

Collection Barbecues Printemps - Eté 2018



5 Avenue Ney – 57 000 METZ
03 87 18 02 23 – commercial@letraiteur-christophedufosse.com
www.letraiteur-christophedufosse.com

Nos menus...

Hors boissons, hors service.

Tous nos Barbecues sont accompagnés de : Condiments / Mayonnaise / Ketchup Artisanal / Moutarde douce...

Barbecue Traditionnel – 17.70 € ht / personne

« Minimum 30 personnes »

Entrées

Salade de César / Jeunes Pousses / Parmesan
Salade de Pommes de Terre / Lard Fermier
Coleslaw Fromage Blanc / Crevettes
Taboulé Oriental / Menthe Fraîche
Salade de Betterave / Echalote

Brochettes

Brochette Poulet / Curry / Poivrons
Brochette de Bœuf Paprika / Oignons
Saucisse blanche & Saucisse épicée bœuf & agneau
Côtelette d'agneau

Accompagnement

Pommes de Terre au four papillote / Crème Citron
Primeurs Grillés

Dessert

Tarte de Saison
Mousse Chocolat
Chou Pistache / Framboise
Verrine Panna-cotta & Fruits de Saison

Assortiment petits pains compris – 60 gr / pers.

Barbecue Tentation – 25.00 € ht personne

« Minimum 30 personnes »

Entrées

Sucrine Esprit César
Salade de Pommes de Terre / Lard Fermier / Emmental
Salade de quinoa aux petits légumes
Salade de Céleri / Noix
Salade Haricots verts à l'échalote
Salade de concombre à la crème et aneth
Jambon Serrano / Melon / Porto
Tomate Collection / Mozzarella di Buffala / Pesto

Barbecue

Rib's marinés « maison »
Brochette d'Onglet de Bœuf / Béarnaise / Paprika
Aiguillette de volaille au Citron
Côte d'Agneau / Ail Rose / Thym Citron
Papillote de Cabillaud / Ecrevisse / Beurre Vin de Moselle

Accompagnement

Tajine de Légumes Confits à l'Huile d'Olive
Pommes de Terre Grenailles Sautées à l'Ail Rose de Lautrec
Frégola Sarda Esprit Paëlla au Safran

Buffet de Dessert

Salade de Fruits de Saison
Tatin Revisitée
Verrine Mousse aux Fruits de Saison
Tarte Chocolat
Chou Pistache - Cerise

Assortiment de petits pains compris – 60 gr / pers.

Grand Buffet Tex Mex – 26.00 € ht

« à partir de 300 invités »

Las Vegas Saloon

Carré d'as de pâtes chaudes et froides
Papillotes de poisson du Mississippi
Grilled Cajun Prawns en brochette
Variation de salades et crudités

Western Grill

Sirloin Strip façon New York
Porc laqué au Coca-Cola
Poulet grillé façon Cajun
Roulette de charcuteries et accompagnements
Pièce de bison caramélisée au miel et épices
T Bone Steak
Suprême de dinde grillé façon New Orléans
Cuissot de porcelet cuit au foin du ranch

American Burger dream

Angus Beef Burgers fait à la minute en toute déclinaison
Hamburgers de saumon fait à la minute en toute déclinaison
Accompagnement de différentes salades et skinned Potatoes

Potatoes & Chili bar

Variation de pommes de terre farcies au Cheddar, crème et lardons, Chili, herbes potagères...
Chili con carne

Végétarien bar

Riz à la mexicaine
Déclinaison de patate douce
Tortillas de légumes croquants au Guacamole
Carrot cake

Assortiment de petits pains compris – 60 gr / pers.

GRAND BUFFET TEX MEX

à partir de 300 invités – « Suite »

Fromage

Buffet de fromage et pain assortis

Dessert

Stand de Glace aux 4 parfums

Bar à Popcorn

Variation de Tartes aux fruits de saison

Déclinaisons de cookies

Brochettes de marshmallow grillés



A la carte...

Suggestion du Chef

- Grosse gambas « Black Tiger » - 3 / pers. 8.50 € / pers.
- ½ queue de langouste / pers. 25.00 €/ pers. selon le cours
- Côte de bœuf Simenthal maturée – 3 pers. 5.00 € / pers.

Planche de Charcuteries

assortiment de 4 variétés

45.45 € / 10 pers.

