

Aux Berges  
de la Moder



Célébrez l'amour  
avec une cuisine  
digne de votre histoire



03 88 72 01 09

[contact@auxbergesdelamoder.fr](mailto:contact@auxbergesdelamoder.fr)

[www.auxbergesdelamoder.fr](https://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

16,00€ par personne

### FORMULE SALÉE & SUCRÉE

21,00€ par personne



## SÉLECTION DE BOISSONS

## Les Salés



Pain Surprise aux Noix garni par nos soins

Assortiment de Malicettes garnies

Mini Knacks, Moutarde, Pain

Bretzels

Gaufre au Saumon Fumé & Crème de Raifort

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 meringuées

Financier Pistache & Framboise

Verrines de Tiramisu Café

Macarons aux saveurs de Saison

Fondant au Chocolat & Crème Mascarpone

## Les Boissons

Punch aux Fruits

18,00€ le litre | 15,00€ le litre sans alcool

Recommandation : 20L pour 100 pers.

Sangria | 15,00€ le litre

Recommandation : 20L pour 100 pers.





# LE REPAS

FORMULE  
ENTRÉE, GRANITÉ, PLAT

42,00€ par personne



## Les Entrées

Foie Gras de Canard maison, Brioche fraîche  
& Chutney de Fruits maison (+2,50€)

*ou*

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

*ou*

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

*ou*

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

*ou*

Salade d'Asperges, Émincé de Crabe  
façon rémoulade & Zeste de Citron vert  
(selon saison)



## 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,  
5 Légumes de Saison & Jus au Thym

*ou*

Suprême de Volaille fermière,  
Mousseline Céleri-Noisettes, 5 Légumes  
de Saison & Sauce au Riesling

*ou*

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

*ou*

Fondant de Boeuf confit 16 heures,  
Mousseline Céleri-Noisettes & Sauce au Romarin



## Menu Enfant

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

13,00€ par enfant



## LE BUFFET DE FROMAGES



8,00 € par personne



## Les Mousselines sur assiette

Pomme de terre | Patate douce  
Panais (selon saison) | 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€)



Munster | Comté affiné 12 mois  
Tomme de Savoie | Chèvre Frais & Cendré  
Bleu fourme d'Ambert | Brie  
avec Raisins, Noix & Confiture de Figs



## Boules de Pain

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

4,50€ par personne



# LE BRUNCH

29,00€ par personne

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

Tireuse à Bières Deux Becs + CO2  
90,00€

Fût de Bière Pils 30 Litres  
130,00€ le fût

Location de la tireuse OFFERTE

Mange-debout + Nappage blanc  
(10 quantités en stock)  
20,00€ la pièce



## TARIFS DE LOCATION

Nous pouvons vous fournir une équipe pour assurer le service. Celle-ci devra être réglée le soir même. Environ 12 heures de présence.

Tarif : 250€ par serveur.se. Le repas des serveurs.es devra également être pris en charge par les mariés, à hauteur de 42€ par serveur.se.



## SERVICE



# NOS PARTENAIRES

## Photographe

JFR Photo

07 49 28 68 02

photographe@jfrphoto.fr

Flotographe - Florian STEINMETZ

06 58 68 17 43

contact@floriansteinmetz-flotographe.fr

Élise Viardot

06 85 48 85 51

eliseviardot.photographe@gmail.com

DanyHn - Daniel Hahn

06 70 87 61 93

hahndaniel50@gmail.com

## DJ

Dan Costa

07 45 00 49 99 | danydanimation@gmail.com

DJ Matt

06 18 55 07 60 | mattmixx@free.fr

DJ Nico

06 31 51 50 89 | dj-nico67@hotmail.fr

DJ Frétz - Frédéric HORN

06 63 29 16 48 | frd67@hotmail.fr

DJ And Friends - Irwin CAULEE

06 85 30 25 15 | dj-nico67@hotmail.fr

## Boissons

Cave Anweiler

03 88 80 39 04 | caveanweiler@gmail.com

Ludo Boissons

06 71 52 51 41 | mossigboissons@gmail.com

MD Boissons

03 67 29 11 00 | contact@mdboissons.fr

## Animation & Autres

Animation

Buzz & Bretzel Show

buzzandbretzelshow@gmail.com

Pâtissier

L'Atelier d'Em - Émeline ZEY

06 35 55 35 71

zey.emeline@hotmail.fr

Effets Spéciaux & Artifices

Pyragric Nord-Est - Nicolas HELMINGER

06 79 02 53 77

nhelminger@pyragricnordest.fr

Bar à Cocktails

Bar Privé - Frédéric Edel

06 73 71 70 97

contact@barprive.fr

Wedding Planner

Pitch Wedding

06 11 12 52 51

hello@pitchwedding.fr

Location Matériel Événementiel

Sonolight67 - Sébastien SUSS

06 72 01 83 06

sonolight67@gmail.com

Création Ouverture de Bal

AE First Dance

Amélie & Éric GENTNER

aefirstdance@gmail.com

Location matériel,

décoration et vaisselle

Clauday Événements

03 89 57 11 23

contact@clauday-evenements.fr

Décoration Événementielle

La Trappe à Ballons

03 88 73 91 62

contact@latrappeaballons.com

Décoration d'ardoises  
et Papeterie

Crée de la joie

Mayuri STEINMETZ

07 85 72 96 88

creedelajoie@gmail.com

Transport

Location Minibus

Chez Toto

03 88 94 66 51

cheztoto67@gmail.com



Aux Berges  
de la Moder

[www.auxbergesdelamoder.fr](http://www.auxbergesdelamoder.fr)

03 88 72 01 09

[contact@auxbergesdelamoder.fr](mailto:contact@auxbergesdelamoder.fr)

8 Rue de la Gare | Schweighouse-sur-Moder

