

Votre Traiteur événementiel pour tous types d'occasions.

Avec mon équipe, nous préparons les menus pour toutes sortes de manifestations privés ou professionnelles. Quels que soient vos goûts et vos contraintes, je respecte toutes vos demandes.



### **Des plats sur mesure préparés avec soin**

En fonction de vos choix, je peux préparer des apéritifs, des entrées, des plats et des desserts, Vous pouvez opter pour un repas froid ou chaud sous forme de buffet ou service à table.

### **Les modalités pratiques**

Je prends en charge aussi bien les événements privés, tels que les mariages ou les anniversaires, que les manifestations des entreprises et des associations : anniversaires d'entreprises, séminaires...

Je vous propose des menus adaptés au lieu de de l'évènement, qu'il se déroule à l'intérieur ou à l'extérieur : sanglier, agneau, bœuf, etc. Je cuisine également différents accompagnements  
Toutes les préparations sont faites maisons.

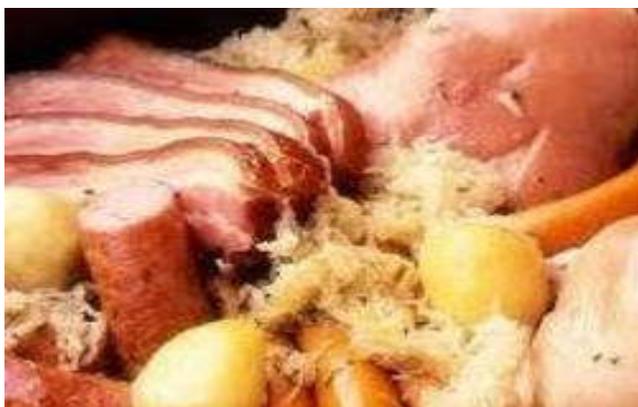
Je travaille sur des événements comptant au moins 50 convives, je me rends sur place, en extérieur ou dans une salle avec une cuisine, dans un rayon de 50 km autour de seltz.

Demander votre devis pour le service traiteur en précisant votre budget et vos préférences par mail [aubergeforet@orange.fr](mailto:aubergeforet@orange.fr). Vous recevrez une proposition personnalisée et détaillée.

Repas de Groupes, entreprise, association, événements familiaux .....

\*\*\*\*\*

Tous les plats proposés sont faits par nos soins et maison - Retrouvez nos différentes prestations pour vos événements professionnels ou privés.



Les Plats Uniques (à partir de 20 personnes)

Rosbif Mariné, Salade de Pommes de Terre	10.70€ / pers
Kassler en Croûte, Salade de Pommes de Terre, Salade Verte	9.50€ / pers
Baeckeoffe Grand-Mère	14.00€ / pers
Choucroute Royale (8 garnitures)	16.50€ / pers
Paella Valencienne	16.00€ / pers
Couscous Marocain	18.00€ / pers
Boeuf Gros Sel, Sauce Raifort (Consomme, boeuf gros sel, pomme bouillon et crudités)	14.50€ / pers

## Menus Mariage, Réception, Evénement Familiaux

\*\*\*\*\*

Mariage Menus, pour vous répondre au mieux, merci de nous faire parvenir un mail sous [aubergeforet@orange.fr](mailto:aubergeforet@orange.fr), avec vos attentes, votre budget pour le repas, le vin d'honneur à prévoir, le nombre de personnes, le lieu...et nous vous répondrons au plus juste

Ou nous contacter par téléphone au 03 88 86 50 45

(Manifestation pour Minimum 50 pers, à 40 kms autour de seltz )



