



**Dallmayr**

GASTRONOMIE-SERVICE

**bnu**  
strasbourg

## ACCUEIL - CAFE

### Suggestion 1 :

Café à volonté – mise à disposition de deux percolateurs sur table  
Thé,  
Jus d'orange pur jus « Tropicana »  
Eaux minérales  
Assortiment de mini-viennoiseries - 3 pièces/personne

Prix par personne : **6.20€/TTC**

### Suggestion 2 :

Café à volonté – mise à disposition de deux à quatre percolateurs sur table  
Thé  
Jus d'orange pur jus « Tropicana »  
Eaux minérales  
Assortiment de mini-viennoiseries - 3 pièces/personne  
Mini-kougelhof - 1 pièce/personne

Prix par personne : **8.50€/TTC**





# Dallmayr

DISTRIBUTION AUTOMATIQUE

## APERITIF – VIN D'HONNEUR

### SUGGESTION 1 :

Mini pâté en croute  
Mini malicettes garnies  
Kougelhopfs salés  
Mini-bretzels frais  
Cake au citron/cake marbré

5-6 pièces par personne

Prix par personne : **9.80€/TTC – par personne**

Boissons :	-Crémant d'Alsace Arthur Metz – prix par bouteille	14.75€/TTC
	-Muscat d'Alsace Arthur Metz – prix par bouteille	16.00€/TTC
	-Pinot gris Arthur Metz – prix par bouteille	16.00€/TTC
	-Pinot Noir Arthur Metz « cuvée Michel Léon »	16.00€/TTC
	-Eau minérale Celtic – prix par bouteille 50cl	1.50€/TTC
	-Jus de fruits/sodas	1.50€/TTC

- Cafés

### SUGGESTION 2 :

Mini pâté en croute  
Pains surprises  
Briochettes fourrées  
Kougelhopfs salés  
Cake au citron/cake marbré

6-7 pièces par personne

Prix par personne : **12.00€/TTC – par personne**

Boissons :	-Crémant d'Alsace Arthur Metz – prix par bouteille	14.75€/TTC
	-Muscat d'Alsace Arthur Metz – prix par bouteille	16.00€/TTC
	-Pinot gris Arthur Metz – prix par bouteille	16.00€/TTC
	-Pinot Noir Arthur Metz « cuvée Michel Léon »	16.00€/TTC
	-Eau minérale Celtic – prix par bouteille 50cl	1.50€/TTC
	-Jus de fruits/sodas	1.50€/TTC

- Cafés



## BUFFETS - COCKTAILS

### SUGGESTION 1 :

#### Les pièces salées :

##### **Cocktail à la cuillère**

Tomate cerise en cœur de fromage frais et pesto

Jambon de montagne et fromage mariné

Fine ratatouille au pesto et gambas poêlée

Gourmandise de crabe et pamplemousse

Madeleinettes aux fines herbes et magret fumé

##### **Tartines façon bruschetta**

Saumon fumé à l'aneth, fromage frais, rillettes, magret de canard fumé, jambon de Parme, tomate-mozzarella et basilic

##### **Buchettes gourmandes**

Rillettes de thon aux fines herbes,

Minestrone de poulet et pommes

##### **Sucettes de wraps**

Thon, saumon fumé, jambon blanc, poulet

##### **Canapés gourmands**

Spirale de saumon fumé, asperges vertes, tomates confites et crevettes, œuf de caille et figue séchée, magret fumé et raisin, tzatziki et gambas

##### **Clubs sandwichs cocktail**

Poulet-mayonnaise-salade, jambon aux fines herbes-concombre-tomate,

Filet de dinde-crudités, jambon fumé-gruyère Suisse-cornichons

#### Les pièces sucrées :

##### **Assortiment de macarons prestiges**

##### **Fingers craquant choco-coco**

##### **Assortiment de mini-tartelettes**

### **6 pièces salées et 3 pièces sucrées, soient 9 pièces par personne**

Prix par personne : **17.90€/TTC**/par personne

Boissons :	-Crémant d'Alsace Arthur Metz – prix par bouteille	14.75€/TTC
	-Muscat d'Alsace Arthur Metz – prix par bouteille	16.00€/TTC
	-Pinot gris Arthur Metz – prix par bouteille	16.00€/TTC
	-Pinot Noir Arthur Metz « cuvée Michel Léon »	16.00€/TTC
	-Eau minérale Celtic – prix par bouteille 50cl	1.50€/TTC
	-Jus de fruits/sodas	1.50€/TTC
	- Cafés	



# Dallmayr

DISTRIBUTION AUTOMATIQUE

## SUGGESTION 2 :

### **Les pièces salées :**

#### **Kougelhops en fête**

Viande des Grisons, fromage frais, rosette, jambon séché, jambon blanc, saumon fumé

