

# Collection Barbecues Printemps - Eté 2019



457 rue de Belle Fontaine – 57155 MARLY  
03 87 18 02 23 – [event@maison-dufosse.com](mailto:event@maison-dufosse.com)  
[www.letraiteur-christophedufosse.com](http://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

### **Ou** Porcelet du Terroir rôti sur broche

*Cuisson sur place, puis découpe devant vos invités. Compter environ 1h30 à 2h00 pour la cuisson.*

### 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 € fût de 30l**

**La Cabane à jus – 4.00 € la bouteille – selon disponibilité des produits**

jus de pomme / poire

jus de pomme / basilic...

**Bière de Metz en 75 cl – 8.00 € la bouteille**

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](http://www.fcmetz.com)

L'Arsenal - [www.arsenal-metz.fr](http://www.arsenal-metz.fr)

Metz Expo / Centre des Congrès – [www.metz-congres.com](http://www.metz-congres.com)

Château de Preisch – [www.chateaudepreisch.com](http://www.chateaudepreisch.com)

Le Clos de Longeville – [aquasports.fr](http://aquasports.fr)

Le CESCO – [www.metztechnopole.fr](http://www.metztechnopole.fr)

Le Centre Européen des Congrès du Burghof – [www.burghof.fr](http://www.burghof.fr)

Le Pavillon blanc - [www.walygatorparc.com](http://www.walygatorparc.com)

Le Royal – [www.leroyal.eu](http://www.leroyal.eu)

Espace Mazelle – [www.medefmoselle.fr](http://www.medefmoselle.fr)

Espace Art Gone - [gha-architectes.com](http://gha-architectes.com)

Le Centre Pompidou – [www.centrepompidou.fr](http://www.centrepompidou.fr)

La Porte des Allemands – [www.moselle-tourisme.fr](http://www.moselle-tourisme.fr)

Musée de la Cour d'Or - [musee.metzmetropole.fr](http://musee.metzmetropole.fr)

Salon Charlemagne – Gare de Metz

Château de Saint Sixte – [www.chateau-freistroff.com](http://www.chateau-freistroff.com)

Château Hattonchâteau – [www.hattonchateauchateau.com](http://www.hattonchateauchateau.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 housé 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

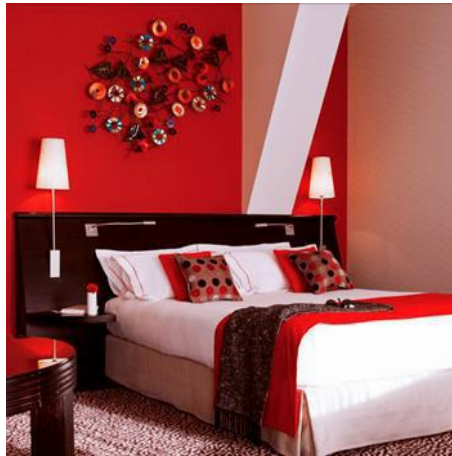
Téléphone : 03 87 17 17 17

Site internet : [www.citadelle-metz.com](http://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.