## Buffet Froid - Buffet Froid / Chaud

\*\*\*\*\*



### Crudités / Salades

Carottes

Céleris

Concombres

Poivrons

Tomates

Salade de Riz

Salade de Pâtes

Tomates Mozzarella

Betteraves Rouges

### Charcuteries

Pâté en croûte - Jambon panaché - Charcuterie alsacienne - Pâté de campagne

## Viandes Froides

Roti de porc - Roti de boeuf - Poulet

## Poissons

Terrine de poisson - Saumon à la parisienne - Saumon cru mariné - Saumon fumé -

Flétan Fumé - Assortiment de harengs - Cocktail de crevettes

## FORMULES

- Buffet Campagnard 32.50€/ pers

- Buffet Royal 37.50€ / pers

- Buffet Imperial 43.50€ / pers

## Tarif Broche (à partir de 40 pers)

\*\*\*\*\*

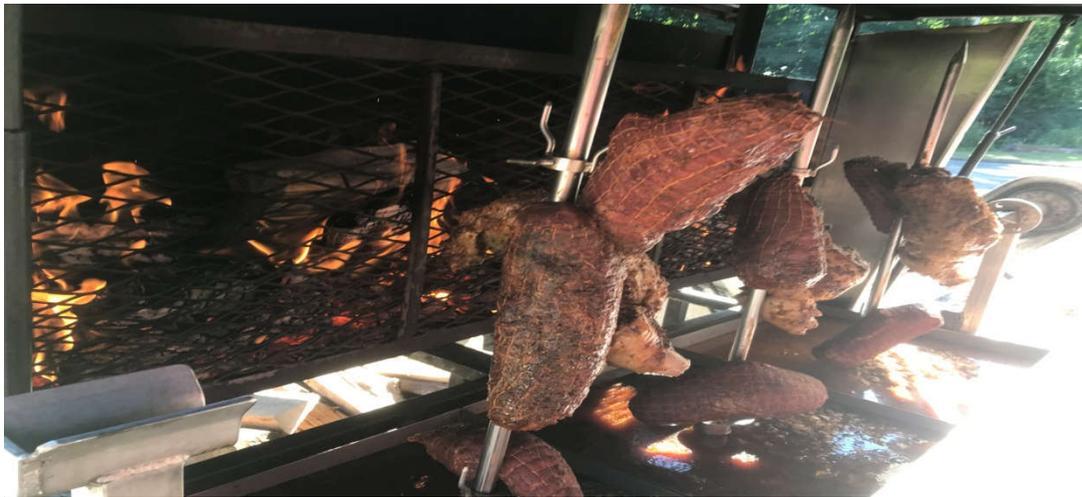
Sanglier en Rouleau	22.00€ / pers
Gigot d'Agneau	23.00€ / pers
Faux Filet de Boeuf	25.00€ / pers
Variation à la broche (sanglier, agneau, boeuf)	24.00€ / pers

Les broches sont servies au choix avec garnitures chaudes ou/et buffet de salades

- Spätzle	2.70€ / pers
- Gratin Dauphinois	2.70€/ pers
- Flageolets	2.70€ / pers
- Buffet de salades (Carottes - Céleris - Radis - Choux Rouge - Concombres - Tomates mozzarella - Salade de pomme de terre - Salade de riz - Salade de pâtes - Taboulé)	6.50€ / pers

Tarifs comprenant la cuisson des viandes devant vous, de la découpe dans un rayon de 50 km.

Pour toutes prestation dépassant 20 kms, chaque km supplémentaire sera facturé 1€.



## Aperitifs - Amuse bouche - Cocktail

\*\*\*\*\*

Nous vous proposons des assortiments salés et sucrés pour vos apéritifs, cocktail. Nous pouvons vous guider pour les quantités.

