

**VOTRE PARTENAIRE**

# Carte Mariage 2015

1

## Patrick GANGLOFF RECEPTIONS



PATRICK GANGLOFF RECEPTIONS  
14a RUE DES REMPARTS  
67430 DIEMERINGEN

info@gangloff-traiteur  
www.gangloff-traiteur.com  
Tel : 03 88 00 96 96  
06 87 62 12 08

Carte Mariage 2015

Cocktail



**Cocktail LYS**

Buffet 11 pièces par personne

Assortiment de pièces salées froides et chaudes.

- Club canapés aux légumes et poulet
- Concombre Tourangelle
- Légumes croquants, dip au fromage blanc
- Mini-malicettes garnies
- Mini-pâté en croûte "cocktail"
- Navettes briochées au foie gras
- Wraps au jambon
- Kougelhof fourré à l'Alsacienne (crème de fromage blanc, ciboulette et jambon fumé du pays)
- Assortiment de chips de légumes
- Variation de mini-quiches et pizzas
- Mini-knacks, petits pains et moutarde (saucisses de Strasbourg primées à la foire Européenne)
- Croustille "flamm"
- Feuilletés à l'Alsacienne (choucroute et knacks)
- Pillons de poulet à la noix de coco
- Possibilité de rajouter une note sucrée.

Ne sont pas compris le service à table, le mobilier, le nappage et la décoration florale

**Cocktail ORCHIDEE** Buffet 12 pièces salées et 2 sucrées par personne

Assortiment de pièces salées froides et chaudes et sucrées



- Club canapés aux légumes et poulet
- Concombre Tourangelle
- Légumes croquants, dip au fromage blanc
- Mini-malicettes garnies
- Mini-pâté en croûte "cocktail"
- Navettes briochées au foie gras
- Wraps au jambon
- Kougelhopf fourré à l'Alsacienne (crème de fromage blanc, ciboulette et jambon fumée du pays)
- Assortiment de chips de légumes
- Blinis au saumon fumé et à la crème de Raifort
- Briochin au foie gras
- Fraîcheur crétoise
- Gaspacho de tomates et crème de basilic
- Variation de légumes croquants et sa sauce gribiche
- Variation de mini-quiches et pizzas
- Mini-knacks, petits pains et moutarde (saucisses de Strasbourg primées à la foire Européenne)
- Croustille "flamm"
- Feuilletés à l'Alsacienne (choucroute et knacks)
- Pilons de poulet à la noix de coco
- Mini-nems "maison"
- Petit samoussa végétarien
- Crevette en cage de pomme de terre
- Mignardises de notre pâtissier
- Brochettes de fruits

Ne sont pas compris le service à table, le mobilier, le nappage et la décoration florale

**Cocktail ROSE** Buffet 13 pièces salées et 2 sucrées par personne

Assortiment de pièces salées froides et chaudes et sucrées

- Club canapés aux légumes et poulet
- Concombre Tourangelle
- Légumes croquants, dip au fromage blanc
- Mini-malicettes garnies
- Mini-pâté en croûte "cocktail"
- Navettes briochées au foie gras
- Wraps au jambon
- Kougelhopf fourré à l'Alsacienne (crème de fromage blanc, ciboulette et jambon fumé du pays)
- Assortiment de chips de légumes
- Blinis au saumon fumé et à la crème de Raifort
- Briochin au foie gras
- Fraîcheur crétoise
- Gaspacho de tomates et crème de basilic
- Variation de légumes croquants et sa sauce gribiche
- Cuillères Alsaciennes
- Macaron chocolat, pistache et foie gras
- Variation de mini-quiches et pizzas
- Mini-knacks, petits pains et moutarde (saucisses de Strasbourg primées à la foire Européenne)
- Croustille "flamm"
- Feuilletés à l'Alsacienne (choucroute et knacks)
- Pillons de poulet à la noix de coco
- Mini-nems "maison"
- Petit samoussa végétarien
- Crevette en cage de pomme de terre
- Beignets de crevettes
- Burgers "Charolais"
- Crème brûlée d'asperges et scampis
- Mignardises sucrées de notre pâtissier
- Brochettes de fruits
- Verrine sucrée
- Animation sucrée (Panacotta, gaufre)

Ne sont pas compris le service à table, le mobilier, le nappage et la décoration florale

## Menus

Dans nos menus ne sont pas compris le service à table, le mobilier, le nappage et la décoration florale



### **Menu**

***Cocktail revisité de crevettes Mousseline  
d'avocat au gingembre et citronnelle Ou  
Variation de saveurs d'Alsace  
Pâté en croute, terrine de pintadeau, gâteau de lapereau  
Sur mesclun aromatisé  
Ou  
Les blinis tièdes au saumon fumé maison  
Caviar de hareng, chantilly salée***

