Cahier Mariage 2019

5 Médailles
Grand Prix Traiteur

Pour réussir...

...le plus beau jour de votre vie et qu'il reste
à tout jamais inoubliable, la fête doit être parfaite.
Toutes mes équipes se mobilisent pour écrire **VOTRE** histoire.
Tous, du chargé de projet au maître d'hôtel,
en passant par mes chefs de cuisine et cuisiniers
ils sont et seront à votre service !
Racontez-nous votre rêve...

Philippe Rome

Laissez-vous séduire par nos suggestions...

Nous suggérons...

... vous choisissez !!!

"Philippe Rome Traiteur"
vous propose un large éventail de propositions
afin de vous accompagner durant ce jour important

♥ Vin d'honneur ♥

♥ Dîner des Mariés ♥

♥ Pour vos petits invités ♥

♥ Cocktail dînatoire ♥

♥ Buffet des Mariés ♥

Nous restons à votre disposition pour vous conseiller
et vous accompagner au mieux dans le choix
de vos menus et l'organisation de votre repas.

Vin d'honneur

Exemple : 7 Pièces salées froides

Coin du boulanger

Italien : Pain brioché olive et origan • Tapenade
Carpaccio de tomate • Mozzarella marinée au basilic
Périgourdin : Pain de campagne
Aiguillettes de canard mariné et cuit • Pruneaux

Pains traditions

Pain surprise long aux noix

Coin Nature

Dips de légumes croquants et craquants • Trois sauces légères

Mini-Mauricette assortiment

Jambon blanc • Fromage aux herbes • Saumon fumé
Emmental • Mousson de foie de canard • Jambon fumé
Surimi • Thon •...

Wraps façon tortillas...

Saumon et fromage blanc
Légumes craquants cuits façon Thaï
Bœuf à la bolognaise

1 Pièce salée chaude

Saucisse de Strasbourg (paire)
Pain individuel maison à la bière d'Alsace • Moutarde

Dîner des Mariés

C'est le "vrai" repas de mariage

C'est la solution la plus classique. Le menu de mariage est servi à l'ensemble des invités, qui sont assis généralement autour de tables rondes accueillant 8 à 10 personnes.

Mise en bouche et/ou entrée, avec ou sans trou normand puis un ou deux plats principaux précèdent les fromages et/ou desserts.
Pour plus de convivialité lors du dîner assis un buffet de fromages et/ou de desserts est préféré afin de favoriser les allées et venues des invités.

Choisissez la formule qui vous ressemble

3 plats
4 plats
5 plats

et sélectionnez vos plats dans nos suggestions...

Nos mises en bouche

Sucette de foie gras panée aux spéculos
avec sa compotée de fruits
Mesclun de salades

♥

Brochette de Saint-Jacques • Saumon • Gambas
Julienne de légumes • Sauce safranée tiède

♥

Carpaccio de Bœuf
Balsamique de framboise • Parmesan

♥

Crevette soufflée au sésame
sur un lit de guacamole

♥

Duo de sushi • Sashimi • Légumes thaï

Nos entrées

Déclinaison de Foie gras de canard d'Alsace
Opéra à la framboise • Tranche de foie gras mi-cuit
et son chutney de fruits • Filet de Canette farcie sur pain d'épices
Crème brûlée de canard et sa crème au foie gras d'oie

Foie gras de canard poêlé
sur tranche de kougelhof façon pain perdu
Tranche de foie gras mi-cuit • Confiture d'oignons
Jus de canard • Bouquet de mâche

Assiette gourmande de Philippe
Tranche de foie gras de canard marbré aux fruits
Filet de canard farci pistache sur pain d'épices
Médaillon de saumon fumé et mariné à la betterave sur blinis
Lichette de saumon mariné aux agrumes
Brochette de Saint-Jacques snackée • Scampis

Farandole de saumons
Cuit en basse température au citron vert
Mariné aux agrumes et épices
Fumé à l'ancienne
Fumé et mariné à la betterave
Crevette panée

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes
Timbale de tartare de thon et saumon

Duo de Gaspacho Tomate et concombre crèmé
Sorbet tomate, basilic

Nos poissons

Peuvent être servis en entrée ou en plat

Médaillon de lotte poêlé
Crème de tomate au basilic frais • Raviole au foie gras d'oie

Duo de Brochette
Noix de Saint-Jacques poêlées & gambas
sur julienne de légumes craquants • Fleuron • Tagliatelles au pesto

