

Oser C'est Réussir

Voir c'est savoir

Vouloir c'est pouvoir

Oser c'est avoir

Alfred de Musset

Quand je l'ai vu pour la première fois, je n'osai pas la regarder dans les yeux. Par la suite je n'osai pas effleurer sa main. Je n'osai pas l'embrasser et ma demande en mariage je n'osai pas la formuler.

Puis, les yeux dans les yeux.....

La main dans la main.....

Ses lèvres près des miennes....

Elle a osé me dire Oui....

Encore un zeste de hardiesse pour que ce grand jour soit unique. Ouvrez, parcourez, choisissez dans ce menu qui est fait pour vous.

La réussite sera magique.

Gastronomie

Qualité, gourmandise, innovation, couleurs, originalité telle est notre devise.

Le respect du goût avec des couleurs en plus.

Notre équipe insuffle un côté dynamique avec une créativité permanente.

Tout se conçoit et se réalise avec passion.

Apéritif

Verre d'accueil : **Coupe Bulle et Bille**

Crémant et billes de saveurs au choix : framboise, fraise, mangue, cassis, pamplemousse

Formule 10 pièces comprenant un assortiment des pièces suivantes :

1 verrine assortie :

- Cocktail de crevette au pamplemousse
- Salade forestière
- Compotée de tomate aux herbes
- Salade de poireaux et jambon
- Tzatziki et lunch de saumon fumé Norvégien
- Taboulé à la menthe
- Salade piémontaise
- Foie gras

1 canapé de saison :

- Poivron au thon
- Gambas méditerranéennes
- Roulé de jambon fumé au fromage frais
- Œuf de caille façon « au plat »
- Poivron au fromage frais
- Œuf de cailles, crème aux fines herbes
- Cône de saumon et fromage frais
- Foie gras

1 fiole de saveur chaude ou froide :

- Crème de potimarron /velouté de légumes
- Soupe froide de melon/pastèque
- Gaspacho de tomate fraîche
- Gaspacho de concombre à la menthe

Pyramide de brochette : **1**/pers

- Tomate mozzarella au pesto
- Magret de Canard au raisin noir ou blanc
- Gambas et quartier d'orange
- Lunch de saumon fumé Norvégien à l'aneth
- Melon de parme ou figue (selon saison)
- Tomate pomme d'amour

1 pièce chaude :

Pâté lorrain/ pâté poulet
Pizza olives/pizza jambon
Bouchée jambon
Quiche lorraine

...

1 mini hamburger bœuf

1 brochette Yakitori de Poulet au sésame

1 tempura de légumes

1 coffre aux trésors (pain surprise) :

Saumon et fromage frais
Jambon de parme
Fromage
Jambon blanc
Rosette

1 pièce sucrée :

Mini verrine douceurs fruitées
Les pousses pousses acidulées
Les minis sucrés

Les pièces peuvent varier en fonction de la saison.

Prix TTC: 11€

La formule 10 pièces + 2 pièces d'exception :

1 cassolette de foie gras poêlée du sud-ouest sur sa purée de pommes de terre à la truffe

1 cassolette de noix de Saint-Jacques du Canada et sa mitonnée de légumes à la crème

Prix TTC: 15€

***Décoration du vin d'honneur offert.
Nappage, serviette, support de présentation...***
(Sous réserve de prendre la prestation repas-service)

Les Ateliers culinaires

Foie gras de milles et une façon

Dégustation de foie gras cuit façon salé sucré : chutney de figue, sel de Guérande, pain d'épices et de foie gras poêlé par notre cuisinier

7.50 € par personne

Tapas

Dégustation de 5 tapas chaudes et froides aux saveurs du soleil Espagnol ! brochette de poulet chaude, calamar frit, jambon serrano et ses toast, mini paëlla, gaspacho et chorizo snacké..

6.00 € par personne

Saumon

Dégustation de différents saumons de différentes mers, accompagnés de blinis et d'un assortiment de sauce

6.50 € par personne

Saint-Jacques

Dégustation de Saint-Jacques cuisinées façon navarin, présentée en cassolette

6.50 € par personne

Risotto aux cèpes

Dégustation de verrines de risotto aux cèpes et chantilly au parmesan

5.50 € par personne

Plancha Alsacienne

Assortiment de charcuterie et saucisses snackées accompagnées de Mauricettes.