\*\*\*\*\*

***Entre-deux aux saveurs de Lorraine (sorbet et liqueur de mirabelles)  
Ou autre choix***

\*\*\*\*\*

***Rouelle de volailles de Challans fourrée aux pistaches et pignons de pain  
Emulsion de beurre d'échalotes confites  
Ou  
Les médaillons de filet mignon de porc en croûte  
Ou  
Le fondant de bœuf cerclé au lard saveurs épices du sud  
Sauce montée***

***Nos légumes choisis : deux garnitures à choisir  
Pommes Dauphinoises Ou Pommes Anna Ou Poêlée de spätzle du potager  
Ou Julienne de légumes Ou Tomate provençale Ou Arlequin de légumes***

\*\*\*\*\*

***Vacherin glacé « New Look » Ou Tiramisu aux fruits « version 2015 » Ou Grand macaron  
revisité à la crème de chiboust et ses amandes caramélisées***

***Menu : entrée/ trou/ viande + légumes/dessert + café gratuit***

**Menu**

*La soupe froide d'asperges vertes aux pépites de foie gras et essences de noisettes*  
*Ou*  
*Mise en bouche de saison*

\*\*\*\*\*

*La buissonnière de gambas et de noix de pétoncles marinées aux herbes et huile d'olive*  
*Ou*  
*Le strudel de sandre aux jeunes poireaux étuvés, sauce safranée, risotto au Parmesan*  
*Ou*  
*Notre duo de foie gras maison en déclinaison chaud froid,*  
*Ou*  
*Le filet de dorade royal aux zestes d'agrumes avec son risotto à la truffe de Meuse*

\*\*\*\*\*

*Entre deux aux saveurs de Lorraine (sorbe et liqueur de mirabelles)*  
*Ou autre choix à convenir*

\*\*\*\*\*

*Succulent quasi de veau confit, et ses pleurotes de Wahlenheim*  
*Ou*  
*Cœur de filet de bœuf en croûte d'herbe grand jus corsé vapeur de girolles (+3€/pers)*  
*Ou*  
*Suprême de pintadeau fermier aux morilles*  
*Ou*  
*Tournedos de canard Mulard et son escalope de foie gras poêlée (+2€/pers)*

*Nos légumes choisis : deux garnitures à choisir*  
*Effeillé de pomme de terre à la crème Ou Moelleux de pommes de terre, cœur coulant aux morilles Ou Mille-feuille de légumes du sud Ou Pomme de terre Anna Ou Poêlée de spätzles aux légumes printaniers Ou Pressé de légumes maraîchers*  
*Ou Tarte fine de carottes à la fondue de poireaux*

\*\*\*\*\* *Bouquets de*

*saveurs*

*Assiette de fromages affinés, mesclun de salade Ou Brie farci à la Cébette, mâche aux noix Ou*  
*Buffet de fromages affinés accompagnés d'une petite salade (buffet +2€/pers)*

\*\*\*\*\*

*L'entremet mangue - passion - chocolat noir Ou L'assiette gourmande Ou La fraise romanoff revue*  
*à notre façon Ou La fraîcheur de melon en déclinaison Ou*  
*Tuiles croustillantes à la menthe*

*Menu : mise en bouche/entrée/trou/viande + légumes/ fromage/ dessert + café gratuit*

## **Menu**

***Briochette tiède et fourrée de foie gras de canard poêlé***

\*\*\*\*\*

***La patte de homard en cocote au jus sirupeux des délices de mer***

***Ou***

***Le filet de sandre en deux façons, l'une rôtie au beurre, l'autre en tartare, salade d'herbes  
et tuiles de Parmesan, petit risotto crémeux***

***Ou***

***Pavé de bar en écailles de pommes de terre, jus de coquillages crémé***

\*\*\*\*\*

***Le sorbet basilic à la Vodka frappée***

***Ou autre choix***

\*\*\*\*\*

***Médailon de veau de lait aux giroles poêlées et réduction d'un jus de veau***

***Ou***

***Le filet de bœuf aux morilles, confiture d'échalotes au vin rouge***

***Ou***

***Le tournedos de volaille de Bresse truffé, espuma de pommes de terre,  
farandole de légumes***

***Ou***

***Le carré d'agneau rôti aux aromates, jus réduit à la fleur de thym***

\*\*\*\*\*

***Nos légumes choisis en fonction du choix de viande***

***Effeillé de pomme de terre à la crème Ou légumes provençales Ou Mille-feuille de légumes du sud***

***Ou Pomme de terre Anna Ou Poêlée de spätzles aux légumes printaniers Ou Pressé de légumes***

***maraîchers Ou écrasé de pommes de terre à la cébette***

***Ou Tarte fine de carottes à la fondue de poireaux***

\*\*\*\*\*

***Les saveurs de nos régions en buffet accompagnées d'une petite salade  
(4 choix de fromages affinés)***

\*\*\*\*\*

***Le grand macaron revisité à la crème de vanille et fruits Ou Le grand macaron revisité à la crème Ou Finger aux trois chocolats sur croquante et son cortège de saveurs Ou biscuit croquant à la fleur de sel de Guérande, chutney de fruits et sorbet***

