DU CÔTÉ TRAiTEUR

Au goût de vos envies









Tarifs sur demande

Les Pauses Café

Accueil Café

Café, infusion, thé
Jus d'orange et jus de pomme
Lait
Eau de source plate

Pause Gourmande

Café, infusion, thé
Jus d'orange et jus de pomme
Lait
Eau de source plate

2 pièces par personne
Mini chausson aux pommes, mini torsade aux pépites de chocolat
Allergènes : lait, gluten, œuf, soja, sésame, fruits à coque

Pause sur mesure (sur devis)

Café, infusion, thé
Jus d'orange et jus de pomme
Lait
Eau de source plate

4 pièces par personne
Mini cookies, mini muffins, mirliton, brochette de fruits, macarons pâtissier, mini beignet, cake marbré, mignardise sucrée, mini financier

Allergènes : lait, fruit à coque, gluten, œuf, soja

Pause Alsacienne

Café, infusion, thé
Jus d'orange et jus de pomme
Lait
Eau de source plate

1,5 tranches par personne
Viennoiseries Alsaciennes (kougelhopf sucré ou natte sucrée)

Allergènes : lait, fruit à coque, gluten, œuf, soja, sulfites

Pause du Boulanger

Café, infusion, thé
Jus d'orange et jus de pomme
Lait
Eau de source plate

3 pièces par personne
Mini viennoiseries (chocolatine, croissant et escargot)

Allergènes : lait, fruit à coque, gluten, œuf, soja, sésame



Dans toutes les pauses le matériel est inclus
Matériel : serviettes cocktail, gobelets à café jetables recyclables, thermos, sucre et touillettes.

DU CÔTÉ TRAiTEUR



Cocktails apéritifs

EXEMPLE

7 pièces salées

Les canapés salés froids
(2 pièces par personne)

Canapé Du Côté Traiteur
Saumon fumé et crème de raifort, Fromage frais et abricot moelleux
Mousse de surimi, baie acidulée, Fines charcuteries et cornichons
Jambon fumé et poivron confit

Allergènes : Poisson, crustacés, lait, œufs, moutarde, gluten, céleri

Toast Campagnard
Jambon fumé de la Forêt Noire et poivron confit
Fromage frais aux fines herbes et abricot
Mousson de canard au Porto et cornichon

Allergènes : Gluten, lait, œufs, sulfites

Les bouchées fraîcheur
(1 pièce par personne)

Pic de tomate cerise et mozzarella au Pesto
Allergènes : lait, fruit à coque

Les crudités craquantes aux trois sauces
(1 pièce par personne)

Légumes à croquer avec sauce fromage blanc aux fines herbes, tapenade et houmous
Allergènes : lait, sésame, sulfites, céleri

Les mini sandwichs
(2 pièces par personne)

Minicette Fraicheur
Fromage frais et légumes
Allergènes : lait, sulfites, gluten

Bagel bretzel
Saumon fumé, crème de raifort et oignon rouge
Pastrami, cheese crème et poivron confit
Guacamole, salade, poivrons confit et oignon

Allergènes : gluten, lait, œufs, poisson, sulfites, moutarde

Minicette 100 % Alsace
Fines charcuteries alsaciennes, tomme d'Alsace, saucisse de foie et cornichon aigre doux

Allergènes : Lait, œufs, moutarde, sulfites, gluten

Les rustiques
(1 pièce par personne)

Pain aux Noix Long (38 toasts)
Jambon blanc, fromage, saumon, mousse de canard

Allergènes : poisson, lait, gluten, sulfites, fruits à coque

Kougelhopf surprise (40 toasts)
Charcutier

Allergènes : gluten, œufs, lait, fruits à coque, moutarde, sulfites

Mini Bretzel fraîche d'Alsace
Nature, gratinée

Allergènes : lait, gluten, œufs, sulfites

DU CÔTÉ TRAiTEUR

EXEMPLE

8 pièces salées

Les canapés salés froids

(2 pièces par personne)

Canapé Du Côté Traiteur
Saumon fumé et crème de raifort, Fromage frais et abricot moelleux
Mousse de surimi, baie acidulée, Fines charcuteries et cornichons
Jambon fumé et poivron confit

Allergènes : Poisson, crustacés, lait, œufs, moutarde, gluten, céleri

Mini Blinis
Chiffonnade de saumon fumé à la crème d'aneth
Mousse de surimi épicé à la tomate confite
Effiloché de dinde au curry et olive noire