#### **Pains surprises long**

Jambons blanc et fumé, salami, rillettes, fromage frais

#### **Pains nordiques**

Poulet tika, saumon fumé, crème de thon, jambon blanc et Comté, fromage frais aux fines herbes

#### **Minicettes en bretzel fourrées**

Rosette, jambon fumé, fromage frais, jambon blanc et fromage

#### **Mini-Bagels sésame et pavot**

Tomate, mozzarella et basilic frais

Jambon aux fines herbes et Comté

Saumon et concombre

#### **Mini pains bagnat**

Poulet-tomates confites

Rôti de bœuf sauce tartare

Filet de dinde en tapenade

#### **Tartines façon bruschetta**

Saumon fumé à l'aneth, fromage frais, rillettes, magret de canard fumé,

jambon de Parme, tomate-mozzarella et basilic

#### **Mini-blinis**

Saumon fumé et citron, tzasiki et Saint Jacques marinées, crème de thon et ciboulette, fromage frais et légumes confits

#### **Sablés au parmesan**

Saumon fumé à la crème de raifort

Pointes d'asperges vertes et fromage frais

Guacamole et gambas au safran

Magret de canard fumé et raisin noir

#### **Canapés gourmands**

Spirale de saumon fumé, asperges vertes, tomates confites et crevettes, œuf de caille et figue séchée, magret fumé et raisin, tzaziki et gambas

#### **Cubik's de brioche**

Lobe de Foie gras au Porto blanc

Chiffonnade de magret de canard

Gourmandises de saumon à la crème d'aneth

#### **Assiette « tout saumon »**

Gourmandises de saumon à la crème d'aneth

#### **Cocktail à la cuillère**

Tomate cerise en cœur de fromage frais et pesto

Jambon de montagne et fromage mariné

Fine ratatouille au pesto et gambas poêlée

Gourmandise de crabe et pamplemousse

Madeleinettes aux fines herbes et magret fumé

#### **Cassolettes**

Carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan sur mesclun de salades

Millefeuille de pain d'épices et foie gras, chutney mangue

Magret de canard fumé et sa concassée de tomates fraîches

Sashimi de saumon frais et sésame grillé, sauce soja

#### **Bouquet de légumes du jardinier**

Bâtonnets de carotte, céleri, radis, concombre, poivron, tomate cerise, chou-fleur ....

Accompagnés de trois sauces : fromage blanc aux fines herbes, guacamole et cocktail

#### **Sucettes de wraps**

Thon, saumon fumé, jambon blanc, poulet



**Dallmayr**

DISTRIBUTION AUTOMATIQUE

**Bulles en transparences**

Mousse au chocolat, cœur fondant aux fruits rouges  
Iles flottantes aux zestes d'oranges  
Soupe d'agrumes à la menthe fraîche  
Frivolité de mangues aux pistaches

**Assortiment de macarons prestigés**

**L'assortiment de mignardises et tartelettes aux fruits**

**Les babas cubes aux framboises et mousseline vanille**

**Sucettes de choux Saint Honoré et légèreté au citron vert**

**Pop cakes sucrés**

Pralin enrobé de chocolat façon chouchou  
Pina colada enrobé de chocolat et de noix de coco  
Marmelade d'orange confite enrobé de chocolat

**16 pièces salées et 6 pièces sucrées, soient 22 pièces par personne**

Prix par personne : **46.00€/TTC**/personne

Boissons :	-Crémant d'Alsace Arthur Metz – prix par bouteille	13.75€/TTC	-
	-Muscat d'Alsace Arthur Metz – prix par bouteille	13.75€/TTC	
	-Pinot gris Arthur Metz – prix par bouteille	15.50€/TTC	
	-Côtes du Rhône – prix par bouteille	13.75€/TTC	
	-Eau minérale Celtic – prix par bouteille 50cl	1.00€/TTC	
	-Jus de fruits – le verre	1.50€/TTC	
	-café, thé (autres boissons chaudes...)	offerts	





# Dallmayr

DISTRIBUTION AUTOMATIQUE

## SUGGESTION 3 :

### **Les pièces salées :**

#### **Pièces en bretzel**

Jambon blanc, fromage frais, rosette, jambon fumé, thon

#### **Fougasses revisitées**

Olives et tomates séchées

Guacamole et concassée de tomates

Jambon séché

#### **Mini-pains cocktail**

Sauce choron

Jambon blanc aux herbes de Provence

Légumes croquants

Fines tranches de tomates confites

#### **Mini-galettes de polenta**

Fromage frais, magret fumé

Mousse de légumes confits

Saumon mariné, mascarpone

#### **Clubs sandwichs cocktail**

Poulet-mayonnaise-salade, jambon aux fines herbes-concombre-tomate,

Filet de dinde-crudités, jambon fumé-gruyère Suisse-cornichons

#### **Michettes aux trois saveurs**

Mini brioches au pavot, fromage, sésame garnis de :

