

REUTENAUER

PÂTISSERIE • BOULANGERIE • TRAITEUR
et bien plus encore...

Prospectus Mariage 2020



Organisateur de Réceptions, Cocktails, Lunchs

3 Adresses pour vos Gourmandises

Boutique Saverne Centre	03 88 91 36 72
Otterswiller Rue Principale	03 88 91 47 86
L'Atelier du Martelberg	03 88 70 50 29

www.mickael-reutenauer.fr

Facebook

Pâtisserie, Boulangerie, Traiteur Reutenauer Mickaël

Notre Carte Traiteur

Nos Créations

Mini Spéciaux et sa Croûte à la Bière de la LICORNE (20 pièces minimum)	1,20€
Cannelloni Duo de courgettes, Douceur Chèvre Miel et Tomates Confites	1,50€
Mini Tartelettes Estivales (30 pièces minimum)	1,20€
Mini-Brochettes de Poulet Sauce Barbecue (20 pièces minimum)	1,30€
Mini-Verrine Salée (20 pièces minimum)	1,60€
Canapés assortis	1,10€
Mini Wrapps (30 pièces minimum)	1,30€
Mini Club Sandwich (20 pièces minimum)	1,20€



Nos Créations Chaudes

Mini Cassolette du CHEF (20 pièces minimum)	1,90€
Mini Burger du CHEF (20 pièces minimum)	1,80€
Mini Burger ALASACIEN au Munster (20 pièces minimum)	1,80€

Nos Classiques Froids

Toast sur Baguette Craquante	1,10€
Briochettes Garnies	1,20€
Mini-Petit pain spécial fourré	1,20€
Brioche Saumon (48 portions)	38,00€
Pain Surprise Paysan Classique	3,10€/pers
(Pain Paysan fourré Rosette, Forêt Noire, Mousse de Canard, Jambon Braisé, Tartare, Saumon)	
Pain Surprise du Poissonnier	3,20€/pers
(Pain de Seigle fourré Saumon sauce Raifort, Thon, anchoïade de sardines)	
Kougelopf Surprise (50 portions)	35,00€

Nos Classiques Chauds

Feuilletés et Mini-Tartelettes salés	3,00€/100g
Paire de Mini-Knack (Petit pains et moutarde inclus)	1,60€/paire

Bouchées Sucrées

Mignardises sucrées assorties	1,10€
Brochette de Fruits Frais	1,10€
Assortiment de Macarons de Saison	1,30€

Toutes nos Suggestions, élaborées à partir de produits frais, nécessitent un minimum de préparation. Votre commande devra s'effectuer minimum 1 semaine au préalable. En vous remerciant de votre compréhension.

Buffet Froid Campagnard

A partir de 20 personnes

Assortiment de Charcuteries

Aiguillettes de Poulet Pané et sa Sauce Barbecue

Tomates Mozzarella au Pesto

Cascade de Crevettes et sa Sauce Cocktail

Assortiment de Salades et Crudités Retour du Marché

Accompagné de Diverses Sauces et de petits pains variés

17,90€/personne

Buffet Froid de la Licorne

En Collaboration avec la Brasserie de la Licorne de Saverne

A partir de 40 personnes

Presskopf « Maison »

Mini Pâté en Croûte

Aiguillettes de Poulet Pané et sa Sauce Barbecue

Saumon Fumé, crème de Raifort, oignons et câpres

Salade Strasbourgeoise

Salade de Pot au Feu

Salade de Saison et selon les arrivages du Marché

Assortiment de Charcuteries Fines

Assortiment de Petits Pains à la Croûte de Bière BLACK de la Brasserie de Saverne

Accompagné de Diverses Sauces

19,90€/personne



Buffet Chaud/Froid du Martelberg

A partir de 60 personnes

Filet de Bœuf en Croûte et sa Duxelle de Champignons

Chiffonnade de Viandes froides en Basse température

Assortiment de Tourtes

Cascade de Crevettes et sa Sauce Cocktail

Cassolette de Saint Jacques aux Petits Légumes CHAUD

Cassolette de Gambas sur son Risotto aux Légumes CHAUD

Cassolette façon Pot au Feu

Filet de Saumon Belle Vue

Nugget's de Poulet Pané et sa Sauce Barbecue

Salade de Saison selon les arrivages du Marché

Œuf Mimosa

Gourmandises de Fromages et son Chutney de Saison

Accompagné de Diverses Sauces et de petits pains variés

26,90€/personne

Buffet Froid Prestige

A partir de 60 personnes minimum

Ballotine de Volaille de Saison

Foie Gras « Maison » et son Chutney de Saison

Mini Pâté en Croûte

Cascade de Crevettes et sa Sauce Cocktail

Saumon Fumé et sa Crème de Raifort

Filet de Saumon Belle Vue

Roulé de Courgettes au Chèvre frais et tomates confites au Miel

Verrine Guacamole d'Avocat, Brunoise de Mangue et Gambas (Froid)