Allergènes : gluten, lait, œufs, poisson, crustacés, sulfites

Les bouchées fraîcheur

(1 pièce par personne)

Pic de jambon fumé et cube de melon charentais (été)

Allergènes : sulfites, céleri

Les crudités craquantes aux trois sauces

(1 pièce par personne)

Légumes à croquer avec sauce fromage blanc aux fines herbes, tapenade et houmous
Allergènes : lait, sésame, sulfites, céleri

Les verrines

(1 pièce par personne)

Compotée de légumes du soleil à la menthe, bille de mozzarella

Allergènes : lait, sulfites

Tartare de saumon au citron vert

Allergènes : poisson, sulfites

Le mini plat chaud

(1 pièce par personne)

Paire de saucisses de Strasbourg 60 gr
Pain de campagne tranché et moutarde

Allergènes : sulfites, lait, œufs, gluten, moutarde



Les mini sandwichs

(2 pièces par personne)

Minicette Gourmande
Saumon fromage frais ciboulette, salade océane, jambon cru parmesan,
Fromage frais tomate cerise marinée, salade italienne

Allergènes : Poisson, crustacés, mollusques, lait, sulfites, gluten

Navette Italienne (selon saison)
Tomates, huile d'olives, mozzarella et origan (été)
Tailla de tomate, huile d'olive, mozzarella et origan (hiver)

Allergènes : lait, sulfites, gluten

Mini Bagnat
Thon mayonnaise, tomate, salade et oignons

Allergènes : poisson, gluten, sulfites, lait, œufs, moutarde, sésame, soja

DU CÔTÉ TRAiTEUR



EXEMPLE

8 pièces salées et 2 pièces sucrées

Les canapés salés froids

(2 pièces par personne)

Canapé Du Côté Traiteur
Saumon fumé et crème de raifort, Fromage frais et abricot moelleux
Mousse de surimi, baie acidulée, Fines charcuteries et cornichons
Jambon fumé et poivron confit

Allergènes : Poisson, crustacés, lait, œufs, moutarde, gluten, céleri

Bruschetta sur Pain Grillé à l'ail
Compotée de légumes et mozzarella
Compotée de légumes et chorizo doux
Tapenade de tomate, olive et poivron confit

Allergènes : Gluten, lait, sulfites

Les Fraich'Salades

(1 pièce par personne)

Eté
Salade fraicheur (avocat, mangue, tomate cerise, oignon rouge et coriandre frais)

Allergènes : sulfites, moutarde

Hiver
Salade Perle Marine

Allergènes : poisson, crustacés, mollusques, sulfites

Les pièces tendances

(1 pièce par personne)

Macaron salé
Carotte, cumin *Allergènes : sulfites*
Chèvre, piment d'Espelette *Allergènes : lait*
Tomate, poivron *Allergènes : sulfites*

Mise en Bouche Carrée
Mini presskopf ravigote

Allergènes : sulfites, moutarde

Les mini sandwichs

(2 pièces par personne)

Minicette Fraicheur
Fromage frais et légumes

Allergènes : lait, sulfites, gluten

Mini sandwich brioché
Rôti de bœuf, béarnaise, tomate confite et roquette

Allergènes : gluten, lait, œuf, moutarde, sulfites

Petit Pain Polaire
Effilochée de dinde au curry, salade, tomate
Surimi épicé au concombre
Fromage frais et tartare de légumes

Allergènes : gluten, lait, œufs, poisson, crustacés, sulfites, moutarde, soja, sésame

Les pièces chaudes

(2 pièces par personne)

Assortiment de mini pizza, quiche lorraine, saumon brocoli, trois fromages et saucisse

Allergènes : gluten, lait, œufs, sulfites, moutarde, poisson, soja

Mini flammekueche

Allergènes : lait, gluten, œufs, sulfites

Samossa de légumes, sauce aigre douce

Allergènes : gluten, œufs, sulfites, soja, moutarde

Les douceurs

(2 pièces par personne)

Mignardise Sucrée de la pâtisserie Stein

Allergènes : gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja, sulfites

Macarons
Pistache, framboise, citron, chocolat, vanille et café

Allergènes : œufs, fruits à coque, lait, soja, sulfites

Compotée de fruits de saison

DU CÔTÉ TRAiTEUR

Cocktail déjeunatoire ou dinatoire



EXEMPLE

10 pièces salées et 5 pièces sucrées

Les canapés salés froids
(2 pièces par personne)

