

Aux Berges
de la Moder



Célébrez l'amour
avec une cuisine
digne de votre histoire



03 88 72 01 09

contact@auxbergesdelamoder.fr

www.auxbergesdelamoder.fr | 8 Rue de la Gare - Schweighouse-sur-Moder



Dans cette plaquette, vous trouverez notre suggestion de base. Chaque détail peut être ajusté et personnalisé selon vos envies pour créer un mariage qui vous ressemble ♥

VOTRE AMOUR MÉRITE LE MEILLEUR, ET ÇA COMMENCE DANS VOTRE ASSIETTE ✨🍴

Aux Berges de la Moder, nous mettons tout notre savoir-faire au service de l'organisation de votre mariage, pour en faire un moment inoubliable et gravé à jamais dans vos souvenirs.

Nous avons un objectif simple : faire de votre mariage une expérience exceptionnelle. Pour cela, nous vous proposons :

- Une écoute attentive à vos besoins
- Une cuisine d'excellence, raffinée et savoureuse
- Une flexibilité totale pour s'adapter à vos envies
- Un service courtois et professionnel.

Du cocktail au repas, notre carte de mariage saura vous séduire par l'originalité et la richesse de nos créations culinaires. Nos chefs, forts de leur expérience, vous garantissent des produits de qualité et une présentation visuelle à la hauteur de vos attentes.

Laissez-vous surprendre par une variété de suggestions gastronomiques, pensées pour ravir les palais les plus exigeants. Quel que soit le style de réception que vous envisagez, nous avons l'offre qui fera de votre mariage un événement unique. Transformez votre rêve en réalité !

Lucas, Meike et toute l'équipe



L'APÉRITIF 🍷🍷

FORMULE SALÉE

FORMULE SALÉE & SUCRÉE

Vous avez un souhait ?
un goût ? une idée
particulière ?

N'hésitez pas à nous
solliciter !



Les Salés



Pain Surprise aux Noix garnies par nos soins

Assortiment de Malicettes garnies

Mini Knacks, Moutarde, Pain

Bretzels

Gaufre au Saumon Fumé & Crème de Raifort

Duo de Makis aux Légumes façon Thaï

Mini Club Sandwichs Poulet & Curry

Mini Wraps au Jambon

Cromesquis au Chorizo 🍷

Mini Burgers 🍷

Verrines de Gaspacho Tomate & Basilic

Cuillères de Guimauve de Fromage Blanc

aux Fines herbes panées au sésame

Arbre à Brochettes 🍷

Tomate & Mozzarella

Tomme de Savoie & Raisin

Fruits

Les Sucrés

Mini Tartelettes Citron meringuée

Mini Tartelettes Framboise

Verrines de Tiramisu Café

Macarons Passion

Verrine de Panna Cotta aux Fruit Rouges
et Fruits Exotiques





LE REPAS

FORMULE
ENTRÉE, GRANITÉ, PLAT

Vous avez un souhait ?
un goût ? une idée
particulière ?

N'hésitez pas à nous
solliciter !



Les Entrées

Foie Gras de Canard maison, Brioche fraîche,
& Chutney de Fruits maison

ou

Salade Terre et Mer
Foie Gras de Canard maison, Magret fumé,
Saumon fumé & Gambas grillées

ou

Saumon Gravlax, Guimauve de Betterave,
Œuf de Lump, Croûtons de Pain
& Vinaigrette citronnée

ou

Ballottine de Canette au Foie Gras,
Mescun de Salade & Purée de Betteraves

ou

Cabillaud, Bouillon de Minestrone de Légumes
et ses Aromates



Les Granités

Sorbet Citron de Sicile
arrosé au Crémant Rosé d'Alsace

ou

Sorbet Framboise
arrosé au Crémant Rosé d'Alsace

ou

Sorbet Citron de Sicile arrosé au Mojito

ou

Sorbet Pomme arrosé à la Manzana

ou

Sorbet Orange arrosé à la Sangria

ou

Sorbet Passion
arrosé au Crémant Rosé d'Alsace



Les Plats

Fondant de Quasi de Veau (+2,50€)

Cuit en basse température,
Mousseline de Pommes de terre Charlotte,
5 Légumes de Saison & Jus au Thym

ou

Suprême de Volaille fermière,
Mousseline de Panais, 5 Légumes de Saison
& Sauce au Riesling

ou

Pluma de Porc,
Mousseline de Patate douce,
5 Légumes de Saison & Jus acidulé

ou

Selle d'Agneau farci à l'Ail des Ours,
Mousseline Céleri-Noisettes & Sauce au Romarin



Menu Enfant

Suprême de Volaille, Spaëtzle maison,
Légumes & Sauce à la Crème



LE BUFFET DE FROMAGES



Autres formules sur demande



Les Mousselines sur assiette

Pomme de terre | Patate douce

Panais | Petits-pois

Céleri & Noisette | Carotte & Cumin



Les Garnitures sur table

Spaëtzle Maison | Gratin Dauphinois
ou Pommes de Terre Ratte



Les Sauces

Thym | Romarin | Porto | Riesling

Crème classique | Crème aux Morilles (+2€)



Boules de Pain

Assortiment de 4 Boules de Pain
Blanc, Céréales, Campagne & Noix pour le fromage



LE BRUNCH 🍷

Autres formules sur demande

Tireuse à Bières
Deux Becs + CO2

Mange-debout + Nappage blanc
(10 quantités en stock)

Idéal pour reprendre des forces !