5.50 € par personne

Sur un nuage

Saveur asiatique sur un fond de glace carbonique :

Rouleau de saumon façon maki, tempura de légumes, sautée de porc au caramel, nouille chinoise

6.50 € par personne

Menu « OSEZ »

Menu à composer selon vos envies

Soupe glacée de melon

ou

Tatin de foie gras de canard, gelée au Sauternes

ou

Dôme Norvégien, crème à l'aneth

ou

Boîte de sardine sans sardine

Ou

Le nuage

Ou

Un grain de folie

Ou

Le vertige du Périgord

*

**

Risotto aux cèpes et parmesan façon Café liégeois

ou

Tasse de Saint-Jacques en Navarin

Ou

Noces d'amour

(Foie gras poêlé sur une purée à l'huile de truffe, st-jacques snackées)

Ou

Croustillant de la reine et du roi

(Bouchée à la reine au chapon et mini champignons)

*

**

Le tagada tsoin tsoin

ou

Le givre rose mirabelle

Ou

Le aïe aïe aïe

Ou

Le mojito show

*

**

Demi magret de canard sauce miel, mille feuilles de pommes de terre

ou

Pavé de saumon, crème de crustacé, tatin de légumes confits

ou

Filet mignon de veau façon burger sauce aux girolles, pomme sarladaise

ou

Montgolfière de poulet de Bresse crème de morilles ou cèpes et ses petits légumes

ou

Tournedos de canard sauce armagnacs et sa cocotte de pommes grenaille

Ou

Suprême de pintade sauce foie gras, éclats de marrons, écrasé de pommes de terre et cubes de légumes

*

**

Boite surprise du fromager

ou

Le petit peintre c'est vous

Ou

Le croustillant de camembert au confit de Sauternes

Ou

Buffet de fromages

*

**

Pièce montée 3 choux ou 3 macarons

ou

Cascade de 3 mignardises

ou

Pyramide d'entremet

Ou

Le K6

Macaron façon religieuse

*

**

Café et son macaron chocolat

Prix TTC: 39 €

30€ avec uniquement l'entrée froide

31.50€ avec uniquement l'entrée chaude

Menu

Au Buffet:

Foie gras de canard et sa gelée au porto

*
**

Saumon fumé

*
**

Terrine de saumon au citron vert

*
**

Brochette de magret de canard et son melon

*
**

Plancha transalpine

*
**

Assortiment de 3 salades (150grs/pers)

Céleri, piémontaise, carotte, concombre, taboulé orientale, irlandaise, chou rouge, colslaw, chou chinois, perle océane, strasbourgeoise, farfale au poulet.

*
**

Pavé de saumon, crème de crustacé, tatin de légumes confits

ou

Montgolfière de poulet de Bresse crème de morilles ou cèpes et ses petits légumes

ou

Tournedos de canard sauce armagnacs et sa cocotte de pommes grenaille

Servi à table

*
**

Buffet de fromages assortis :

Brie, chèvre, comté, emmental, munster..

Salade

*
**

Buffet

Pièce montée 3 choux

ou

Cascade de 3 mignardises

Ou

Pyramide d'entremets

*
**

Café et son macaron chocolat

Prix TTC: 32 €

Option trou : 2.50€

Préstations offertes

Nous offrons un repas test pour les futurs mariés afin de découvrir les différentes saveurs de ce menu. **Sous réserve de 50 pers minimum.**

Si toutefois, nous n'étions pas retenus, les 2 repas test vous seraient facturés.

Pour l'harmonie de votre menu chaque plat sera présenté dans une vaisselle adéquate à chaque plat.