Canapé Du Côté Traiteur
Saumon fumé et crème de raifort, Fromage frais et abricot moelleux
Mousse de surimi, baie acidulée, Fines charcuteries et cornichons
Jambon fumé et poivron confit

Allergènes : Poisson, crustacés, lait, œufs, moutarde, gluten, céleri

Coque macaron
Mousse de foie gras, figue et graines de chia

Allergènes : œufs, lait, soja, fruits à coque, gluten

Les bouchées fraîcheur
(1 pièce par personne)

Pic de jambon fumé et cube de melon charentais

Allergènes : sulfites, céleri

Les crudités craquantes aux trois sauces
(1 pièce par personne)

Légumes à croquer avec sauce fromage blanc aux fines herbes, tapenade et houmous

Allergènes : lait, sésame, sulfites, céleri

Les Tendances
(1 pièce par personne)

Mise en Bouche Carrée
Lichettes de saumon fumé sur salade coleslaw

Allergènes : poisson, œufs, moutarde, sulfites

Taboulé à la menthe fraîche et filet de rouget mi cuit

Allergènes : poisson, gluten, sulfites

Le mini plat chaud
(1 pièce par personne)

Paire de saucisses de Strasbourg 60 gr
Pain de campagne tranché et moutarde

Allergènes : sulfites, lait, œufs, gluten, moutarde

Les mini sandwichs
(3 pièces par personne)

Minicette Gourmande
Saumon fromage frais ciboulette, salade océane, jambon cru parmesan,
Fromage frais tomate cerise marinée, salade italienne

Allergènes : Poisson, crustacés, mollusques, lait, sulfites, gluten

Petit céréales
Saumon poché et sauce tartare

Allergènes : gluten, lait, œuf, poisson, sulfites, moutarde

Le Fromager
(1 pièce par personne)

Assortiment de fromages tranchés, noix
Pain aux céréales

Allergènes : lait, fruits à coque, soja, gluten, œuf, sésame

Les douceurs
(5 pièces par personne)

Mignardise Sucrée de la pâtisserie Stein

Allergènes : gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja, sulfites

Macarons
Pistache, framboise, citron, chocolat, vanille et café

Allergènes : œufs, fruits à coque, lait, soja, sulfites

Mini panier de fruits frais coupés
Allergènes : sulfites, fruits exotiques

Verrine Gourmande
Tiramisu exotique et granola

Allergènes : lait, œufs, gluten, fruits à coque

Mini cannelés au Rhum

Allergènes : gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja

DU CÔTÉ TRAiTEUR

EXEMPLE

13 pièces salées et 5 pièces sucrées

Les canapés salés froids

(3 pièces par personne)

Canapé Du Côté Traiteur
Saumon fumé et crème de raifort, Fromage frais et abricot moelleux
Mousse de surimi, baie acidulée, Fines charcuteries et cornichons
Jambon fumé et poivron confit

Allergènes : Poisson, crustacés, lait, œufs, moutarde, gluten, céleri

Wrap
Guacamole, nouille chinoise, carotte et salade
Poulet curry, salade, tomate et oignon rouge
Saumon cuit, aneth, iceberg et concombre

Allergènes : Gluten, poisson, lait, soja, moutarde, sulfites

Les Fraich'Salades

(1 pièce par personne)

Salade de carottes au cumin
Allergènes : sulfites
Salade de pommes de terre à la graine de moutarde
Allergènes : sulfites, moutarde

Les bouchées fraîcheur

(1 pièce par personne)

Pic de tomate cerise et mozzarella au Pesto

Allergènes : lait, fruit à coque

Les rustiques

(1 pièce par personne)

Pain aux Noix Long (38 toasts)
Jambon blanc, fromage, saumon, mousse de canard
Allergènes : poisson, lait, gluten, sulfites, fruits à coque

Cake salé
Dés de brebis et courgette
Allergènes : lait, gluten, œufs

Bretzel fraîche d'Alsace
Allergènes : gluten, lait, œufs, sulfites

Les mini sandwichs

(2 pièces par personne)