Gourmandise du pêcheur en chaud / froid
Tartare de saumon & coriandre
Mousseline de mangue avec petit filet de bar poêlé sur lit de fenouil

Panaché de poissons
sur lit de choux de Geispolsheim
Sandre • Saumon • Dos de cabillaud
Médaillon de lotte • Scampi • Coquillage
Beurre blanc au riesling

Brochette de lotte & cabillaud
Sur lit d'avocat • Tomates confites

Nos trous normands

Sorbet citron façon mojito
[Rhum & menthe fraîche]

Crème glacée mirabelle
Arrosée à l'eau de vie de mirabelle d'Alsace

Sorbet pomme
Arrosé calvados

Sorbet orange sanguine
Arrosé au crémant d'Alsace

Sorbet framboise
Arrosé au crémant d'Alsace rosé

Nos Viandes

Filet mignon de veau poêlé
aux champignons et morilles

♥

Millefeuille de veau en superposition
avec galettes de pommes de terre
Jus aux cassis

♥

Brochette de mignon de veau
au basilic et mozzarella sauce napolitaine

Délice des trois mignons sur pique de citronnelle
Veau • Bœuf • Canard
Sauce brune

♥

Poitrine de pintade jaune
sur panade de quartiers de pomme reinette à la cannelle
juste saisie, sauce crème au crèmant d'Alsace et petites girolles

♥

Demi-magret de canard finement tranché
aux fruits de saison (servi rosé)
Pêches & figues rôties

♥

Risotto de blés
Petits légumes & champignons de saison

Nos garnitures

Vous pouvez choisir
jusqu'à 3 garnitures
Un féculent plus deux légumes

Féculents

Pommes de terre rates

♥

Gratin de pomme de terre à la truffe

♥

Quenelle de purée de saison

Légumes

Fricassée de champignons

♥

Tomates à la provençale

♥

Fagot d'haricots verts bardé de lard

♥

Panier de légumes croquants

♥

Flan de champignons / courgettes

♥

Tian de légumes

Buffet de fromages

Buffet de fromages affinés par Cyrille LORHO

Meilleur Ouvrier de France

Pain aux noix
Raisins & notre assortiment de fruits séchés

Buffet de gourmandises

5 pièces/personne
Offert : Café • Thé • Infusion

Nos entremets

Fruits exotiques
3 chocolats
Fraisier ou framboisier (selon saison)

Salade de fruits frais en verrine

Farandoles de verrines sucrées

[Mousse au chocolat • Panacotta • Crème brûlée…]

Nos mignardises

Option

Pièce Montée

Prévoir 1,5 chou/personne

Pour vos petits invités

Jusqu'à 12 ans

Cheeseburger Maison

Petits pois carottes

Nuggets de Poulet

Spätzles

Dos de poisson blanc

Sauce crème • Pâtes au beurre

Tranche de jambon blanc

Pomme de terre sautées

Dessert

Buffet de desserts des mariés

Cocktail dînatoire

Exemple

Le cocktail dînatoire est un vrai repas.
Il demande moins d'espace, de tables,
de chaises et autres nappages.

On y sert une trentaine de pièces par personne,
dans une proportion de 3/4 salé pour 1/4 sucré.

Nous proposons une palette importante
de cassolettes chaudes.

Mini-Mauricettes
Pains gourmands
Alsacien • Asiatique • Végétarien
Clubs sandwichs roulés comme un wraps…
Canapés gourmands
Duo de foie gras
Coin Nature
Gourmandises ¨Terre & Mer¨
Palette de verrines
Mini-brochettes assorties

♥

Animation froide avec chef de cuisine
Saumon gravlax fileté au buffet posé sur blinis

♥

Animation chaude avec chef de cuisine
Fricassée de noix de Saint Jacques et gambas avec petits légumes Thaï
Côte de bœuf
Gratin dauphinois

♥

Buffet de fromages
affinés par Cyrille Lorho • Meilleur Ouvrier de France
Pain aux noix

♥

Buffet de Gourmandises

Buffet dînatoire

Exemple

L'avantage d'un buffet mariage c'est que vous êtes certain de faire plaisir à tout le monde.
Les invités peuvent choisir entre les différentes entrées, 1 plat de résistance, des fromages, puis des desserts avec ou sans la traditionnelle pièce montée.

Les plats chauds sont servis par les maîtres d'hôtels, soit derrière le buffet, soit à table.

