

Une Collection d'Emotions Gourmandes,
pour l'organisation de vos séminaires,
journées d'étude, signée



457 rue de la Belle Fontaine – 57155 MARLY
03 87 18 02 23 – event@maison-dufosse.com
www.letraiteur-christophedufosse.com

Nos MENUS...

Tous nos menus changent au gré des saisons.

Menu Découverte

31.00 € / pers.

Saumon mariné / Gingembre / Citron vert

ou

Quiche Lorraine esprit 2019

Poitrine de fermière confite 36 h / Jus réduit

Poitrine de Volaille farcie aux Champignons

Pommes-de-terre fondantes / Légumes du Maraicher

ou

Dos de Cabillaud poêlé

Epinard / Pommes de Terre Safranées

Entremet Coco / Passion

ou

Verrine Poire / Caramel

Menu Eveil des Sens

40.90 € / pers.

Mise en Bouche du Chef

Foie gras de canard mariné au Vin de Moselle

Crèmeux de Châtaigne / Gelée de Pomme de Laquenexy

ou

Lotte cuisinée à basse température / Safran Combawa

Bouillabaisse façon vieux port

Veau Braisé 36 heures / Jus Corsé au Marsala

Champignons sauté au Thym

Mousseline de Pommes-de-terre

ou

Bar Rôti Blanquette de Coques & Couteaux

Fregola Sarda en Risotto

Réduction d'un Côte de Beaune

Tartelette Crèmeux Citron Confit

Meringue Soupe Poivre de Sichuan

ou

Entremet aux Trois Chocolats

Prestations annexes comprises :

Nappage blanc, serviettes, couverts, vaisselle, verrerie, matériel d'office, décoration.

Cocktail Apéritif

à 12.00 € / pers.

Club Thon / Pesto

Club Poulet / Cheddar

Rillettes de Lapin au Romarin

Bun's de légumes façon achars

Burger de tomate mi-séchées / Crème acidulée / Truite

fumé

Tartare d'espadon / Cassis / Huile de vanille et

baie rose

Sucette de fromage de chèvre / Gelée de carottes

Carpaccio de bœuf mariné / Parmesan /

Pignon de pin

Gaspacho de carotte orange / Chantilly de dorade

à l'aneth

*Pièces chaudes

Prestations annexes comprises :

Nappage blanc, serviettes, couverts, vaisselle, verrerie, matériel d'office, décoration

Cocktail Gourmand

à 29.00 € / pers.

Verrine Esprit Pot au Feu / Emulsion d'Estragon

Maki de Saumon / Crème Aigrelette / Butternut

Atelier culinaire :

Poêlée de Petits Gris / Fèves / Champignons

Fines Herbes / Croûtons Dorés

Royal de Foie Gras / Compote d'Ananas / Pain d'Épice

*Tartelette Cèpes / Canard Fumé

Bagel Rillettes de Saumon / Poivre Vert et Rose

*Quiche Lorraine revisitée signée *Christophe Dufossé*

Saint Jacques / Topinambour / Sésame / Noisette

Compression de Foie Gras / Thon Mi-cuit

*Mini Burger de Canard Maison Masse

Tatin Pomme Speculoos

Entremet Opéra

Atelier culinaire : Ananas Victoria caramélisé

Verrine Poire épicée

Assortiment de Macaron

Caramels et Chocolats *by CD*



- Pièce cocktail au tarif de 1.72 € l'unité
- Atelier culinaire au tarif de 3.45 € ou 5.00 € l'unité
- Kit couvert bambou fourchette / cuillère / serviette 1.25 € par personne
- Découvrez nos **pains surprise** (60 mini-sandwiches) au tarif de 38.18 €

A la carte...

Hors mise en place et service.

Café d'accueil

5.70 € / pers.

Café, thé, chocolat chaud, assortiment de 3 jus de fruits, eau minérale plate 75 cl ;
2 mini viennoiseries variées **ou** Brioche **ou** Cake du Moment.

Collation du matin

6.80 € / pers.

Café, thé, chocolat chaud, assortiment de 3 jus de fruits,
eau minérale plate et gazeuse 75 cl ; fruits secs,
1 madeleine sucrée & cake aux olives **ou** 1 cookie chocolat & 1 financier.

Collation de l'après-midi

6.80 € / pers.

Café, thé, chocolat chaud, assortiment de 3 jus de fruits,
eau minérale plate et gazeuse 75 cl,
Verrine Panna Cotta Framboise & Tarte aux Fruits de Saison
ou Assortiment de beignets Fruits / Chocolat

Corbeille de Fruits frais

27.27 € / 10 pers.

Planche de Charcuterie

assortiment de 4 variétés

45.45 € / 10 pers.

Planche de Fromages

assortiment de 3 variétés

45.45 € / 10 pers.