Pour que votre apéritif soit encore plus réussi nous nous chargeons de la mise en scène de celui-ci, si nous réalisons l'ensemble de votre mariage (apéritif – repas - service)

Menu des enfants

Assiette à picorer

Ou

Comme un foie gras

*

**

Emincé de suprême de volaille à la crème

Goblet de Chips artisanales

Ou

Croque-Monsieur

et

Goblet de Chips artisanales

*

**

Monstre et compagnie

Prix TTC: 10 €

Harmonie des pains

Artisan boulanger-pâtissier de métier, nous vous proposons un assortiment de pain maison qui saura s'associer parfaitement avec vos différents plats retenus.

Petite flûte tradition

Petit carré pavot

Petite boule bressarde

Prix TTC: 1 €

Met et Vin

Grâce aux connaissances du vin et de la gastronomie notre caviste Cassis Framboise sera pour vous un conseiller incontournable. Il maniera la subtilité des vins avec vos thèmes gastronomiques.

Forfait 1 : 1.90€ /pers

Carola bleu et Carola verte, bouteille en verre

Jus d'orange

Coca cola

A volonté

Forfait 2 : 3.90€ /pers VIN D'HONNEUR

Crémant d'alsace Réserve Médaille d'or

(Valeur des boissons 1 bouteille pour 4 personnes)

Carola bleu et Carola verte, bouteille en verre

Jus d'orange

Coca cola

A volonté

Forfait 3 : 9.90 € /pers VIN D'HONNEUR ET REPAS

Uby n°5 blanc

Irancy rouge

Crémant d'alsace Réserve Médaille

(Valeur des boissons 1 bouteille pour 4 personnes)

Carola bleu et Carola verte, bouteille en verre

Jus d'orange

Coca cola

A volonté



Cocktails vin d'honneur

✦ Punch lorrain mirabelle ou framboise : **9.50€ le litre environ 6pers**

✦ Kir cassis **9.50€ le litre environ 6pers**

✦ Bar à Mojito **15€ le litre environ 6pers Distributeur de 5 litres 75€**

Verrerie, paille, citron, menthe fraîche à disposition, mis en scène.

✦ Distributeur d'orangeade, citronnade, Virgin mojito de 5 litres 45€

Bières

Installation de la tireuse comprise et gobelets fournis

✦ Blonde Locale Brasserie du pays des lacs « La Vohné »

92€ le fût de 20 litres

46€ le fût de 10 litres

✦ Limonade artisanale « Lajussienne » aromatisée

38€ le fût de 10 litres, installation comprise

Softs

Carola bleu / verte 1 litre **1.20€**

Coca cola/ jus d'orange/ jus de pomme 1 litre **3.00€**

Nos tarifs s'entendent ttc, frais de rafraîchissement inclus. Nous ne demandons pas de droit de bouchons si vous ramenez vos boissons. Nous facturons uniquement à la bouteille consommée.

Les Equipes

Rouages d'un spectacle bien rodé, notre équipe Cassis framboise agit avec aisance et discrétion pour rendre vos réceptions encore plus magiques.

Notre maîtrise en aspect créatif, logistiques et humains font de nous un partenaire fidèle et talentueux.

Afin de vous offrir un service de qualité, nous avons référencé une brigade de service issue d'écoles hôtelières et professionnelles de la gastronomie.

PERSONNEL DE CUISINE

Cuisinier 200€ TTC la prestation

La vacation du personnel de cuisine débute une heure trente avant le repas.

Pour une prestation de 100 personnes, il faut prévoir en moyenne trois cuisiniers.

PERSONNEL DE SERVICE

Le maitre d'hôtel est responsable de la prestation : il veille au bon déroulement de la soirée et est coordinateur entre la cuisine, la salle et l'orchestre.

Tenues du personnel de service: chemise fuchsia, cravate ou nœud papillon, gant noir et tablier de sommelier noir.

Tarifications Heures

Toute heure commencée étant due en intégralité.

Maitre d'Hôtel 25€ TTC

Serveur 22€ TTC

Pour une réception de 100 personnes, il faut prévoir, en moyenne, un maitre d'hôtel et trois serveurs selon le site retenu et un plongeur.

En cas d'un cocktail de cérémonie différent du lieu du diner et en fonction de l'éloignement, un supplément de personnel peut être appliqué.