Fine mayonnaise au curry, comté 24 mois d'affinage et viande des grisons

Crème de thon à la ciboulette, tomate et concombre

Rillettes d'oie et cornichons ; fromage frais et tomate confite

#### **Tartines façon bruschetta**

Saumon fumé à l'aneth, fromage frais, rillettes, magret de canard fumé,

jambon de Parme, tomate-mozzarella et basilic

#### **Mini-blinis**

Saumon fumé et citron, tzasiki et Saint Jacques marinées, crème de thon et ciboulette, fromage frais et légumes confits

#### **Sablés au parmesan**

Saumon fumé à la crème de raifort

Pointes d'asperges vertes et fromage frais

Guacamole et gambas au safran

Magret de canard fumé et raisin noir

#### **Canapés prestiges**

Saint Jacques marinées au citron vert, magret de canard et tomate confite,

foie gras mi-cuit aux cinq baies, saumon fumé et aneth, tartare de crabe

#### **Mini-brochettes rustiques**

Tomate mozzarella, saucisson sec et cornichons, jambon blanc et Comté,

poulet au citron, jambon fumé et épis de maïs, rosette et gruyère Suisse,

chorizo et oignon grelot, boulette de viande aux épices

#### **Cubik's de brioche**

Lobe de Foie gras au Porto blanc

Chiffonnade de magret de canard

Gourmandises de saumon à la crème d'aneth

#### **Cocktail à la cuillère**

Tomate cerise en cœur de fromage frais et pesto

Jambon de montagne et fromage mariné

Gourmandise de crabe et pamplemousse

Madeleinettes aux fines herbes et magret fumé

#### **Cassolettes**

Carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan sur mesclun de salades

Millefeuille de pain d'épices et foie gras, chutney mangue

Magret de canard fumé et sa concassée de tomates fraîches

Sashimi de saumon frais et sésame grillé, sauce soja



# Dallmayr

DISTRIBUTION AUTOMATIQUE

## Eprouvettes

Gaspacho de tomates fraîches

## Verrines

Bibeleskåes et pommes de terre rate, chips de lard  
Emincé de bœuf au gingembre et nouilles sautées aux légumes  
Brochette de poulet tandoori au yaourt et cacahouètes grillées  
Tartare de bœuf et son pic de jambon séché  
Tomates mozzarella et pesto

## Donuts

Oignon confit, escargot en persillade et crème de brie à la truffe

## Les pièces à chauffer :

Mini-tartelettes variées : pizza, quiche lorraine, tarte flambée, à l'oignon, mini croque-monsieur, mini burgers, assortiment de feuilletés

## Les Mignardises de fromages

Comté, chèvre frais, camembert, munster, mozzarella au pesto, reblochon, Accompagnés de mini-pains au pavot, sésame et campagne

## Les pièces sucrées :

### L'assortiment de mignardises et tartelettes aux fruits

#### Verrines sucrées

Ananas poêlé au poivre malabar et crémeux Pina Colada  
Croustillant feuilleté au caramel beurre salé et mousse au chocolat Guanaja  
Fraisier : fraise, mousseline vanille et amandes effilées  
Blanc manger coco et coque de macarons aux fruits rouges  
Biscuit pistache, Crème de nougat et gelée de fruits rouges

#### Brochettes de fruits frais

#### Pousse-pousse

Caramel au beurre salé, mousse guanaja et piment d'Espelette  
Mousse fraise, coulis de fraise et poudre de Tagada

**17 pièces salées, 3 pièces chaudes, les mignardises de fromages, 4 pièces sucrées soient 26 pièces par personne**

Prix par personne : **56.00€/TTC**/personne

Boissons :	- CHAMPAGNE Charles LAFITTE - prix par bouteille	49.35€/TTC	
	-Crémant d'Alsace Arthur Metz - prix par bouteille	13.75€/TTC	-
	-Muscat d'Alsace Arthur Metz - prix par bouteille	13.75€/TTC	
	-Pinot gris Arthur Metz - prix par bouteille	15.50€/TTC	
	-Côtes du Rhône - prix par bouteille	13.75€/TTC	
	-Eau minérale Celtic - prix par bouteille 50cl	1.00€/TTC	
	-Jus de fruits - le verre	1.50€/TTC	
	-café, thé (autres boissons chaudes...)	offerts	

En options :	- plats chauds (risottos, brochettes de crevettes, feuilletés, mini-knacks...)	
	- décor floral spécifique	
	- nappage (hors prestation traditionnelle)	
	- tables juponnées	
	- service personnalisé	
	- événement à thème	
	- tireuse à bière	
	- boissons « bio »	