***Menu : mise en bouche/entrée/trou/viande + légumes/ fromage/ dessert + café gratuit***



***Suggestions à nos menus supplément selon devis.***

### ***Entrées***

- Religieuse de tomate au tourteau, civettes et avocat crémeux
- Variation de foie gras : Mini crème brûlée au foie gras, pain perdu au foie gras, nem de foie gras à la mangue
- Filet de sandre en deux façons : l'un rôti, l'autre en tartare, Salade d'herbes et tuiles de Parmesan, et son petit risotto crémeux
- Bavarois de St Jacques au cœur de saumon fumé, crème de raifort et Gaspacho de concombres
- Les brochettes de St Jacques, émulsion de foie gras, risotto au Parmesan
- Dos de saumon aux deux pommes écrasées, Coquillages et velouté aux crevettes grises, Timbale de riz aux petits légumes.
- Dos de cabillaud au crumble de chorizo, risotto aux champignons, sauce anisée.

### ***Plats***

- Grenadin de veau de lait au caramel de Porto et sésame, Gratin gourmand aux cèpes et noix, Jardinière de légumes
- Le millefeuille de filet de bœuf « **CHAROLAIS** » au foie gras Pommes « Anna », brochette de légumes
- Cœur de faux-filet « **CHAROLAIS** » cuit à basse température, jus corsé, Gratin dauphinois, brochette de légumes
- Caille farcie au foie gras, pommes Anna et légumes du moment.



## Nos Services

Tarif horaire : **Nous consulter**

Mise en place d'une salle de banquet selon temps passé tarif Horaire **Nous consulter**

Location de matériels et mobiliers **Nous consulter**  
(vaisselles louées propre et rendues sales, tables rondes, chaises + housse, nappes, serviettes, mange debout etc. )

Décoration florale, décoration de table etc. **Nous consulter**

Location de salle **A votre charge**

Frais de déplacement déterminé selon nos zones d'action – voir devis personnalisé.

\*\*\*\*\*

## Boissons

Softs : jus de fruits naturels d'Alsace, eaux plates et gazeuses à volonté) **Nous consulter**

Bière en fût avec matériel de tirage et CO<sup>2</sup> (fût complet forfait) **Nous consulter**

Vins blancs et vins rouges, Champagne **Nous consulter**

## Nos Conditions Générales de Vente



### ARTICLE 1 - CONDITIONS D'APPLICATION

Les conditions générales de vente ont pour objet de définir les modalités d'exécution ainsi que les conditions auxquelles sont conclues les ventes entre Patrick GANGLOFF TRAITEUR et ses clients et ne sauraient être modifiées par des stipulations contraires contenues notamment dans les conditions générales d'achat du client ou tout autre document sans un accord exprès et écrit de Patrick GANGLOFF TRAITEUR. En conséquence, toute commande passée à Patrick GANGLOFF TRAITEUR par son client, emporte l'adhésion sans réserve de ce dernier aux présentes conditions générales de vente sauf conditions particulières consenties par Patrick GANGLOFF TRAITEUR par écrit à l'acquéreur. Tout autre document que les présentes conditions générales de vente et notamment catalogues, prospectus, notices, publicités, photos, n'ont qu'une valeur informative et indicative, donc, non contractuelle.

### ARTICLE 2 - COMMANDES

Les commandes ne deviennent définitives qu'après leur acceptation par la société, en particulier dans la limite des stocks disponibles à la date de la commande. Un bon pour accord signé à chaque page du devis et un acompte de 20 % valide celle-ci.

Toute modification ou annulation de commande doit nous parvenir impérativement trois jours ouvrables avant la mise à disposition des produits ou de la date de livraison par mail ou courrier.