Plateau de la Mer

Saumon mariné, flétan, crevettes...

63.63 € / 10 pers.

Nos Forfaits...

Demi-Journée Etude

39.00 € / pers.

Comprenant un café d'accueil,
Déjeuner « Découverte » Ou Cocktail Gourmand 16 pièces.
Eaux minérales plate et gazeuse, café,
Personnel vacation de 6h.

Demi-Journée Etude +

44.00 € / pers.

Comprenant un café d'accueil,
Collation du matin ou de l'après-midi,
Déjeuner « Découverte » Ou Cocktail Gourmand 16 pièces.
Eaux minérales plate et gazeuse, café,
Personnel vacation de 6h.

Journée Etude

49.00 € / pers.

Comprenant un café d'accueil,
Collation du matin,
Déjeuner « Découverte », Ou Cocktail Gourmand 16 pièces.
Eaux minérales plate et gazeuse, café,
Collation de l'après-midi,
Personnel vacation de 6h.

- Tarifs Hors Alcool et Location d'Espace.

*Nous sommes à votre disposition pour vous accompagner dans vos recherches,
visite du lieu de votre évènement et devis gratuits.*



Nos petits déjeuners conférence...

Petit Déjeuner

13.64 € ht / pers.

Nos Confitures Maison...
Présentation de Pains rustiques
Baguette française
Brioches au Beurre doux
Cakes de saison
Viennoiseries artisanales...
Les Céréales
Salade de Fruits frais...
Yaourts Natures / Aromatisés

*Nos Œufs Brouillés / Au Plat...

« + 3.50 € ht - invité »

*Tarif Hors Boissons.

Brunch Party

25.45 € ht / pers.

Saumon fumé, Blinis & Crème acidulée d'Isigny

Plateau de Charcuterie : assortiment de 4 variétés

A tire d'exemple

Jambon d'Alsace, Ventrèche de Porc Noir de Bigorre Poivré

Pancetta d'Italie, Jambon cuit à l'Os

Pâté en Croûte, Viande de Grison

Tarte aux Légumes de saison

Salade de Pennettes aux Ecrevisses / Pistou

Billes de Mozzarella / Tomates Cerise / Parmesan

Tataki de Bœuf & Thon Albacore

Gaufres au Sucre

Cookies au Chocolat

Tartes de saison

Macarons du moment

Minestrone de Fruits / Vinaigrette de Mangue

*Milk-Shake Tutti Frutti

« + 2.50 € ht - l'unité »

Nos Lunch Box – un menu différent chaque jour...

La Classic - 20.00 € ht

Tataki de Bonite / Curry / Passion

Volaille de Lorry esprit Teriyaki / Wok de Légumes Primeur

Assortiment de Fromages de nos régions

Eclair Mangue / Fruits exotiques

La Végétarienne - 21.81 € ht

Salade de Chicons / Tourteau / Cébettes / Emulsion Curry sauvage

Saumon mariné / Sésame noir / Carotte / Fenouil / Céleri

Assortiment de Fromages de nos régions

Minestrone de Fruits exotiques / Citron vert

La Gourmande - 29.09 € ht

Foie Gras cuit au Torchon / Chutney de saison

Chaud-froid de Veau lorrain / Asperges & Morilles

Chaource / Chutney Abricots de la Drôme

Moelleux Pistache – Griotte / Crémeux aux bonbons Bergamote de Nancy



* Lunch Box livrées avec couverts bambou, serviettes et petits pains.

« Repas froid ou chaud sur demande » - Hors Boissons.

Livraison sur Metz pour un minimum de 5 lunch box.

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

La Sélection Christophe Dufossé...

Forfait Soft - 4.54 € / pers.

Eau minérale plate et gazeuse 75 cl, soda assortiment de 3 jus de fruits, café / thé.

Forfait Coup de Cœur - 7.00 € / pers.

Vins légers et fruités...

Forfait Moselle - 8.00 € / par pers.

Vins du Terroir...

Forfait Découverte - 12.00 € / par pers.

Vins tout en rondeur...

Forfait Prestige - 16.00 € / par pers.

Vins de tous horizons...

Champagne Jacquart Brut - 24.16 € la bouteille

Crémant d'Alsace - 15.00 € la bouteille

Mousseux Lorrain - 15.00 € la bouteille

Autres boissons sur devis :

Bar à Nespresso®, jus de fruits, sirops, bière pression, cocktails maison...



Quelques lieux de réception uniques en Lorraine...

FC METZ - www.fcmetz.com

L'Arsenal - www.arsenal-metz.fr

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

Château de Preisch – www.chateaudepreisch.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

Château Hattonchâteau – www.hattonchateauchateau.com

Prestations annexes...