Minicette Fraicheur
Fromage frais et légumes
Allergènes : lait, sulfites, gluten

Mini Bagnat
Thon mayonnaise, tomate, salade et oignons
Allergènes : poisson, gluten, sulfites, lait, œufs, moutarde, sésame, soja

Petit céréales
Saumon poché et sauce tartare
Allergènes : gluten, lait, œuf, poisson, sulfites, moutarde

Le mini plat chaud

(1 pièce par personne)

Émincé de volaille sauce au Riesling et champignons frais
Mini spaetzles
Allergènes : sulfites, lait, œufs, champignons, gluten



Les pièces chaudes

(3 pièces par personne)

Assortiment de mini pizza, quiche lorraine, saumon brocoli, trois fromages et saucisse
Allergènes : gluten, lait, œufs, sulfites, moutarde, poisson, soja

Crevette en chemise de pomme de terre, sauce aigre douce
Allergènes : crustacés, sulfites, gluten, soja, moutarde

Les douceurs

(5 pièces par personne)

Mignardise Sucrée de la pâtisserie Stein
Allergènes : gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja, sulfites

Macarons
Pistache, framboise, citron, chocolat, vanille et café
Allergènes : œufs, fruits à coque, lait, soja, sulfites

Mini panier de fruits frais coupés
Allergènes : sulfites, fruits exotiques

Verrine Gourmande
Mousse chocolat au lait
Allergènes : lait, œufs, soja

Demi Entremet (petits desserts)
Tropézienne vanille, éclair chocolat et café
Allergènes : lait, œufs, gluten, sulfites, soja

DU CÔTÉ TRAiTEUR



Exemples de Menus

MENU Gourmand

Le Foie Gras de Canard Gourmand
Gelée au gewurztraminer,
Confit de rhubarbe au gingembre
Navette briochée
Allergènes : gluten, œufs, lait

Ballotine de poulet aux saveurs méditerranéennes
Triangle de polenta
Farandole du potager
Allergènes : lait, céleri

Fondant au Chocolat et son cœur coulant au caramel
Coulis de griottes
Allergènes : œufs, lait, gluten, soja, fruits à coque

Pain
Allergènes : gluten

MENU Tendance

Trilogie de foie gras
Foie gras mi-cuit
Mini burger de foie gras poêlé et coque macaron cacao à la mousse de foie gras et figue
Allergènes : gluten, œufs, lait, fruits à coque

Pavé de saumon rôti à la fleur de sel
Crème de chorizo
Risotto aux petits légumes
Allergènes : poisson, lait, céleri

Tarte aux fruits de saison
Quenelle de glace
Allergènes : gluten, œufs, lait, fruits à coque

Pain
Allergènes : gluten

DU CÔTÉ TRAiTEUR

MENU Du Côté Traiteur

Dos de cabillaud en croute d'herbe
Mousseline de patates douces
Allergènes : poisson, gluten, lait, oeufs

Magret de canard sauce au miel de fleur et vinaigre balsamique
Tian de légumes provençal et cube de Féta
Pommes château rôties au thym frais
Allergènes : lait, céleri

L'Assiette Du Côté Traiteur
Entremet framboise
Tiramisu exotique et granola
Quenelle de glace façon choco-brownies
Allergènes : gluten, œufs, lait, soja, fruits à coque

Pain
Allergènes : gluten



MENU Prestige

Nage de Saint-Jacques et Gambas
Ravioles à la ricotta verte
Petit jus au safran
Allergènes : crustacés, mollusques, gluten, lait, œufs

Fondant de Veau Sauce Périgourdine
Blinis de Pomme de terre et ses petits légumes glacés
Allergènes : gluten, œufs, lait, céleri

L'assiette Gourmande
Entremet chocolat
Pana Cotta aux fruits rouges
Glace à la vanille
Allergènes : lait, œufs, gluten, soja, fruits à coque

Pain
Allergènes : gluten

DU CÔTÉ TRAiTEUR



MENU Séduction

La Salade Gourmande
Mélange d'herbes folles et jeunes pousses
Florentine de saumon fumé
Pic de gambas et de Saint-Jacques
Triangle de foie gras gourmand
Crevette en chemise de Pomme de Terre
Allergènes : poisson, crustacés, mollusques, lait, œufs, gluten

Filet de Bœuf Cuit en Basse Température et Sauce aux morilles
Quenelle d'Embeurré de pommes de terre aux fèves vertes
Brochette de légumes glacés
Allergènes : lait, céleri, gluten