### ARTICLE 3 - LIVRAISON

La livraison est effectuée par nos propres camions. Compte tenu des contraintes et des coûts logistiques, un forfait de livraison sera facturé suivant la zone géographique de livraison. Les délais de livraison ne sont donnés qu'à titre informatif et indicatif ; ceux-ci dépendant notamment de la disponibilité des camions et de l'ordre d'arrivée des commandes. Notre société s'efforce de respecter les délais de livraison qu'elle indique à l'acceptation de la commande, en fonction du délai logistique de référence dans la profession, et à exécuter les commandes, sauf force majeure ou en cas de circonstances hors de son contrôle tels que grèves, gel, incendie, tempête, inondation, épidémie, difficultés d'approvisionnement, sans que cette liste soit limitative. Les retards de livraison ne peuvent donner lieu à aucune pénalité ou indemnité, ni motiver l'annulation de la commande. Tout retard par rapport aux délais indicatifs de livraison initialement prévus ne saurait justifier une résiliation de la commande passée par le client et enregistrée par notre société. Le transfert des risques s'effectue à la remise des produits au client. Il appartient au client, en cas d'avaries des marchandises livrées ou de manquants, d'effectuer toutes les réserves nécessaires auprès du chauffeur. Tout produit n'ayant pas fait l'objet de réserve par lettre recommandée avec AR dans les deux jours de sa réception et conformément à l'article L. 133-3 du Code de Commerce, sera considéré accepté par le client. Il appartient à l'acheteur de fournir tous les justificatifs quant à la réalité des vices ou manquants constatés.

Les produits sensibles ayant subits des avaries ou se trouvant en défaut dans le cadre du respect de la chaîne du froid, seront jugés non-conformes, soit refusés à la livraison.

### ARTICLE 4 - PRIX

Les produits sont fournis au prix en vigueur au moment de la passation de la commande. Notre tarif s'applique à tous nos clients, à la même date. Celui-ci pourra être revu à la hausse en cours d'année, après information préalable de nos clients. Toute modification tarifaire sera automatiquement applicable à la date indiquée sur le nouveau tarif. Nos prix sont fixés par le tarif en vigueur au jour de la passation de la commande. Ils s'entendent toujours hors taxes/ TTC en fonction du barème et hors transport.

#### ARTICLE 5 - PAIEMENT

Toutes nos factures sont payables au comptant sauf condition particulière acceptée par le vendeur. Aucun escompte n'est accordé en cas de paiement anticipé. Tout retard de paiement donnera également lieu, après mise en demeure, à l'application de pénalités de retard au taux d'une fois et demi le taux d'intérêt légal. Les pénalités seront appliquées par jour de retard et calculées à compter de l'échéance initiale de la facture en cause. En application de l'article L. 441-6 du code de commerce, ces pénalités sont exigibles de plein droit, dès réception de l'avis informant l'acquéreur que nous les avons portées à son débit. Tous frais engagés au titre de recouvrement, comprenant notamment les frais de retour d'impayé, les honoraires d'avocats, et d'officiers ministériels, seront par ailleurs facturés à l'acheteur. Les paiements partiels sont réputés s'imputer en priorité sur les pénalités de retard, les intérêts et les créances les plus anciennes.

#### ARTICLE 6 - GARANTIE DES PRODUITS

Nous garantissons que les produits livrés répondent aux caractéristiques décrites dans nos catalogues (photo non contractuelle). Nous garantissons également que les produits livrés ont été stockés jusqu'à leur livraison, à la température requise et sont conformes aux normes sanitaires applicables. La garantie ne s'applique pas et notre responsabilité ne peut être mise en cause dans les cas où la défectuosité de nos produits résulte d'un usage non conforme aux conditions décrites dans nos recommandations, du défaut de conservation des produits après leur livraison à température requise, d'une modification de toute nature (notamment par incorporation ou mélange avec un autre produit) opérée par l'acheteur sur nos produits et non expressément autorisé dans nos recommandations.

#### ARTICLE 7 - MATERIEL

Au moment de chaque livraison ou de retrait de marchandises, le client devra signer un document « Bon de livraison - Matériel consigné ». Ce document indique la marchandise livrée au client ainsi que les différents containers utilisés. En signant ce document, le client atteste avoir réceptionné les produits livrés ainsi que les différents contenants, il s'engage également à nous retourner le matériel après usage. En cas de non retour du matériel, celui-ci sera facturé au client.

#### ARTICLE 8 - RESERVE DE PROPRIETE

Sauf décision préalable et écrite de la part de la société, notifiée au client avant la livraison de chaque commande, il est convenu que la société conserve la propriété des biens vendus (commandés et/ou livrés) jusqu'au paiement effectif de l'intégralité du prix en principal et accessoires ainsi qu'après exécution par le client de toutes ses obligations à l'égard de la société. Le client supporte, à compter de la livraison, les risques afférents aux marchandises à la garde et à la conservation desquelles il devra apporter tous ses soins. En cas de revendication, les marchandises encore en possession du client seront présumées celles encore impayées et seront reprises à concurrence du montant des factures impayées.

Les restes alimentaires seront détruits. Lors de prestations sur place, les stocks et surplus de fabrication appartiennent à Patrick GANGLOFF TRAITEUR

#### ARTICLE 9 - COMPETENCE - CONTESTATION

Patrick Gangloff Réceptions Traiteur Événementiel  
Au moulin du Château 90 rue principale 67430 LORENTZEN

Tout litige ou contestation relative à la formation ou à l'exécution de la commande sera de la compétence du Tribunal de Commerce de Saverne.

