

# Traiteur alternatif !

Cocktails, buffets & plateaux repas

95%  
local & bio

100%  
savoureux



La  
cuisine  
de  
demain

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 :

Sautter, Boehler, Lisbeth, Perle, Météor,  
Reck et Les jardins de Gaïa

## Nos partenaires :

### Pour le plateau repas et la vaisselle :

La Fabrique, Du vent dans les mouettes, S'glas, Emmaüs

### Pour la partie technique :

Citiz, Commown



# Cocktails mignardises

Idéal pour un événement  
en mode apéritif ou pour  
un cocktail déjeuner/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 €<sup>HT\*</sup>

Formule  
12 pièces

17,90 €<sup>HT\*</sup>

Formule  
16 pièces

24,50 €<sup>HT\*</sup>



# Plateaux repas

Idéal 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 €<sup>HT\*</sup>

Formule  
Volaille

19,90 €<sup>HT\*</sup>

Formule  
Truite

20,90 €<sup>HT\*</sup>

# Buffet petits bocaux 3 + 1

Idéal 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.

À partir  
de **16,90 €<sup>HT\*</sup>**



## Pauses plaisirs

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.

Tarif  
sur demande

\* hors livraison et options



Il y en a pour  
tous les goûts !



Nous nous adaptons  
à vos besoins !

# Curieux ? Découvrez nos différentes options

Information	Tarif HT
<b>Buffet / Cocktail</b> option pain	+ 1 €
<b>Option chaude cocktail</b> si le lieu le permet	+ 2 € par personne
<b>Fromage</b> 3 morceaux par personnes alsacien et bio + pain	4,90 € par personne
<b>Boissons sans alcool</b> 1 L (panachage de jus de pomme, raisin, Elsass cola, eau plate, eau pétillante)	1,50 € par personne
<b>Vin et crémant</b> domaine alsacien et bio uniquement	à partir de 14,90 € la bouteille
<b>Bière en bouteille</b> Bière locale en 33cl	4,50 €
<b>Tireuse à bière</b> avec fut 30L inclut (environ 100 bières)	220 €
<b>Boissons chaudes</b> à partir de 20 personnes	2 € par personne
<b>Accompagnement café</b> composé de 3 petits gateaux / personne	1,50 € par personne
<b>Personnel</b> installation et service sur place	maitre d'hotel 40 € par personne et par heure et serveurs 30 € par personne et par heure
<b>Location de mobilier</b> sur demande via nos prestataires	
<b>Livraison et rapatriement</b> <b>Zone 1 :</b> la ville de Strasbourg elle-même, Esplanade, la Robertsau, Neudorf, Schiltigheim, Bischheim, Illkirch-Graffenstaden, Koenigshoffen, Eckbolsheim.	20 €
<b>Zone 2 :</b> des villes plus éloignées comme Lingolsheim, Vendenheim, Ostwald, Mundolsheim, Strasbourg Sud...	30 €
<b>Zone 3 :</b> au-delà de 20 km	nous consulter

Un devis ? Remplissez notre formulaire sur [lacuisinededemain.com](http://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

## Envie d'aller plus loin sur votre engagement solidaire ?

Grâce à la générosité de nos entreprises partenaires, plus de 12 000 repas solidaires ont été préparés et distribués aux personnes les plus démunies dans les rues de Strasbourg depuis la création de La cuisine de demain.

Avec **vos** soutien, nous pourrions aller encore plus loin.

Le plus :  
vos dons  
sont défiscalisables  
jusqu'à 60 % !



Une question ?  
nous sommes disponibles

[contact@lacuisinededemain.com](mailto:contact@lacuisinededemain.com)

06 56 71 77 97

Photos et détails  
des menus sur  
[lacuisinededemain.com](http://lacuisinededemain.com)

   @lacuisinededemain



5 boulevard du Président Wilson  
67000 Strasbourg