

BOOK RESTAURATION SUR STAND

LA CAFÉTERIE



Machine à café avec 100 dosettes + gobelets + sucres + agitateurs + pots à crème

(Location de la machine pour la durée de l'évènement)

230 € HT

Kit café: 100 dosettes + gobelets + sucres + pots à crème + agitateurs

150 € HT

Pack café: 1 Thermos de 2,2 L + gobelets + sucres + agitateurs + pots à crème

9,75 € HT

Pack thé: 1 Thermos de 2,2 L d'eau chaude + 15 sachets de thé + gobelets + sucres + agitateurs

9,75 € HT

Plateau de mini viennoiseries: 25 pièces

20 € HT



[CAHIER DE COMMANDES](#)

Livraison tous les jours de la semaine. Entre 8h00 et 9h00.
Présence sur stand obligatoire (Attention en cas d'absence toute responsabilité sera déclinée)
TVA en sus 10%,
Un chèque de caution de 230€ vous sera demandé pour la location de la machine à café.

LES BOISSONS SANS ALCOOL

- | | | | |
|--|----------|--|-----------|
| ► Eau de source Carola Bleue 1,5 litres PET | 3 €HT | ► Coca-Cola zéro 1,5 litres PET | 3,50 €HT |
| ► Eau de source Carola Verte 1,25 litres PET | 3 €HT | ► Jus d'Orange 1 litre Pampryl | 3,50 €HT |
| ► Eau de source Carola Rouge 1,25 litres PET | 3 €HT | ► Jus de Pomme 1 litre Pampryl | 3,50 €HT |
| ► Coca-Cola 1,5 litres PET | 3,50 €HT | ► Fontaine à eau livrée avec une bonbonne de 18,9L | 37,20 €HT |
| ► Coca-Cola light 1,5 litres PET | 3,50 €HT | ► Recharge bonbonne d'eau 18,9L | 19,50 €HT |

LES BOISSONS AVEC ALCOOL

- | | | | |
|---|------------|--|------------|
| ► Bières Heineken 6x 33cl | 12 € HT | ► Pinot gris _ Maison Dopff 75cl | 17 € HT |
| ► Pinot blanc sur Lie _ Maison Dopff 75cl | 15,50 € HT | ► Crémant d'Alsace _ Maison Dopff 75cl | 21,50 € HT |
| ► Pinot noir _ Maison Dopff 75cl | 17 € HT | ► Champagne brut _ Royal Brut Pommery 75cl | 35 € HT |
| ► Gewurztraminer _ Maison Dopff 75cl | 27 € HT | | |



[CAHIER DE COMMANDES](#)

Sommelier et seau non fournis. Disponibles à la vente P.11.
Livraison tous les jours de la semaine. Entre 9h00 et 10h00.
Présence sur stand obligatoire (Attention en cas d'absence toute responsabilité sera déclinée).
Toutes nos offres sont livrées avec verrerie jetable (10 unités pour l'alcool et 20 pour les softs).
TVA en sus à 10% pour les softs et TVA en sus 20% pour l'alcool,

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

LES OFFRES SALÉES

► Plateau « Gourmet Chic »



Plateau de 63 pièces: Cake aux olives, chiffonnade de saumon fumé, blinis saumon estragon, canapés tomate cerise –basilic-parmesan, canapé foie gras de canard cèpes & amandes, filet de poulet tomates aux herbes, canapés purée de pamplemousse rosée – décor crevette paprika, canapé confit d'oignons et noisettes, clafoutis aux herbes - chiffonnade de jambon.

57 € HT

► Plateau de légumes frais : Assortiment de 40 pièces: légumes crus de saison accompagnés de sauces

45 € HT

► Mini Malicette garnie : Assortiment de 25 pièces garnies.

31 € HT

► Plateau « Excellence »



Plateau de 56 pièces : foie gras de canard, tomate fromage de chèvre, poulet deux moutardes, camembert gelée de cidre, guacamole et poivron rouge, caroline de saumon fumé, fromage frais œuf de truite, parmesan pastrami.

67 € HT

► Cake tranché Jambon-Olive ou Chèvre-tomate (21 tranches).

16 € HT

► Le Kougelhopf surprise : Assortiment de 48 parts: saumon, jambon, fromage...

39 € HT

► Pain surprise Scandinave

48 sandwiches variés: Fromage blanc aux œufs de truite, rillettes de poisson blanc & concombre, saumon fumé & crème de raifort, duo de rillettes de saumon.

42 € HT

► Mini bretzel Alsaciens : Plateau de 25 mini-bretzels.

17,00€ HT



CAHIER DE COMMANDES

Livraison tous les jours de la semaine. Entre 11h00 et 12h00.

Présence sur stand obligatoire (Attention en cas d'absence toute responsabilité sera déclinée).

TVA en sus 10%. Toutes nos offres sont accompagnées de serviettes en papier.