Planche de Fromages

assortiment de 3 variétés & chutney

45.45 € / 10 pers.

Plateau de la Mer

Saumon mariné, flétan, crevettes...

63.63 € / 10 pers.

Desserts sur le Grill... « selon un choix de 4 variétés »

8.50 € / pers.

Ananas rôti et sorbet coco

Cake à la banane grillée / Crème vanillée

Brochette de guimauves maison

Cookies choco chunk au barbecue

Brochette de « Short cake » et fraises

Aumonière de banane, comme un « split »

Brochette de fruits frais, juste passée au BBQ

Pêches grillées et glace à la vanille bourbon

Mini vol au vent de fruits et crème anglaise

Les compositions sont données à titre d'exemple et varient en fonction du marché.

La Sélection Christophe Dufossé...

Prix ht

Forfait Soft - 4.54 € / pers.

Eau minérale plate et gazeuse 75 cl, 2 sodas dont 1 light
assortiment de 3 jus de fruits Pampryl, café thermos
thés du monde.

Forfait Coup de Cœur - 6.00 € / pers.

Vins légers et fruités...

Forfait Moselle - 8.00 € / par pers.

Vins du Terroir...

Forfait Découverte - 12.00 € / par pers.

Vins tout en rondeur...

Champagne Jacquart Brut - 24.16 € la bouteille

Crémant d'Alsace - 15.00 € la bouteille

Vin pétillant lorrain - 15.00 € la bouteille

Bière Bofferding - 104.16 € ht fût de 30l

La Cabane à jus - 3.64 € la bouteille - selon disponibilité des produits

jus de pomme / poire

jus de pomme / basilic...

Bière de Metz en 33 cl - 2.50 € l'unité

Sélection de Bio blanche - Bio brune - Bio ambrée au miel

Bar à Nespresso®, jus de fruits, sirops, cocktails maison... **sur devis**



Quelques lieux de réception uniques en Lorraine...

FC METZ - www.fcmetz.com

L'Arsenal - www.arsenal-metz.fr

Metz Expo / Centre des Congrès – www.metz-congres.com

Château de Preisch – www.chateaupreisch.com

Le Clos de Longeville – aquasports.fr

Le CESCO – www.metztechnopole.fr

Le Centre Européen des Congrès du Burghof – www.burghof.fr

Le Pavillon blanc - www.walygatorparc.com

Le Royal – www.leroyal.eu

Espace Mazelle – www.medefmoselle.fr

Espace Art Gone - gha-architectes.com

Le Centre Pompidou – www.centrepompidou.fr

La Porte des Allemands – www.moselle-tourisme.fr

Musée de la Cour d'Or - musee.metzmetropole.fr

Salon Charlemagne – Gare de Metz

Château de Saint Sixte – www.chateau-freistroff.com

Château Hattonchâtel – www.hattonchatelechateau.com

Prestations annexes...

Nos prix s'entendent :

- Livraison comprise dans un périmètre de 30 km autour de Metz.
- Décoration des buffets.



Nos prix s'entendent hors :

- Location Barbecue à gaz : 85.00 € ht
- Arts de la table recyclable : 2.50 € ht par invité

Nappage et serviettes en intissé, vaisselle en recyclable, verrerie, couverts inox 18/10 et matériel d'office.

- Arts de la table : 5.00 € ht par invité

Nappage blanc coton, serviettes coton, couverts inox 18/10, vaisselle en porcelaine, verrerie, matériel d'office

- Location de matériel – prix à l'unité – « Frais de livraison et reprise non inclus ».

Table ronde : 11.91 € / Table rectangulaire 15.00 € / Chaise 6.66 € / Mange debout houssé 35.83 €
table en pin : 5.24 € / banc en pin : 2.61 € / galette écrue : 2.23 €

- Décoration fleurs fraîches
- Kilométrage supplémentaire au-delà de 30 km de Metz
- Redevance susceptible d'être demandée par le lieu de réception.

- Forfait Service : 5.00 € ht / invité

« Mise en place offerte »

1 chef de rang - pour 45 personnes

1 cuisinier – pour 60 personnes

Au-delà de 15 heures et au-delà de 23 heures, il faudra compter 27.50 € de l'heure par membre du personnel.



Nb : Ne pas oublier de prévoir un lieu muni de branchements électriques.