Verrine de Macédoine de Légumes et Saumon Mi-Cuit (Froid)

Salade de Tomates Mozzarella au Pesto du Jardin

Salade du CHEF, selon le Retour du Marché

Gourmandises de Fromages et son Chutney

Assortiment de Mignardises Sucrées

Accompagné de Diverses Sauces et de petits pains variés

29,90€/personne

***Des Produits de qualités ...
Pour un Mariage Réussi ...***



Pour nos Plats cuisinés ...

Veillez Consulter l'Humeur du Chef

Proposition sur demande de plats chaud, Entrée, Poisson,



Buffet Type ... 2 Suggestions

Buffet du Terroir

**Votre Buffet est composé de 10 pièces par personne.
(Buffet élaboré pour 100 personnes minimum)**

**7 Bouchées salées froides
1 Bouchées salées chaudes
2 Bouchées sucrées**

Bouchées salées froides

Mini Wrapps

Toasts assortis sur Baguettes Craquantes

Mini Club Sandwich

Mini-Malicettes fourrées

Mini-Petits pains spéciaux fourrés

Kougelopfs Surprise

(Kougelopf au noix et lardons, garni de fromage blanc ciboulette et Forêt-Noire, 50 tranches)

Pains surprise

(fourrés, Rosette, Forêt-Noire, Fromage, Jambon, Mousse de Canard, Saumon)

Bouchées salées chaudes

Mini-Knacks

(Accompagnés de petits pains et moutarde)

Bouchées sucrées

Mignardises sucrées

(Une large palette de mini-entremets et tartelettes aux fruits)

Mini-Brochettes de fruits frais

10,90€/pers

Buffet Mélange des Saveurs

**Votre Buffet est composé de 12 pièces par personne.
(Buffet élaboré pour 100 personnes minimum)**

7 Bouchées salées froides

2 Bouchées salées chaudes

3 Bouchées sucrées

Bouchées salées froides

Mini Wrapps

Toasts assortis sur Baguettes Craquantes

Mini Club Sandwich

Kougeloops Surprise

(Kougelopf au noix et lardons, garni de fromage blanc ciboulette et Forêt-Noire, 50 tranches)

Mini Tartelettes Estivales

Brochette de Légumes Sucrée/Salée et sa sauce Fromage Blanc aux

Herbes du Jardin

Mini-Verrines Salés

Cannelloni Duo de Courgettes au Chèvre et Miel, Tomates confites

Bruschetta Végétarien

Bouchées salées chaudes

Mini Burger du Chef

Feuilletés et Mini-tartelettes salés

Bouchées sucrées

Mignardises sucrées

(Une large palette de mini-entremets et tartelettes aux fruits)

Assortiment de Macarons de Saison

Mini-Brochettes de fruits frais

14,90€/pers

Prestations de Services

Nappage, Décoration, Mise en Place de Buffets, Service ...

Veillez nous Consulter ... Tarif sur Demande

Desserts

Suggérez, nous réalisons, même les idées les plus insolites ...

Pièces Montées Traditionnelles ou à l'Américaine

Cascade de Desserts

Palette de Desserts Glacés

Biscuits Personnalisés



Notre Best Seller

Buffet Mille et Unes Nuits

(Base 80 personnes minimum)

Cascade d'entremets

Assortiment de Mignardises sucrées

Assortiment de Macarons de Saison

Palette de Desserts Glacés

Mousse Chocolat « Grand-Mère »

Coulis Framboise

Véritable Îles Flottantes « Maison »

Salade de Fruits frais

Surprise des Mariés

7,90€/pers

(Installation et décoration comprise)

Tous nos Produits sont fabriqués « Maison » dans la Tradition des Maître Pâtissiers et présentés sous forme de Buffet soigneusement décoré par nos soins.