LES OFFRES SUCRÉES



► Assortiment Macaron l'original

Assortiment de 36 pièces: Citron, cassis violette, rose, mangue passion, praliné sucre pétillant, vanille.

36 € HT

► Plateau fruits

Assortiment de 40 brochettes de fruits

42 € HT



► Plateau « Vendôme » recette Lenôtre

Plateau de 28 unités: Tartelette sablée mirabelle gingembre cannelle, tartelette sablée framboise, tartelette sablée pomme tatin, tartelette sablée chocolat au lait, tartelette sablée framboise groseille, tartelette sablée citron, tartelette sablée marron.

33 € HT



► Duo de Mini-Muffin

Assortiment de 16 mini-muffins 26 grammes fourrés chocolat et fruits rouges.

19 € HT



► Cake sans Gluten

Choix entre cake à l'orange ou cake marbré de 90gr.

8 € HT



► Assortiment de Financiers recette « Lenôtre »

48 unités mêlant: Pomponette praliné, financier cacao, pomponette gingembre, financier cranberries parfum thé, pomponette pistache framboise, financier amandes noisettes, pomponette cacao orange, financier café.

40 € HT

► Corbeille de fruits

Contenant de fruits frais entiers (selon saison _ poids approximatif entre 4 et 5kg).

40 € HT

► Coffret de bonbons Haribo (1kg) : Assortiment de bonbons Haribo.

12 € HT



CAHIER DE COMMANDES

Livraison tous les jours de la semaine. Entre 11h00 et 12h00 et/ou 15h00 et 16h00.
Présence sur stand obligatoire (Attention en cas d'absence toute responsabilité sera déclinée).
TVA en sus 10% ou 20%. Toutes nos offres sont accompagnées de serviettes en papier.

Plateaux et Lunch Box

LES LUNCH BOX

► Déclinaison « Viande » 12€HT

Sandwich à l'émincé de dinde, tartare de légumes & mayonnaise + salade de fusili (pâte) aux légumes confits + salade de fruits + 1 mini cake

► Déclinaison « Végan » 12€HT

Pain aux herbes, mousse d'avocat, soja frais, julienne de légumes assaisonnée et feta + salade boulghour aux légumes confits + salade de fruits

► Déclinaison « Poisson » 12€HT

Sandwich au thon et légumes + salade de riz, légumes et crevettes roses aux épices + salade de fruits + 1 mini cake

► Déclinaison « Sans Gluten » 12€HT

Sandwich à la volaille, lit de légumes, fine tranche d'emmental + salade quinoa, radis et carottes + salade de fruits + 1 mini cake



[CAHIER DE COMMANDES](#)

Livraison tous les jours de la semaine. Entre 10h00 et 12h00.

Présence sur stand obligatoire (Attention en cas d'absence toute responsabilité sera déclinée).

TVA en sus 10%

Les Box se composent d'un 1 sandwich, 1 salade composée, 1 dessert, 1 kit couverts, 1 serviette papier et 1 eau de source plate 50cl.

Certaines suggestions sont susceptibles d'être modifiées en fonction de la saisonnalité

Plateau repas « Gamme Classique »

16.50€HT/personne (TVA 10%)

Terroir :

- Duo de viandes froides (bœuf et veau)
- Aileron de volaille aux épices
- Assortiment de crudités
- Tomate en éventail et mozzarella
- Emincé de ballotine farcie aux cèpes, vinaigrette aux fruits rouges, framboise
- Wraps aux légumes
- Assortiment de fromages affinés du moment
- Tartelette aux fruits, coulis

Aurélié :

- Pain nordique garni (**SANS PORC**)
- Mini sandwich à la mousse de chèvre et jambon fumé
- Carpaccio de Saint-Jacques à l'orange
- Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, sur roquette
- Tartare de gambas et saumon, coriandre
- Tartare de bœuf assaisonné
- Assortiment de crudités du moment
- Moelleux au chocolat, salade de fruits

Tous nos plateaux sont livrés avec pain (boule individuelle), sel, poivre, serviette, couverts jetables et une bouteille d'eau (50cl)

Végétarien :

- Darne de saumon avec mayonnaise
- Œuf poché sur mesclun de salade
- Brocolis et choux fleurs en salade avec julienne d'asperges
- Mini bagnat au thon et suédois au saumon fumé sur fine crème raifort
- Assortiment de crudités
- Dips de légumes frais
- Assortiment de fromages affinés du moment
- Salade de fruits frais

VINS EN SUS (TVA 20%)

- Vin rouge « Merlot » Castel bouteille
0.18L x 2,00€HT
- Vin blanc « Sauvignon Blanc » Castel bouteille
0.18L x 2,00€HT
- Vin rosé « Syrah Rosé » Castel bouteille
0.18L x 2,00€HT



