

Traiteur engagé !

Cocktails, plateaux repas
& petits déjeuners

95%
local & bio

100%
savoureux



La
cuisine
de
demain

Bien manger aujourd'hui
pour mieux vivre demain !

Cocktail

Idéal pour un événement
en mode apéritif
ou pour un cocktail
déjeunatoire/dinatoire.

- Notre catalogue de recettes permet de satisfaire tous les gourmands et tous les régimes alimentaires.
- Notre équipe assure l'installation et le dressage du buffet.
- 3 formules pour s'adapter à vos convives et votre budget.
- Minimum 8 personnes.



Végétarien, vegan, sans lactose...
Contactez-nous
pour vos demandes spécifiques

Formule
8 pièces

9,90 €^{HT*}

Formule
12 pièces

17,90 €^{HT*}

Formule
16 pièces

24,50 €^{HT*}

Plateau repas

Idéal pour une pause déjeuner
gourmande et rapide grâce
à la livraison chaude !
Dégustez une cuisine faite maison,
préparée à la demande.

- Pratiques, nos bocaux conservent la chaleur plus de 1h dans nos thermobox, pas de stress si vous êtes en retard !
- La formule est composée d'une entrée, d'un plat chaud, d'un dessert, d'une eau plate ou gazeuse 50cl et de pain.
- Nous vous proposons 7 formules clé en main pour satisfaire toutes vos envies.
- La carte s'adapte aux saisons et aux ingrédients de nos producteurs.
- Minimum 4 personnes.



Composé d'une entrée,
d'un plat chaud en 2 bocaux
et 1 dessert

Formule
Végé/vegan

18,90 €^{HT*}

Formule
Volaille

19,90 €^{HT*}

Formule
Truite

20,90 €^{HT*}

Buffet petits bocaux 3 + 1

Idéal pour une pause déjeuner/dîner complète, variée et conviviale !

Chaque invité déguste
3 plats salés (chauds et froids)
et 1 dessert, le tout en mode bocal
à manger debout ou assis !

- 2 formules au choix :
 - 100% végétarienne
 - La mix végétarienne/volaille
- Nous vous préparons 12 recettes pour chaque buffet.
- Minimum 8 personnes.

À partir
de 16,90 €^{HT*}



Il y en a pour
tous les goûts !

Pause plaisir

En complément
d'un événement repas,
n'hésitez pas à nous solliciter
pour l'accueil/petit déjeuner
de vos convives ou pour
les pauses café du matin
et de l'après midi

- Nous nous adaptons à vos besoins
(collation sucrée/salée, boissons chaudes
ou fraîches...) pour une journée idéale
du début à la fin.
- Minimum 20 personnes.



Boissons chaudes ou froides ?
Tarif sur demande !

Traiteur écoresponsable !



Tout est fait maison
à partir de **produits bruts**



95% des ingrédients sont bio
et viennent **au plus proche
de Strasbourg** (100km environ)



Utilisation raisonnée
des produits issus de l'élevage



Politique 0 déchet, notre vaisselle
est entièrement réutilisable
et consignée

Curieux ? Découvrez nos différentes options

	Information	Tarif HT
Buffet petits bœufs 3 + 1	option pain	+ 1 €
Option chaude cocktail	si le lieu le permet	+ 2 € par personne
Fromage	3 morceaux par personnes alsacien et bio + pain	4,90 € par personne
Boissons sans alcool	1 L (panachage de jus de pomme, raisin, Elsass cola, limonade, eau plate, eau pétillante)	1,50 € par personne
Vin et crémant	domaine alsacien et bio uniquement	à partir de 14,90 €
Tireuse à bière	avec fut 30L inclut (environ 100 bières)	220 €
Boissons chaudes	à partir de 20 personnes	2 € par personne
Accompagnement café	composé de 3 petits gateaux / personne	1,50 € par personne
Personnel	installation et service sur place	maitre d'hôtel 40 € par personne et par heure et serveurs 30 € par personne et par heure
Location de mobilier	sur demande via nos prestataires	
Livraison et rapatriement	Zone 1 : la ville de Strasbourg elle-même, Esplanade, la Robertsau, Neudorf, Schiltigheim, Bischheim, Illkirch-Graffenstaden, Koenigshoffen, Eckbolsheim.	20 €
	Zone 2 : des villes plus éloignées comme Lingolsheim, Vendenheim, Ostwald, Mundolsheim, Strasbourg Sud...	30 €
	Zone 3 : au-delà de 20 km	nous consulter

Nos conditions générales de ventes

Les tarifs sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés sans préavis en cas de changement des prix des matières premières. Les prix communiqués le sont sous réserve de disponibilité du matériel existant. Tout changement ou demande de configuration spéciale sera à la charge du client.

Un forfait pour la gestion logistique de votre restauration sera appliqué en fonction de l'évènement organisé par nos soins. Nous consulter pour plus d'informations.

Planning et dates clés

- Validation de la prestation à J-3 semaines avec un nombre de participants ajusté plus ou moins 20%.
- Si l'évènement n'est pas confirmé à J-3 semaines (même avec signature devis + acompte) nous ne garantissons pas/plus notre disponibilité.
- Ajustement des quantités à plus ou moins 10% à J-10 jours.
- Quantité définitive à J-7 jours.

À partir de cette date, le nombre de convives ne pourra plus être revu à la baisse et l'augmentation sera soumise à validation du traiteur.

Pénalité d'annulation

Indemnités en cas d'annulation :

- **Jour J** > 100% du montant de la commande
- **Du jour J à J-3** > 90% du montant de la commande
- **De J-3 à J-7** > 50% du montant de la commande
- **De J-7 à J-15** > 30% du montant de la commande
- **Avant J-15** > remboursement de l'acompte

Un devis ? Une question ?
Contactez-nous !

06 56 71 77 97

contact@lacuisinededemain.com



@lacuisinededemain

Photos des prestations,
carte de nos producteurs,
notre histoire...
et plus encore sur :

lacuisinededemain.com



5 boulevard du Président Wilson
67000 Strasbourg