Le Festival
Le Festival, délicieux mariage de chocolats amer, lait et ivoire
Allergènes : lait, œufs, soja, gluten, fruits à coque

Pain
Allergènes : gluten

Les Buffets

Buffet Campagnard

Minimum de 10 personnes

Buffet des Entrées (270 grammes)

Assortiment de charcuteries alsaciennes

Allergènes : œufs, lait, soja, gluten, céleri, moutarde

Pâté en croûte Strasbourgeois

Allergènes : œufs, lait, gluten, moutarde, sulfites

Terrine de campagne

Allergènes : œufs, lait, gluten, moutarde, céleri

Salade ami fritz (Cervelas et emmenthal)

Allergènes : lait, gluten, moutarde, céleri, soja, sulfites

Jambon fumé d'Alsace

Allergènes : lait, soja

Kassler froid

Allergènes : lait, soja

Pilon de poulet rôti froid

Allergènes : soja, moutarde, céleri, sulfites

Buffet de Crudités et Salades (200 grammes)

4 sortes selon saison avec leurs condiments

Allergènes : soja, moutarde, céleri, sulfites, œufs, lait, gluten, poisson, crustacés, fruits à coque, graines sésame

Buffet de Fromages (40 grammes)

Plateau de 4 sortes de fromages affinés

Allergènes : lait, œufs

Pain aux noix

Allergènes : gluten, fruits à coque, lait, sésame, œufs, soja



Buffet de Douceurs (120 grammes)

Tarte aux fruits de saison

Allergènes : gluten, fruits à coque, lait, œufs

Salade de fruits

Pain

Allergènes : gluten

DU CÔTÉ TRAiTEUR

Buffet « Sur Mesure »

Minimum de 10 personnes

Buffet des Entrées (340 grammes)

Assortiment de charcuteries alsaciennes
Allergènes : œufs, lait, soja, gluten, céleri, moutarde

Pâté en croûte Strasbourgeois
Allergènes : œufs, lait, gluten, moutarde, sulfites

Terrine de campagne
Allergènes : œufs, lait, gluten, moutarde, céleri

Salade ami fritz (Cervelas et emmenthal)
Allergènes : lait, gluten, moutarde, céleri, soja, sulfites

Jambon fumé d'Alsace
Allergènes : lait, soja

Kassler froid
Allergènes : lait, soja

Pilon de poulet rôti froid
Allergènes : soja, moutarde, céleri, sulfites

Terrine de Saint Jacques
Allergènes : céleri, sulfites, œufs, lait, poisson, mollusques

Florentine de Saumon fumé
Allergènes : œufs, lait, poisson, gluten, moutarde

Buffet de Crudités et Salades (200 grammes)

4 sortes selon saison avec leurs condiments
Allergènes : soja, moutarde, céleri, sulfites, œufs, lait, gluten, poisson, crustacés, fruits à coque, graines sésame

Buffet de Fromages (40 grammes)

Plateau de 4 sortes de fromages affinés
Allergènes : lait, œufs

Pain aux noix
Allergènes : gluten, fruits à coque, lait, œufs, soja



Buffet de Douceurs (170 grammes)

Tarte gourmande aux fruits de saison
Allergènes : gluten, fruits à coque, lait, sésame, œufs, soja

Salade de fruits

Eclair chocolat
Allergènes : gluten, fruits à coque, lait, œufs, soja

Pain *Allergènes : gluten*

DU CÔTÉ TRAiTEUR

Buffet Classique

Minimum de 10 personnes

Buffet des Entrées (160 grammes)

Cœur de saumon aux asperges vertes

Allergènes : gluten, lait, poisson, œufs, moutarde

Terrine de homard aux petits légumes

Allergènes : lait, poisson, crustacé, œufs, céleri, sulfites

Terrine de lapin

Allergènes : lait, œufs, céleri, sulfites, gluten

Rillettes à la cuillère

Allergènes : lait, œufs, céleri, sulfites, moutarde

Jambon de montagne

Allergènes : lait, sulfites, moutarde

Buffet des Crudités et Salades (200 grammes)

4 sortes selon saison avec leurs condiments

Allergènes : soja, moutarde, céleri, sulfites, œufs, lait, gluten, poisson, crustacés, fruits à coque, graines sésame

Plats (plat unique à choisir pour l'ensemble des convives)