Partenaire...



5 avenue Ney, Metz

Téléphone : 03 87 17 17 17

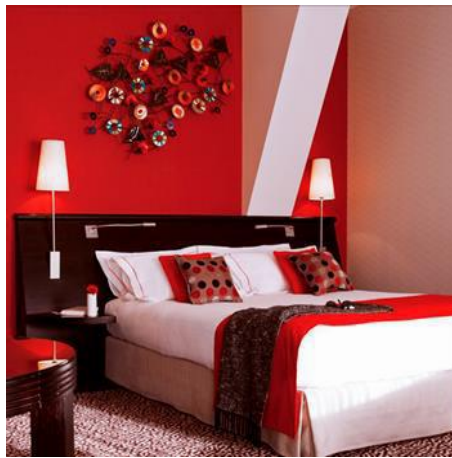
Site internet : www.citadelle-metz.com

Tout proche du cœur historique de Metz, se dresse la Citadelle.

Elle fut construite en 1552, ce qui fait d'elle la plus ancienne construction militaire encore intacte.

L'établissement est équipé de 68 chambres dont 2 suites nichées au cœur d'un écrin de verdure. Leurs maîtres-mots : élégance, confort et chaleur.

Partie intégrante de l'hôtel, Le Restaurant Gastronomique étoilé, Le Magasin aux Vivres et La Brasserie, vous accueille afin de découvrir ou redécouvrir les produits de saison, privilégiant la qualité, alliant subtilement, grâce à son savoir-faire reconnu, le classique et les idées nouvelles, les saveurs d'Antan et les épices exotiques.



Nos conditions générales de vente...

Article 1 : Application des C.G.V.

Nous vous remercions de nous retourner ces conditions générales de ventes ainsi que le devis choisi revêtu de la mention « Bon pour Accord », de votre signature par retour de fax, courrier ou email. Toute réservation des prestations choisies doit être faite par écrit. Nos devis sont valables pour une durée de 6 mois.

Article 2 : Confirmation de réservation

Le nombre de vos invités doit nous être confirmé 7 jours ouvrables avant la date de votre réception. Ce nombre donné servira de base de facturation minimum. Il est précisé que la restauration non consommée dans le cadre d'un forfait ne peut donner lieu à une minoration du prix.

Article 3 : Acompte

Un acompte de 50% du montant global des prestations vous sera demandé lors de votre réservation, puis un deuxième acompte de 30% à régler 21 jours avant la date de votre réception. Le solde du règlement sera à régler à compter de la date de votre réception.

Article 4 : Responsabilités

Nous engageons notre responsabilité sur la qualité des produits servis. Nous ne pourrions être tenus responsables des éventuels retards dans l'exécution des prestations dus à une raison indépendante de notre volonté ou cas de force majeure, tels que, sans que cette énumération soit limitative : interdiction officielle, panne, embouteillage, accident, intempéries...

Article 5 : Annulation

Les annulations, de tout ou partie de la réservation initiale, doivent nous être adressées par écrit.

En cas d'annulation reçue plus de 30 jours ouvrables avant la date de début de la manifestation, l'acompte sera restitué au client dans les 8 jours suivants la notification.

En cas d'annulation reçue moins de 30 jours ouvrables avant la date de début de la manifestation, l'acompte sera conservé au titre d'indemnité.

En cas d'annulation reçue moins de 5 jours ouvrables avant la date de la manifestation, le client devra régler la totalité du montant de la prestation figurant au devis.

Il est rappelé au client, conformément à l'article L. 121-21-8 12° du Code de la consommation, qu'il ne dispose pas du droit de rétractation prévu à l'article L. 121-21 du Code de la consommation. Les Conditions de Vente du tarif réservé précisent les modalités d'annulation et/ou de modification de la réservation.

Article 6 : Assurance, casse & Vol

Il incombe à chaque client de prendre toute les précautions nécessaires en matière d'assurances. Toute casse, dégradation ou disparition de matériel sera facturée à la charge du client.

Article 7 : Réclamations & Litiges

Toute contestation et réclamation ne pourra être prise en compte que si elle est formulée par écrit et adressée à l'établissement dans un délai maximum de 8 jours après la fin de la manifestation. En cas de litige et faute d'accord amiable, seuls les tribunaux de Metz seront compétents.