Entrées

Terre

Eventail de jambon & melon
Assortiment de charcuterie
Découpe de foie gras de canard d'Alsace (Animation)

Mer

Découpe de saumon fumé (Animation)
Brochette de crevettes au pesto
Assortiment de maki et sushi et leur sauce soja

Coin Nature

Rouleau de printemps aux légumes
Assortiment de gaspachos de saison
Assortiment de tapenade sur petit pain grillé

Buffet de Crudités et Salades

Salade de choux chinois, soja et légumes frais de saison
Salade de boulghour aux épices
Salade de riz aux légumes du soleil
Tomate au basilic frais et billes de mozzarella

Cornichons, petits oignons, moutarde, olives, mayonnaise

Plat Chaud au buffet ou sur assiette
1 plat à choisir

Médaillon de lotte poêlé

Crème de tomate au basilic frais
Raviole au foie gras d'oie

Duo de Brochette
Noix de Saint-Jacques poêlé & gambas
sur julienne de légumes craquants
Fleuron • Tagliatelle au pesto

Panaché de poissons
Sur lit de chou de Geispolsheim
Sandre • Saumon • Dos de cabillaud
Médaillon de lotte • Scampi & coquillage
Beurre blanc au riesling

Filet mignon de veau poêlé
aux champignons et morilles

Millefeuille de veau en superposition
avec galettes de pommes de terre
Jus aux cassis

Brochette de mignon de veau
au basilic et mozzarella sauce napolitaine

Délice des trois mignons sur pique de citronnelle
Veau • Bœuf • Canard
Sauce brune

Poitrine de pintade jaune
sur panade de quartiers de pomme reinette
à la cannelle juste saisis
Sauce crème au crémant d'Alsace & petite girolles

Buffet de fromages
affinés par Cyrille Lorho • Meilleur Ouvrier de France
Pain aux noix

Buffet de Gourmandises

Conditions générales de vente Philippe Rome - Organisateur de Réceptions

Les clauses stipulées ci-dessous sont portées à la connaissance de la clientèle, font la loi des parties. L'acceptation de celles-ci l'emporte sur celles éventuellement portées sur le bon du client, sauf acceptation écrite de la Direction. En cas de litige, toutes les contestations sont de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de Strasbourg et il ne peut être dérogé à cette stipulation expresse pour quelques causes que ce soit, notamment pour cause de pluralité de défendeurs ou d'appel de garantie.

- Nos prix s'étendent HT, TVA en supplément :
  10% pour les produits de fabrication, boissons non alcoolisées, location de matériel.
  20% pour les boissons alcoolisées.
  Toute prestation avec service supporte une TVA à 10% sur l'ensemble de nos produits.

- Règlement de la commande :
  La commande n'est définitivement enregistrée qu'à réception du bon de commande signé, accompagné d'un acompte de 25% du montant TTC du devis puis d'un nouvel acompte de 25% TTC du devis deux mois avant la date de la réception et 25% TTC du devis au plus tard huit jours avant la date de la réception. Le paiement du solde doit être effectué à la date d'échéance figurant sur la facture, net sans escompte
  En cas de retard, nous nous réservons le droit de majorer la facture à raison de 1,5% d'intérêts par mois.

- Toutes modifications de commande, par une augmentation ou une diminution des quantités, doit nous parvenir au minimum 48 heures avant le jour de la livraison.
  Passé ce délai, nous facturerons le nombre de repas commandés. Ce nombre sera alors considéré comme garantie finale pour l'établissement de la facture, même si le nombre des invités servis est inférieur à ce chiffre.

- En cas d'annulation les indemnités sont :

Le jour J à J-3	90% du montant de la prestation
De J-3 à J-15	70% du montant de la prestation
De J-16 à J-30	30% du montant de la prestation
Au delà de un mois	20% du montant de la prestation

- Le client répond de tous les dégâts causés par les convives ainsi que toutes disparitions constatées dans le matériel ¨Philippe Rome Traiteur¨ et de location.
  Il répond également de tous dommages causés à la personne ou effets des clients.

- La responsabilité du client ne pourra être mise en jeu que si les dégâts ou disparitions lui sont déclarés dans les 48 heures.

- ¨Philippe Rome Traiteur¨ n'étant pas responsable des effets matériels entreposés dans les salles, nous vous conseillons de contacter votre propre assurance ou un service de gardiennage.

- Toute réclamation qui n'est pas présentée lors de la livraison des marchandises sera considérée comme nulle et non avenue.

- En cas de fourniture de marchandises ou de services par le client non prévus au présent devis, nous nous dégageons de toutes responsabilité civile ou commerciale en cas de litiges avec des tiers (tels que intoxications, blessures, vols, décès, etc.).