Nos forfaits s'entendent :

- Pour une réception à partir de 100 invités (sur devis pour un nombre d'invités inférieur).
- Livraison comprise dans un périmètre de 30km autour de Metz.
- Nappage, serviettes en tissu, vaisselle en porcelaine, verrerie, couverts et matériel d'office.



Nos prix s'entendent hors :

- Location de mobilier

Table ronde : 11.91 € / Table rectangulaire 15.00 € / Chaise 6.66 € / Mange debout houssé 35.83 €

- Décoration fleurs fraîches

- Kilométrage supplémentaire au-delà de 30 km de Metz

- Redevance susceptible d'être demandée par le lieu de réception

-Service

23.33 € ht de l'heure et membre du personnel

Cocktail – 1 chef de rang pour 40 personnes

Repas assis – 1 chef de rang pour 35 personnes

Buffet – 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 € ht de l'heure par membre du personnel.



Renforcer l'esprit d'équipe – sur demande

- Quiz Œnologique par notre chef sommelier
- Master Chef en cuisine
- Bar Moléculaire

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

Partenaire...

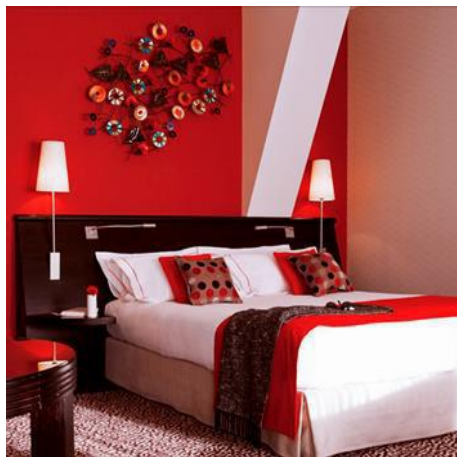


5 avenue Ney, Metz
Téléphone : 03 87 17 17 17
Site internet : www.citadelle-metz.com

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.



Arbre de Noël...



Goûter des Pioupious - 4.54 € / enfant

Pochette ou valisette...

Compote aux Fruits de saison / Brioche aux pépites de Chocolat *ou* Gaufre

Brique de jus fruits 20 cl avec paille / 1 sachet de bonbons / Sa surprise...

Collation des + Grands – 15.50 € / adulte

Autour du Buffet,

Pièces salées :

Club Pesto / Serrano, Bagel Pavot / Avocat / Poulet / Bacon, Briochin Foie Gras,

Cake aux Olives / Mauricette Jambon / Fromage

Pièces sucrées :

Choux Praliné, Verrine Litchi / Framboise, Tarte au Chocolat / Caramel

Assortiment de 3 Jus de fruits / 1 Soda / Eaux plate et gazeuse

Facturation à la bouteille ouverte

Mousseux Lorrain : 15.00 € la bouteille – 1 bt pour 6 pers.

Muscats de Noël : 12.00 € la bouteille

Bière pression Bofferding : 104.16 € le fût de 30l. environ 120 consommations

Menus « Esprit de Noël » ...

Menu de Fêtes

39.00 € / pers.

L'Apéritif & ses 3 Mises en Bouche

Salade de couteau au pomelos / mangue / grenade /
coriandre fraîche

ou

Eclair d'escargots à la Bourguignonne / lard de Colonnata/
chips / émulsion

Pavé de veau rôti / pommes de terre et cèpes fondants /
purée d'oignon des Cévennes / jus au Xéres

ou

Sandre poêlé / émulsion de parmesan/ risotto de
Péquillos/jambon fumé des Vosges

Pyramide Praliné Macadamia / Cœur coulant
de pomme

ou

Dôme 100% Coco

*Petits Pains et Mignardises.

Boissons comprises

Vin blanc et vin rouge 1 bt pour 4 pers., eaux et café

Service : sur une base de 100 personnes

Salle - vacation de 6h : 1 maître d'hôtel et 3 chefs de rang

Cuisine - vacation de 4h : 3 cuisiniers

Menu de Fêtes

48.00 € / pers.

L'Apéritif & ses 3 Mises en Bouche

Buche de foie gras / confit de canard aux fruits secs / pain
d'épices

ou

Ballotine de langoustine / émulsion de lait au fenouil / légumes
oubliés / émulsion coraillée

Volaille de Bresse aux écrevisses / tarte aux cèpes

ou

Pavé de légine rôti / beurre de gingembre persillé / fondant de
butternut

Dôme caramel / passion

ou

Tartelette éclair de café

*Petits Pains et Mignardises.

Boissons comprises

Vin blanc et vin rouge 1 bt pour 4 pers., eaux et café

Service : sur une base de 100 personnes

Salle - vacation de 6h : 1 maître d'hôtel et 3 chefs de rang

Cuisine - vacation de 4h : 3 cuisiniers

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.