de service
- **Personnel de service** : pour la mise en place, le cocktail d'une durée de 2h00, et le débarrassage : 1 Maître d'hôtel et 3 Chefs de rang
- **Livraison**

Proposition élaborée sur une base d'un cocktail de 120 convives d'une durée de 2h. Y compris mobilier, cuisine relais, frais de déplacement et frais d'exploitation.

COCKTAIL « A la folie »

28,75€ TTC par personne – base 120 convives



Cocktail composé de 12 pièces par personne, soit :

- 9 pièces salées froides
- 2 pièces salées chaudes ou 1 paire de knacks
- 1 pièce sucrée

SALEES FROIDES

Finger au chorizo et crème d'asperges
 Mini club crudités, pain à la carotte
 Bagel courgette aubergine grillée
 Lilipop de Foie Gras et pêche des vignes
 Cracker de parmesan, dôme de mascarpone au caramel balsamique et tomate confite à cheval
 Pince de tofu au wakamé
 Fleur de gambas à la coriandre
 Wrap's au kibé crudités
 Cornet gauffré au guacamole et tartare de tomates
 Pipette de Saumon mariné duo de pétales de betteraves, crème à la vodka
 Croustille de pain à la pomme de terre et thon mi-cuit aux épices douces
 Ceviche de maigre au citron vert et piment d'espelette



SALEES CHAUDES

Bonbon de canard à la cardamome
 Saltimboca de volaille
 Bille de mozzarella en croute de pesto
 (Ou une paire de knack, moutarde condiment et michette de pain à la bière)

SUCRE

Baguettine chocolat noir, sur lit de sucre grelot
 Mini tartelette à la fraise et aux éclats de pistaches



Y compris :

- **Arts de la table** : verrerie, nappage blanc pour le buffet boisson et gastronomie (1 buffet de 6m et 2 tables ilots), petit matériel de service
- **Personnel de service** : pour la mise en place, le cocktail d'une durée de 2h00, et le débarrassage : 1 Maître d'hôtel et 3 Chefs de rang
- **Livraison**

Proposition élaborée sur une base d'un cocktail de 120 convives d'une durée de 2h Y compris mobilier, cuisine relais, frais de déplacement et frais d'exploitation.

UNE SUGGESTION ? UNE ENVIE?

LES ANIMATIONS AU BUFFET

Jambon Serrano à la découpe

figues fraîches, tapenade olive noire, croustille pain aux olives

3,50 € TTC par personne (base 120 personnes)

Papyrus homard et thon

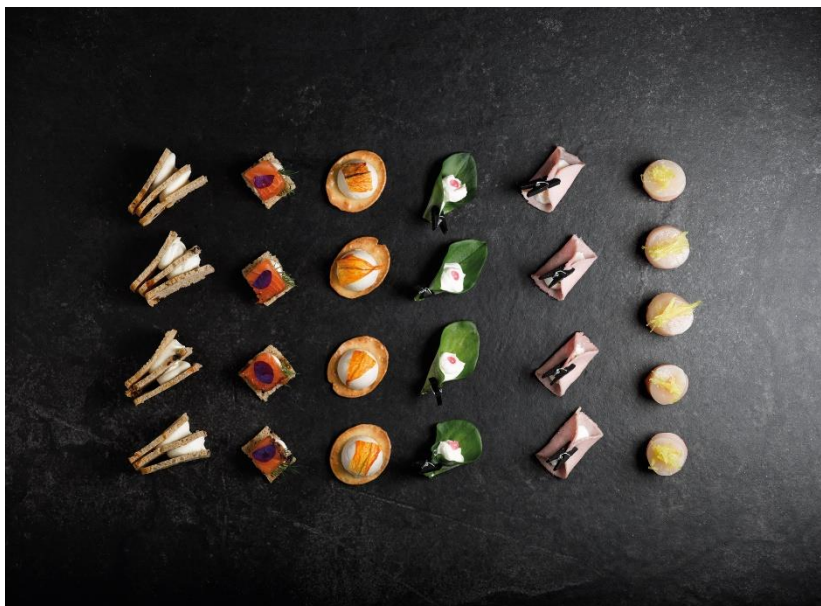
Radis tranché, découpé au buffet comme un sushi, garni de lomo de thon mariné ou de homard, légumes croquants et d'une crème à la coriandre.