Le Lendemain

Coup de cœur

1 Pâté Lorrain individuel

*

**

Salade verte

*

**

Salade de fruit

Prix TTC: 6 €

Brunch

Brioche tressée aux amandes

*

**

Brioche nanterre nature

*

**

Jambon blanc

*

**

Rôti de porc

*

**

Pâté lorrain

*

**

3 Salades composées au choix 150grs

Céleri, carotte, coslaw, chou chinois, chou rouge, concombre, tomate

*

**

Salade de fruit

Prix TTC: 12€

Lorrain

Pâté Lorrain à la coupe

*

**

4 Salades composées au choix :

Céleri, carotte, piémontaise, coslaw,

Chou chinois, chou rouge, taboulé

*

**

Buffet

Tarte aux pommes, mirabelles, rhubarbes

et

Salade de fruit

Prix TTC: 14 €

Repas intervenant

Entrée

*
**

Emincé de volaille à la crème et son accompagnement

*
**

Fromage

*
**

Dessert

Prix TTC: 15 €

Candy Bar

Buffet des bonbons : 3€/pers (100grs) en open bar tout au long de la soirée.

Nappage compris, bonbonnière, décoration, pince à bonbon et sachets.



Décoration Pack « Zen » 28.00 €/pers

« les pieds sous la table »

Oubliez le stress, les tensions, le temps consacré aux préparatifs de la décoration de la salle du mariage et profitez des moments intenses d'intimité et de complicité.

Confiez-nous la mise en place et la décoration de votre salle ! Nous suivrons le cahier des charges que nous aurons établi ensemble. Tout sera respecté.

Venez visualiser le résultat avec votre famille ou vos témoins. Un moment émouvant, car même quand on connaît la teneur des éléments créés, la surprise de voir tout installé reste inoubliable. Vous pouvez, quant à vous, prendre les photos de votre décoration tranquillement pour vos souvenirs, car nous installons toujours la veille de la réception.

Ce pack comprend :

Housse de chaise
Nœud satin ou organza
Nappe rectangle
Serviette

Centre de table fleuri différents modèles

Menu éclairé led lumineuse ou Menu sur chevalet
Porte nom personnalisé
Chevalet de table (location)
Chevalet de salle personnalisé (location)
Galet
Perle de pluie
Boule de rotin
Divers éléments de décoration...

Pack vaisselle

Lumière d'ambiance

Vous n'avez plus qu'à nous fournir la liste de vos invités et nous nous chargeons du reste.

Pack enfants 7 €

Housses et serviettes, petite décoration, sans fleurs au milieu des tables, sur les mêmes couleurs que les tables adultes.

Ballons d'hélium sur les chaises de enfants, chemin de tables avec des bonbons, livret de jeu et dessin.



D'Click Studio

Tarif TTC location

Housse de chaise lycra blanc **2.00€**

Flot satin couleur au choix **1.00€**

Flot organza couleur au choix **1.00€**

Nappe blanche 250*250 **14.00€**

Nappe blanche 240*150 **14.00€**

Serviette blanche **0.90€**

Serviette couleur **1.00€**

Repris sale

Table ronde 160/180 cm **14.90€**

Chaise napoléon blanche **6.60€**

Chaise miami plastique **1.55€**

Chaise miami plastique + housse **5.15€**

Possibilité de chapiteau avec ou sans parquet, de tente Garden 5*5tarif sur demande

Formule verrerie

1 gobelet à eau 2 verres à vin 1 flute modèle Rêverie **1.60€**

1 gobelet à eau 2 verres à vin 2 flutes modèle Rêverie **1.90€**

Formule couvert 6 pièces 2.10€

1 fourchette à viande 1 couteau à viande 1 fourchette à poisson 1 couteau à poisson 1 cuillère à entremet 1cuillère à café

Formule couvert 8 pièces 2.80€

2 fourchettes à viande 2 couteaux à viande 1 fourchette à poisson 1 couteau à poisson 1 cuillère à entremet 1cuillère à café