Assortiment de viandes froides (150 grammes)

Bœuf rôti rosé

Cuisses de volaille grillées

Tranches de kassler

Allergènes : céleri, sulfites, moutarde

Ou

Escalope de Poulet à la crème et aux champignons (250 grammes, garnitures inclus)

Spaetzeles

Allergènes : céleri, gluten, œuf, lait

Ou

Avec SUPPLEMENT

Pavé de Saumon rôti à la Fleur de sel (250 grammes, garnitures inclus)

Risotto aux petits légumes

Allergènes : céleri, poisson, sulfites, lait

Buffet de Fromages (40 grammes)

Buffet de 4 fromages affinés

Allergènes : lait, œufs

Pains aux noix

Allergènes : gluten, fruits à coque, lait, sésame, œufs, soja

Buffet de Douceurs (200 grammes)

Tarte gourmande aux fruits de saison

Allergènes : gluten, fruits à coque, lait, sésame, œufs, soja

Opéra

Allergènes : gluten, fruits à coque, lait, œufs, soja

Salade de fruits

Pain *Allergènes : gluten*



DU CÔTÉ TRAiTEUR

Buffet Petite France

Minimum de 10 personnes

Buffet des Entrées (190 grammes)

Le bloc de foie gras de canard, fine gelée au pinot gris

Navette briochée

Allergènes : soja, sulfites, œufs, lait, gluten

Verrine de Duo de tartare aux tomates confites (St Jacques et Saumon) *Allergènes : sulfites, œufs, lait, poisson, mollusques*

Florentine de saumon fumé

Allergènes : œufs, lait, poisson, gluten, moutarde

Pâté en croûte d'oie gourmand

Allergènes : œufs, lait, gluten, céleri, sulfites

Chiffonnade de jambon séché

Allergènes : sulfites

Terrine de Légumes et coulis de tomates

Allergènes : œufs, lait, céleri, sulfites

Buffet de Crudités et Salades

5 sortes selon saison avec leurs condiments

Allergènes : soja, moutarde, céleri, sulfites, œufs, lait, gluten, poisson, crustacés, fruits à coque, graines sésame

Plats (plat unique à choisir pour l'ensemble des convives)
(250 grammes, garnitures inclus)

Médaillon de veau sauce aux Morilles

Embeurrée de pommes de terre aux fèves vertes

Brochette de légumes glacés

Allergènes : lait, céleri, sulfites

Ou

Magret de canard sauce au miel de fleur et vinaigre balsamique

Tian de légumes provençal et cube de Féta

Pommes château rôties au thym frais

Allergènes : lait, céleri, sulfites

Buffet de Fromages (40 grammes)

Plateau de 4 sortes de fromages affinés

Allergènes : lait, œufs

Pain aux noix

Allergènes : gluten, fruits à coque, lait, sésame, œufs, soja

Buffet de Douceurs (200 grammes)

Gâteau aux 2 chocolat OU Mousse framboise

(sur la base de 10 convives)

Allergènes : gluten, lait, œufs, soja

Tarte Gourmande aux Fruits de saison

Allergènes : gluten, fruits à coque, lait, sésame, œufs, soja

Salade de fruits

Pain *Allergènes : gluten*



DU CÔTÉ TRAiTEUR



Mobilier

Pour plus d'informations, contactez-nous

Art de la table

Cocktail

L'habillage des buffets
Servettes cocktail
Verrerie complète
Couverts
Petite assiette (avec plat chaud)

Repas et buffet

Le nappage en tissu blanc
La Verrerie complète
Les serviettes en tissu blanc
Les ouverts en inox
Les Assiettes en porcelaine blanche

+café

Les gobelets café, sucre et touillettes

Mises en valeur des Buffets

Participation à la gestion des déchets

Matériel de Service et d'Office

Personnel de service (selon nombre de convives)

1 Maître d'hôtel, responsable de votre évènement à 38 € H.T l'heure
1 chef de rang à 33 € H.T l'heure
1 Cuisinier à 38 € H.T l'heure

Les heures du personnel ne sont qu'une estimation, elles seront facturées au réel ***(trajet inclus)***



Du Côté Traiteur
2 Rue Evariste Galois - 67300 SCHILTIGHEIM
03.88.18.68.18

commercial@ducotetraiteur.fr

DU CÔTÉ TRAiTEUR