4,50 € TTC par personne (base 120 personnes)

Déclinaison de Foie Gras

- × Foie gras d'oie à la croq'sel, baguette de maïs
- × Foie gras d'oie confit au Gewürztraminer, pain d'épices
- × Foie gras de canard et chutney de quetsches, pain de campagne toasté

6,80 € TTC par personne (base 120 personnes)



DINER « Romance »

69,50€ TTC par personne – base 80 convives



LES ENTREES

Tartare de gambas // fenouil // espuma de Pastis // avruga

Ou

Saumon mariné à l'aneth // polenta crémeuse // croustille de pain à la pomme de terre // crème d'artichaut // vinaigrette de fruits de la passion

Ou

Foie gras de canard // Porto Blanc

LES PLATS CHAUDS

Tournedos de filet de canard // tartelette aux poireaux et carottes // gnocchis aux herbes // jus corsé aux poivrons rouges

Ou

Suprême de pintade mariné aux épices // déclinaison de carottes // frites de panisses



LES DESSERTS

Cryogénie fraise rhubarbe

Ou

Mojito revisité

Ou

Pavlova

Prix incluant :

- Petit pain blanc
- Boissons chaudes à discrétion (café Reck et thés)
- **Arts de la table** : 4 verres par personne - Nappage et serviettes en tissu (coloris au choix) - Assiettes et couverts gamme gala pour un menu 3 plats
- **Personnel de service et de cuisine** : pour mise en place, service et débarrassage, 1 Maître d'hôtel et 2 Chefs de rang
- **Livraison**



Proposition élaborée sur une base d'un diner de 80 convives d'une durée de 3h30 avec fin de soirée à 3h00. Y compris mobilier, cuisine relais, frais de déplacement et frais d'exploitation.

DINER « Amour Eternel »

74,90€ TTC par personne – base 80 convives



LES ENTREES

Tartare de dorade façon Matjes // pommes vertes // fleur de capucine // émulsion raifort

Ou

Foie gras de canard // gelée de rhubarbe // tuile dentelle

LES PLATS CHAUDS

Veau basse température // essence de basilic // vitelotte aux amandes // fèves et girolles

Ou

Feuille à feuille de bœuf // foie gras poêlé // déclinaison de betteraves // pommes de terre confites



LES DESSERTS

Macaronade rhubarbe // fruits rouges // sorbet fromage blanc

Ou

Finger Namelaka // craquotant sablé // framboises

Prix incluant :

- Petit pain blanc
- Boissons chaudes à discrétion (café Reck et thé) & Rafraichissement boissons
- **Arts de la table** : 4 verres par personne - Nappage et serviettes en tissu (coloris au choix) - Assiettes et couverts gamme gala pour un menu 3 plats
- **Personnel de service et de cuisine** : pour mise en place, service et débarrassage, 1 Maître d'hôtel et 2 Chefs de rang
- **Livraison**



Proposition élaborée sur une base d'un diner de 80 convives d'une durée de 3h30 avec fin de soirée à 3h00. Y compris mobilier, cuisine relais, frais de déplacement et frais d'exploitation.

DINER « Passion »

85,90€ TTC par personne – base 80 convives

LES ENTREES

Noix de Saint Jacques poêlées // Risotto au vieux parmesan et cèpes // caramel balsamique (entrée chaude)

Ou

Foie gras d'oie au Maury Mas Amiel // Foie gras d'oie confit au Gewurztraminer

LES PLATS CHAUDS

Tournedos de filet de bœuf // légumes du moment // blinis // sauce Périgueux // truffes hachées

Ou

Duo de pintade rôti // foie gras d'oie // asperges vertes // pomme maxime

LES DESSERTS

Millefeuille croustillant aux fraises // crème légère à la vanille bourbon // glace pistache

Ou

Crumble d'ananas Victoria // Royal Gala gelée au Campari // sorbet à l'orange amère

Ou

Croustille de filo // crème légère au kirsch // compotée de fruits de saison // coulis assorti, salade de menthe et de coriandre // vinaigrette sucrée

Prix incluant :

- Petit pain blanc
- Boissons chaudes à discrétion (café Reck et thés)
- **Arts de la table** : 4 verres par personne - Nappage et serviettes en tissu (coloris au choix) - Assiettes et couverts gamme gala pour un menu 3 plats
- **Personnel de service et de cuisine** : pour mise en place, service et débarrassage, 1 Maître d'hôtel et 2 Chefs de rang
- **Livraison**

Proposition élaborée sur une base d'un diner de 80 convives d'une durée de 3h30 avec fin de soirée à 3h00. Y compris mobilier, cuisine relais, frais de déplacement et frais d'exploitation.



kieffer
TRAITEUR D'EXCEPTION

UNE SUGGESTION ? UNE ENVIE?

[Vous souhaitez compléter votre diner ?](#)

Le Trou - 3,30 € TTC par personne

sorbet framboisà l'eau de vie de framboise sauvage
ou Sorbet citron au Marc de Gewurztraminer, ou Sorbet citron au basilic et huile d'olive
ou Sorbet à la poire Williams, arrosé de son eau de vie

Ardoise de fromages – 5,70€ TTC par personne

fromages affinés accompagnés de petits pains à la bière, servi à table à partager

Menu enfant – 13,50€ TTC par personne

Emincé de volaille à la crème et spaetzele, fondant au chocolat et sa crème anglaise

Pièce Montée

- Croquembouche décoré, deux choux par personne (base minimum de 120 choux) – 4,50 € TTC par personne
- Pièce montée de 100 macarons multicolores - 275 € TTC