Saumon façon Bellevue (cuit entier)

Saumon fumé

Rôti de Boeuf froid au Paprika

Assortiment de Charcuterie

Jambon Blanc, Jambon fumé Forêt Noire, Rosette de Lyon

Assortiment de Fromages

Salade de Carottes

Salade de Betteraves

Salade Tomate & Mozzarella

Oeufs Mimosa & Oeufs Durs

Radis, Sauce Cocktail & Cornichons

À noter : Livraison effectuée le jour du mariage



MATÉRIEL EN LOCATION

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

GENERALITÉS

Le fait de passer commande implique l'acceptation pleine et entière des présentes conditions générales de vente.

DEVIS – COMMANDES

Les commandes ne sont définitives qu'à réception par le Traiteur de la confirmation écrite : Le client retournera au Traiteur sa proposition et son devis avec la mention « bon pour accord » et y apposera sa signature.

Afin de permettre la réservation de la date de la réception, le client versera à la société «Aux Berges de la Moder» un acompte de 1 500 euros.

Toute modification de commande devra intervenir au minimum 15 jours avant la date de la prestation.

Le nombre définitif de convives doit être communiqué au Traiteur dans ce même délai de 15 jours et correspondra à la facturation, et ce, même s'il s'avérait que le jour de la réception, le nombre de convives est inférieur. À l'opposé, si le nombre de convives est supérieur, la facturation sera établie sur le nombre réel de personnes réalisées et servies.

TARIFS ET CONDITIONS DE PAIEMENT

Tous nos prix s'entendent TTC, frais de déplacement en sus et variables selon le lieu de la prestation ou de la livraison. Sous réserve d'une modification du taux de TVA (toute hausse du taux de TVA engendrera une augmentation du tarif). Tous frais de fonctionnement annexes demandés par le lieu de réception restent à la charge du client.

Toute augmentation supérieure à 10 % du coût des matières premières entre la date de signature du devis et celle de la prestation pourra entraîner une révision tarifaire du devis initial. Toute modification tarifaire sera communiquée au client en amont de la prestation.

Sauf accord, les règlements seront effectués ainsi :

- Acompte de 1 500€ à la commande
- Solde à J+3 après le mariage
- Pénalité de 40,00€ TTC / semaines non payées

TARIFS ET CONDITIONS DE PAIEMENT

Le client peut s'il le souhaite afin de valider son choix, effectuer une dégustation. Ce repas est facturé au client au moment de la réservation de la dégustation. Le menu dégustation des mariés sera déduit de la facture finale si le devis est validé.

ANNULATION DE COMMANDE

Dans l'éventualité d'une annulation de commande, les dédommagements suivants seront appliqués :

- Avant 8 mois : forfait lié aux frais de dossier : 300,00€ TTC
- De 8 mois à 3 mois : facturation à 50% du montant TTC de la facture,
- De 3 mois à 1 mois : facturation à 75% du montant TTC de la facture,
- Moins d'1 mois ouvré avant la date de la prestation : facturation à 100% du montant TTC de la facture.

SERVICE TRAITEUR

Nous pouvons vous fournir une équipe pour assurer le service. Celle-ci devra être réglée le soir même.

L'équipe arrivera 2 heures avant le début de l'apéritif et restera jusqu'à 3h du matin.

Le tarif par personne est de 200,00€

Le repas des serveurs devra également être pris en charge par les mariés, à hauteur de 39,90€ par personne.

CLAUSES ATTRIBUTIVES DE JURIDICTION ET LOI APPLICABLE

Les relations entre les Parties sont soumises à la loi française. Tout litige qui viendrait à s'élever entre la société AUX BERGES DE LA MODER – TRAITEUR et LE CLIENT relèvera de la compétence du Tribunal.

AUTRES MODALITÉS

Dans l'éventualité d'une mesure sanitaire exceptionnelle appliquée par l'état, épidémie, pandémie, ou en lien avec la Covid-19, les événements devront être reportés.

AUX BERGES DE LA MODER – TRAITEUR, ne pourra être tenu pour responsable. Aucun remboursement ne sera effectué et une nouvelle date sera convenue ultérieurement avec LE CLIENT. (Délai 1an).

Les conditions climatiques ne sont pas qualifiées de cas de force majeure, elles ne peuvent donc pas être considérées par LE CLIENT comme une cause d'annulation valable. De ce fait, AUX BERGES DE LA MODER – TRAITEUR sera dans l'obligation de facturer la commande.