CAHIER DE COMMANDES



Plateau repas « Gamme Affaire » 20.50€HT/personne (TVA 10%)

Alsace :

- Salade de choucroute, magret de canard émincé
- Salade Strasbourgeoise (cervelas, gruyères)
- Pâté en croûte à la viande
- Kassler fumé sur crème raifort
- Saumon et truité fumée
- Filet de hareng à la crème sur crostini
- Carotte râpée
- Salade de pommes de terre, rondelles de knacks
- Munster et tomme du Ried
- Forêt noire, coulis framboise

Italie :

- Carpaccio tomate et mozzarella
- Fine tranche de coppa sur gressin
- Légumes grillés et confits à l'huile d'olive
- Salade gambas et scampis poêlés aux herbes
- Assortiment de moelleux salés (chorizo/poivron, olives noires et tomate séchée)
- Bruschetta de tomates fraîches au pistou
- Cœur d'artichaut en salade
- Pates au pesto en salade
- Feta aux herbes
- Tiramisu et île flottante sur crème anglaise

Yoan :

- Crevettes en salade
- Déclinaison de saumon en trois versions
- Demi -pamplemousse et surimi de crabe
- Brochette de bœuf façon tapas
- Râble de lièvre en roulade au foie gras mi cuit
- Assortiment de crudités du moment
- Assortiment de fromages affinés
- Croquant de chocolat, coulis au fruit

VINS EN SUS (TVA 20%)

- Vin rouge « Merlot » Castel bouteille
0.18L x 2,00€HT
- Vin blanc « Sauvignon Blanc » Castel bouteille
0.18L x 2,00€HT
- Vin rosé « Syrah Rosé » Castel bouteille
0.18L x 2,00€HT



Tous nos plateaux sont livrés avec pain (boule individuelle), sel, poivre, serviette, couverts jetables et une bouteille d'eau (50cl)



CAHIER DE COMMANDES

Plateau repas

« Gamme Améliorée »

24.50€HT/personne (TVA 10%)

Epicurien :

- Rosbeef aux épices et aux herbes
- Veau au curry
- Tranche de foie gras de canard mi cuit
- Aumônière de saumon fumé au tzatziki
- Fricassée de gambas à la coriandre
- Brunoise d'asperges à l'huile d'olive
- Filet de rouget sur taboulé
- Tartare de saumon aux herbes fraîches
- Assortiment de fromages affinés du moment
- Palette de mignardises

Vegan :

- Antipasti de légumes
- Pain aux herbes, mousse de guacamole & méli mélo de légumes
- Haricots verts au tofu grillé
- Salade coleslaw
- Fusilli en salade aux légumes croquants
- Quinoa au pesto et soja frais
- Taboulé oriental
- Brochette de fruits frais

Sans gluten :

- Duo de viandes froides : rôti de boeuf, veau aux herbes
- Crevettes roses aux épices
- Effiloché de volaille sur avocat et soja frais
- Pavé de saumon au citron vert
- Filet de rouget mi cuit sur quinoa
- Duo de salades : tomate cerise bille de mozzarella & thon aux petits légumes
- Assortiment de fromages affinés du moment
- Tartare de fruits frais

VINS EN SUS (TVA 20%)

- Vin rouge « Merlot » Castel bouteille **0.18L x 2,00€HT**
- Vin blanc « Sauvignon Blanc » Castel bouteille **0.18L x 2,00€HT**
- Vin rosé « Syrah Rosé » Castel bouteille **0.18L x 2,00€HT**



Tous nos plateaux sont livrés avec pain (boule individuelle), sel, poivre, serviette, couverts jetables et une bouteille d'eau (50cl)



CAHIER DE COMMANDES

NOS SERVICES

Gobelets à café 100 % Bio par 50	8€ HT	Verre viticole INAO 21.5 cl (40 pièces minimum)	0,60€ HT
Gobelets 100% Bio pulpe de maïs par 100	12€ HT	Verre Long Drink (tumblr) 27cl (40 pièces minimum)	
Serviettes en papier par 150	8€ HT	Flûte élégance 13cl (40 pièces minimum)	0,60€ HT
Assiettes jetables 18cm en fibre de canne par 50	15€ HT	Ouvre-bouteille	0,60€ HT
Sac poubelle 30 litres	0,50€ HT	Seau a champagne	6€ HT
Verres à vin jetables par 10	5,50€ HT		15€ HT
Flûtes à Champagne jetables par 10	5,50€ HT		



[CAHIER DE COMMANDES](#)

Livraison tous les jours de la semaine. En même temps que votre première commande.
Présence sur stand obligatoire (Attention en cas d'absence toute responsabilité sera déclinée).
TVA en sus 10%. Cette prestation ne peut pas être dissociée d'une autre commande.

Toute l'équipe du Service Exposants reste à votre disposition pour toute demande de devis ou informations complémentaires

exposants@strasbourg-events.com