Frais de livraison en sus

Vase martini 70 cm **6€**

Vase conique 60 cm et 17.5cm diam **6€**

Anneaux de chaise argenté **0.50€**

Chandelier 5 branches argenté 50 cm **10€**

Chandelier 5 branches argenté 120 cm **30€**

Cadre blanc mouluré 13*18 cm **1.00€**

Cadre rose vintage mouluré 23*17cm **1.00€**

Cadre triple diamants 20.5*25.5cm **1.00€**

Miroir rond 30 cm **4.00€**

Distributeur à punch 5 litres **8.00€**

Mange debout 80 cm **15€**

Mange debout 80 cm + housse lycra **25€**

Mange debout lumineux **50€**

Bar slide lumineux **40€**

Matériel à retirer uniquement à Saint-Dié

Nos petits PLUS

Option « Comme sur un nuage » : 100€

Dès votre arrivée des nuages de fumée mettent en valeur les tables du vin d'honneur et émerveillent les yeux de vos invités ainsi que les vôtres.

Option « Tapis rouge » : 100€

Qui à dit que les stars étaient uniquement à Cannes ?

Vous êtes attendues et vos « paparazzis » n'attendent que de beaux clichés de vous afin de vous mettre en valeur sur le tapis rouge !

Option « bar lumineux ou mange debout lumineux » :

Une lumière tamisée dans votre salle pour mettre en évidence votre buffet, votre Candy bar, votre livre d'or ou votre bar...

Booster votre soirée grâce à un éclairage design

40€ le bar lumineux

50€ le mange de bout lumineux

Option décor photobooth :50€ la location de l'ensemble

Mise en place d'un fond thème « paradise » avec mise à disposition d'accessoire : boa plume, aile d'ange, moustache....

Autre modèle tarif sur demande



Décoration florale

Nous vous proposons de rencontrer notre fleuriste lors d'un rendez vous, afin de vous proposer une décoration florale en harmonie avec le thème, les couleurs et la robe du mariage.

Notre fleuriste est là pour vous conseiller et rendre ce jour unique.

Bouquet de la mariée
Boutonnière
Bouquet des demoiselles d'honneur
Fleur bijoux pour les témoins
Décoration de voiture
Fleurs pour les bancs d'église et composition
.....

Tarif de livraison

Nos livraisons sont effectuées en camions frigorifiques en respect des normes Européennes en vigueur.

Nous offrons 10 km de livraison puis il faut compter 0.90€ du kilomètre.

Le calcul des kilomètres s'entend aller-retour.

Conditions de réservation

Un acompte de 30%, ainsi que la copie du récapitulatif budgétaire signé pour accord est demandé afin de prendre en compte votre réservation et de bloquer ainsi votre date de réception sur notre planning.

20% est à verser 15 jours avant la date de réception

Le solde à réception de la facture.

Le nombre définitif d'invités est à donner 10 jours avant la réception.

Tout acompte n'est pas remboursable si vous annulez la prestation.

Conditions générales de vente

ARTICLE 1 : APPLICATION DES PRESENTES CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les présentes conditions générales de vente sont remises sur simple demande.

Ainsi, le fait de passer commande implique l'acceptation entière et sans réserve des présentes conditions de vente. Celles-ci prévalent à tout autre document.

ARTICLE 2 : DEVIS ET COMANDES

Un devis est remis systématiquement au client afin de déterminer ses besoins. Ce document de vente détermine avec précision l'ensemble des prestations.

Les commandes ne sont définitives qu'à réception par le traiteur de la confirmation écrite. Afin de confirmer sa commande, le client retournera au traiteur son devis avec la mention « bon pour accord », y apposera sa signature, et si tel est le cas, son cachet commercial.

De plus, afin de permettre l'enregistrement de sa commande, le client joindra, lors du retour du devis, un chèque d'acompte de 30% du montant TTC du devis prévisionnel.

ARTICLE 3 : MODIFICATION DE LA COMMANDE

Toute modification de la commande doit intervenir 10 jours avant la date de la réception. Le nombre de convives doit être communiqué au traiteur dans le même délai.

