

Traiteur alternatif !

Cocktails, buffets & plateaux repas



Bien manger aujourd'hui
pour mieux vivre demain !

Le plaisir qui change le monde

Manger, c'est du bonheur.

Et si ce bonheur devenait aussi un geste pour la planète ?

À La Cuisine de Demain, nous créons des plateaux repas et des cocktails gourmands et responsables.

Savourez, partagez... et ensemble, relevons le défi d'une cuisine généreuse, bonne pour la santé et pour la planète !



Une équipe engagée
à votre écoute !



Nos engagements



Uniquement du fait maison avec des produits bruts



Des producteurs locaux au plus près de votre assiette



95 % d'ingrédients bio



Utilisation raisonnée des produits issus de l'élevage



Vaisselle et contenants réutilisables



Alors, prêt à changer le monde une bouchée après l'autre ?
L'équipe de la Cuisine de Demain



« Un rêve devenu réalité

Il y a 5 ans, nous nous sommes lancés un défi : proposer une cuisine sans compromis, bio, locale, zéro déchet, à taille humaine. Et nous tenons le cap !

Grâce à nos alliances locales, nous vous proposons des plateaux repas **vraiment zéro déchet**, avec des produits formidables et des artisans engagés.

Merci à vous tous – précurseurs, audacieux, engagés, gourmands – vous êtes notre fierté et nos meilleurs ambassadeurs.

L'histoire continue... avec vous !
Nous sommes prêts, toujours la toque levée.
Et vous ? On vous livre quand ? »

Isabelle,
co fondatrice de la Cuisine de Demain



**Des plateaux repas
100 % zéro déchet**



**Tout est fait maison
avec des produits frais !**

Nos producteurs :

Nos produits bruts :

Scot la Cigogne, Solibio, Coopalim, Terra Alter,
La Nouvelle Douane, L'ilot de la Meinau,
Les Moulins des Moines, Siebert,
la Gare'mandise, la chèvrerie des Embetches.

Nos boissons :

Sauter, Boehler, Lisbeth, Perle, Méteor,
Reck et Les jardins de Gaïa

Nos partenaires :

Pour le plateau repas et la vaisselle :

La Fabrik, Du vent dans les mouettes, S'glas, Emmaus

Pour la partie technique :

Citiz, Commown



Cocktails mignardises

Ideal 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 peut assurer l'installation et le service.
- 3 formules pour s'adapter à vos convives et votre budget.
- Minimum 20 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*}

Plateaux repas

Ideal pour un repas complet et gourmand livré chaud !
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 6 formules clé en main pour satisfaire toutes vos envies.
- La carte s'adapte aux saisons et aux ingrédients de nos producteurs.
- Minimum 8 personnes.



Un coffret bois 100% zéro déchet, avec vaisselle réutilisable et serviette en tissu

Formule Végé/Vegan

18,90 €^{HT*}

Formule Volaille

19,90 €^{HT*}

Formule Truite

20,90 €^{HT*}

Buffet petits bocaux 3 + 1

Ideal pour un déjeuner/dîner varié,
convivial et original !
Chaque invité déguste 3 bocaux salés
et 1 dessert, à manger debout
ou assis.

- Composer votre buffet avec les recettes du moment.
- Un buffet servi froid et/ou chaud selon votre événement.
- Des recettes qui s'adaptent à tous les régimes.
- Minimum 20 personnes.



Il y en a pour
tous les goûts !

À partir
de 16,90 €HT*



Pauses plaisir

N'hésitez pas à nous solliciter
pour vos petits déjeuners
et les pauses café
de vos convives

- Nous vous proposons selon vos besoins des collations sucrées/salées, boissons chaudes ou fraîches pour une journée idéale du début à la fin.
- Minimum 20 personnes.



Nous nous adaptions
à vos besoins !

Tarif
sur demande

Curieux ? Découvrez nos différentes options

	Information	Tarif HT
Buffet / Cocktail	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, eau plate, eau pétillante)	1,50 € par personne
Vin et crémant	domaine alsacien et bio uniquement	à partir de 14,90 € la bouteille
Bière en bouteille	Bière locale en 33cl	4,50 €
Tireuse à bière	avec fut 30L inclus (environ 100 bières)	220 €
Boissons chaudes	à partir de 20 personnes	2 € par personne
Accompagnement café	composé de 3 petits gâteaux / 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	
	Zone 1 : la ville de Strasbourg elle-même, Esplanade, la Robertsau, Neudorf, Schiltigheim, Bischheim, Illkirch-Graffenstaden, Koenigshoffen, Eckbolsheim.	20 €
Livraison et rapatriement	Zone 2 : des villes plus éloignées comme Lingolsheim, Vendenheim, Ostwald, Mundolsheim, Strasbourg Sud...	30 €
	Zone 3 : au-delà de 20 km	nous consulter

Un devis ? Remplissez notre formulaire
sur lacuisinededemain.com

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'événement 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'événement 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

Une question ?
nous sommes disponible
contact@lacuisinededemain.com
06 56 71 77 97

Photos et détails
des menus sur
lacuisinededemain.com



5 boulevard du Président Wilson
67000 Strasbourg