### Bouchées Apéritives

Assortiment de Feuilletés salés (feuilletés, Knack, fromage, pavot)	2.80€ les 100grs
Mini Pizza	0.60€ la pièce
Mini Quiche Lorraine	0.70€ la pièce
Mini Quiche au Saumon	0.80€ la pièce
Mini Tarte à l'oignon	0.60€ la pièce
Mini Mauricettes Garnies	1.60€ la pièce
Bretzel Nature	1.20€ la pièce
Pain Surprise 8 à 10 personnes	35.50€
Pain Surprise aux Noix 8 à 10 personnes	38.50€

## Amuses Bouches

Assortiment de Canapés (saumon, rilette, jambon foret noire, salami, crevettes)	4.80€ / pers
Assortiment de Brochettes (mozzarella, tomates cerises et olives - gambas et ananas - tomate séchée et jambon de parme - oeuf de caille et magret fumé - pruneau, lard et comte)	4.80€ / pers
Assortiment de Navettes Briochées (saumon - jambon - crabe - mousse de roquefort)	5.40€ / pers
Bouchés Feuilletés Escargots	0.80€ la pièce
Légumes Crus avec Dips (carottes, céleri, choux fleur, tomates)	3.00€ / pers
Mini Knacks + Pain + Moutarde	2.60€ la paire
Assortiment de Mignardises Sucrées (40 pieces)	42.00€
Brochette de Fruits	0.75€ la pièce

## Verrines

Verrine Ratatouille et Jambon de Parme	1.20€ la pièce
Verrine au Thon (concombre, mayonnaise, tomates)	1.20€ la pièce
Verrine Mousse de Céleri (saumon fume et concombre)	1.40€ la pièce
Verrine Saint-Jacques (tomates, citron, mayonnaise)	1.70€ la pièce
Verrine Fromage (feta, mousse paprika, mayonnaise)	1.30€ la pièce
Verrine Dinde (mayonnaise, sauce poivre, mais)	1.30€ la pièce
Verrine aux Lentilles (saumon mi-cuit, fromage blanc, tomates)	1.50€ la pièce
Verrine Nordique (Hareng fumé, pomme de terre, pommes)	1.50€ la pièce
Ramequin fromage blanc, pommes grenailles et lard frits	1.40€ la pièce
Cassolette de Crevettes, ananas, avocat et sauce cocktail	1.60€ la pièce
Mini coupelle Lamelle de Jambon de parme, tomates et Mozza	1.60€ la pièce

Fromages (plateau de fromages variées) 6.50€/pers

Desserts

Vacherin Glacé (parfum au choix) 5.50€/pers

Kougelhopf Glacé 5.50€/pers

Parfait Glacé à la Cannelle 6.50€/pers

Parfait Glacé Cointreau Meringué 6.50€/pers

Nougat Glacé, Crème de Pistache 6.50€/pers

Charlotte aux Deux Chocolats, Crème Anglaise 6.50€/pers

Tiramisu 6.50€/pers

Buffet de Desserts (mousse chocolats blanc et noir, opera, Salade de fruits,

Ile flottante, crème brulée, panacotta, biscuits framboise, tiramisu) 10.50€/pers

Plats à emporter et en livraison (à partir de 15 personnes)

\*\*\*\*\*

**Traditionnel :**

Cop au Riesling	10.50€ / pers
Suprême de Volaille Farci à l'Alsacienne	13.50€/ pers
Caille Farcie, Sauce aux Girolles	18.00€/ pers
Rôti de Porc Jurassien	10.50€/pers
Mignon de Porc à la Savoyarde	14.00€/pers
Contre-Filet de Boeuf	16.00€/pers
Filet de Boeuf Wellington	18.50€/pers
Entrecôte de Veau aux Champignons des bois	18.00€/pers
Mignon de Veau aux Girolles	22.50€/pers

Accompagnements aux choix : Gratin Dauphinois, Spätzle à l'Alsacienne,

Riz Pilaff, Pommes Rissolées, Pommes Sautées, Schnupfnudeln

## **Gibiers**

Civet de Biche Grand Veneur 14.00€/pers

Ragoût de Sanglier 13.00€/pers

Bäckeoffe de Gibier 16.50€/pers

Gigot de Chevreuil aux Champignons des Bois 18.50€/pers

Mignons de Sanglier aux Airelles 20.50€/pers

Accompagnements aux Choix :

Spätzle à l'Alsacienne, Schnupfnudeln, Käsknepfle