Ce nombre de convives servira de base à la facturation, et ce, même s'il s'avérait le jour de la réception que le nombre de convives est inférieur. A l'opposé, s'il s'avérait que le nombre de convives est supérieur et que le traiteur n'en est pas informé suffisamment tôt, celui-ci ne pourrait assurer une prestation satisfaisante ; portant préjudice au client, à ses convives et à l'image du traiteur. Ainsi, à titre de dédommagement, le traiteur serait contraint de tenir compte du nombre réel de convives présent lors de la réception à la facturation.

ARTICLE 4 : TARIFS, CONDITIONS DE PAIEMENT ET PENALITES DE RETARD

Les tarifs indiqués sur les devis sont ceux en vigueur au moment de leur élaboration. Un devis est valable 3 mois. Passé ce délai, et en l'absence de confirmation de la part du client, les tarifs pourront y être revus, respectant le tarif général Cassis Framboise.

Sauf accord, les règlements seront effectués ainsi :

- acompte de 30% lors de la commande
- acompte de 20% 15 jours avant la date de la réception
- le solde à la réception de la facture

Toutes les factures sont payables au comptant.

ARTICLE 5 : MATERIEL ET EMBALLAGES

Les tarifs de Cassis Framboise ne comprennent ni le service, ni la préparation des assiettes, ni la vaisselle. Toutes ces prestations sont disponibles en supplément.

Afin de couvrir certains dommages, les matériels les plus coûteux nécessitent le dépôt d'une caution, entièrement restituée au retour de ceux-ci. L'ensemble des cautions devront être jointes au règlement à J-10.

En cas de dégradation, le traiteur se réserve le droit de prélever une somme forfaitaire sur la caution, à titre de dédommagement. L'ensemble du matériel du traiteur doit être rendu dans les 48h suivant la réception.

ARTICLE 6 : LIVRAISON

Les tarifs ne comprennent pas la livraison. Elle est disponible suivant une grille de tarification visible sur les différents supports de communication du traiteur.

A l'issue de la livraison, un bon de livraison est remis au client. Celui-ci doit impérativement y noter toutes les réserves/réclamations qu'il juge nécessaire et signer le document. Par sa signature, le client approuve

également la fiche « matériel » qui lui est remise. Le matériel non rendu sera facturé au tarif neuf. Passé la livraison, aucune réclamation ne pourra être acceptée.

Lors d'une réception avec service, le personnel de cuisine devra détruire les marchandises non consommées à l'issue de la prestation, sauf en cas de demande expresse du client et en l'échange de la signature d'une décharge écartant le traiteur de toutes réclamations et/ou poursuites. Plus généralement, il est recommandé de ne pas conserver les marchandises livrées en liaison chaude ou réchauffées par le client, et de conserver les produits frais à une température maximum de +3 °C, conformément à la législation en vigueur.

ARTICLE 7 :

DROIT DE BOUCHON ET AUTRES PRESTATIONS COMPLEMENTAIRES

Aucun droit de bouchon n'est demandé au client. Le traiteur ne pouvant alors être tenu du mauvais accord mets et vins.

De plus, la reprise des poubelles ou des bouteilles vides non consignées n'est pas comprise dans la prestation. Si cette reprise est demandée par le client, elle serait facturée au tarif en vigueur au moment de la commande.

ARTICLE 8 : ANNULATION DE COMMANDE

Dans l'éventualité d'une annulation de commande, les dédommagements suivants sont appliqués :

Les acomptes versés ne sont pas remboursables en cas d'annulation de la cérémonie.

Sept jours ouvrés avant la réception :

Facturation de 100% du montant TTC de la commande par le traiteur

ARTICLE 9 : PREPARATION ET SERVICE

Les tarifs exprimés sur l'ensemble de nos documents commerciaux ne comprennent ni préparation ni service. Selon les souhaits du client, ces prestations peuvent être proposées. Elles pourront alors être effectuées par Cassis Framboise.

ARTICLE 10 : LITIGES

Les présentes conditions générales de vente sont réputées acceptées sans réserve. En cas de litige, seul le tribunal d'EPINAL est compétent.