

Nos animations

Créons et dynamisons ensemble, votre évènement selon vos envies.

Couleurs, formes, saveurs, régimes alimentaires spécifiques, chaque détail compte.

Des petites attentions qui feront de votre réception, un évènement pas comme les autres, ou qui vous simplifie la vie !

Quel que soit votre vision, nous saurons être le partenaire de confiance pour vous accompagner vers la réussite en mettant passion, savoir-faire et professionnalisme à votre service.

Organisés sous vos yeux, nos animations et ateliers, sont étudiés pour ravir l'ensemble de vos convives.

Découvrez et laissez libre cours, à votre imagination et à vos envies.

Nous serons également à vos côtés pour vous proposer nos services en matière d'arts de la table, de boissons, d'animation et des prestations de service.

Par la suite, nous affinerons les détails pour concrétiser l'organisation de la journée.

A votre écoute, n'hésitez pas à nous contacter, ce sera un plaisir pour nous de vous faire une proposition personnalisée.



LA TERRINE
TRÔITEUR

LES ATELIERS :

Les ateliers froids en libre-service :

Bar à tartine (2.10 € par personne)

Différentes variétés de préparation à tartiner, selon la saison et accompagnés de pain de campagne.

Les ateliers froids en démonstration :

Saumon fumé (4.50 € par personne)

Découpe de saumon fumé maison, servi sur une feuille de sucrine et tzatziki.

Jambon sec à la griffe (à partir de 5€0 l'animation)

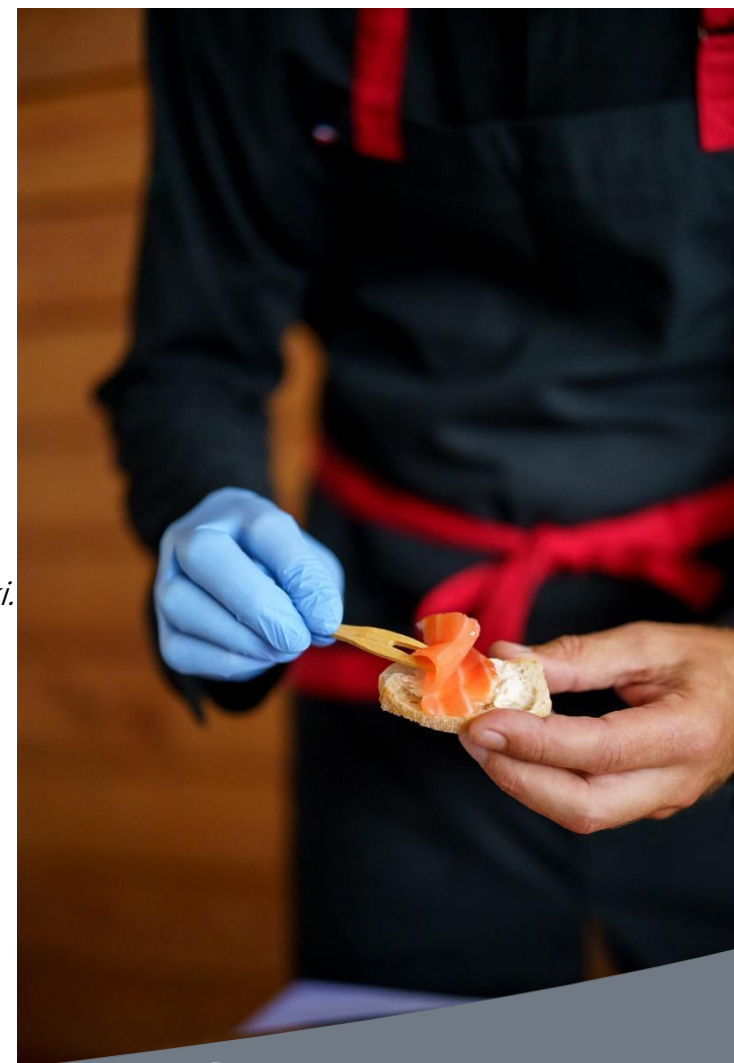
Découpe de jambon sec affiné et accompagné de son pain foccacia aux herbes.

Les ateliers chauds en libre-service :

Mini Knack, pain et moutarde

Jambonnettes de volailles épicées

Végétarien 🌿



LA TERRINE
TRÔITEUR

Les animations chaudes en démonstration :

Plancha snacké et coupé (prix selon le choix)

Onglet de bœuf au sel de Guérande

Brochette de magret et pommes

Gambas au pesto.

Galette de pommes de terre 

Mini burgers (prix selon le choix)

Bœuf black ANGUS, sauce barbecue maison

Cheese Burger.

Burger de bœuf, bacon et oignon frit.

Fromagère (4.20 € par personne / 1 choix)

Fondue Suisse et ses pommes de terre rates rôties.

Plateau dégustation de fromage et ses pains assortis

Risotto (3.50 € par personne)

Risotto aux champignons, parmesan et roquette.

Wok végétarien (3.50 € par personne / 1 choix)

Curry de légumes lait de coco et citronnelle

Nouilles sautées et légumes croquants

Les animations chaudes servies au plateau :

(prix selon le choix)

Assortiment de mini quiches (saumon, champignons, lorraine...)

Samoussas

Viennoise au munster frais et cumin 

Parmentier de canard confit en verrine

Poulet créole en verrine



Personnel

La vacation du personnel, débute et termine au départ et retour de notre atelier. Avec un minimum de 4 heures de présence sur place, au prix de 35 € de l'heure. Le personnel démarrera sa vacation sur place, au minimum 1 heure avant votre arrivée sur le lieu de réception. La facturation se fait au temps réel passé.

Toute heure entamée sera due en totalité. Horaires donnés à titre indicatifs, La Terrine ne peut être tenu responsable des horaires effectués par le personnel en cas de dépassement de la durée prévu initialement. Si le personnel est extérieur à notre équipe, nous déclinons toutes responsabilités d'organisation durant la prestation.

Personnel de mise en place :

Nous assurons la mise en place du matériel nécessaire à la prestation sur le lieu de réception, (nappage, serviette, vaisselle, cocktail...) avec les éléments mis à notre disposition.

La décoration de table, le débarrassage des lieux et des équipements et la remise en état du lieu de réception reste à votre charge.

Le plan de table définitif, doit nous être transmis impérativement 20 jours avant la date de prestation

Serveur : (prévoir 1 serveur pour +/- 25 pers)

Le service des convives pour l'intégralité du repas et des boissons.

Le rangement des éléments de LA TERRINE.

Remise au propre des espaces utilisés office / cuisine.

Fin de prestation après le débarrassage du dessert.

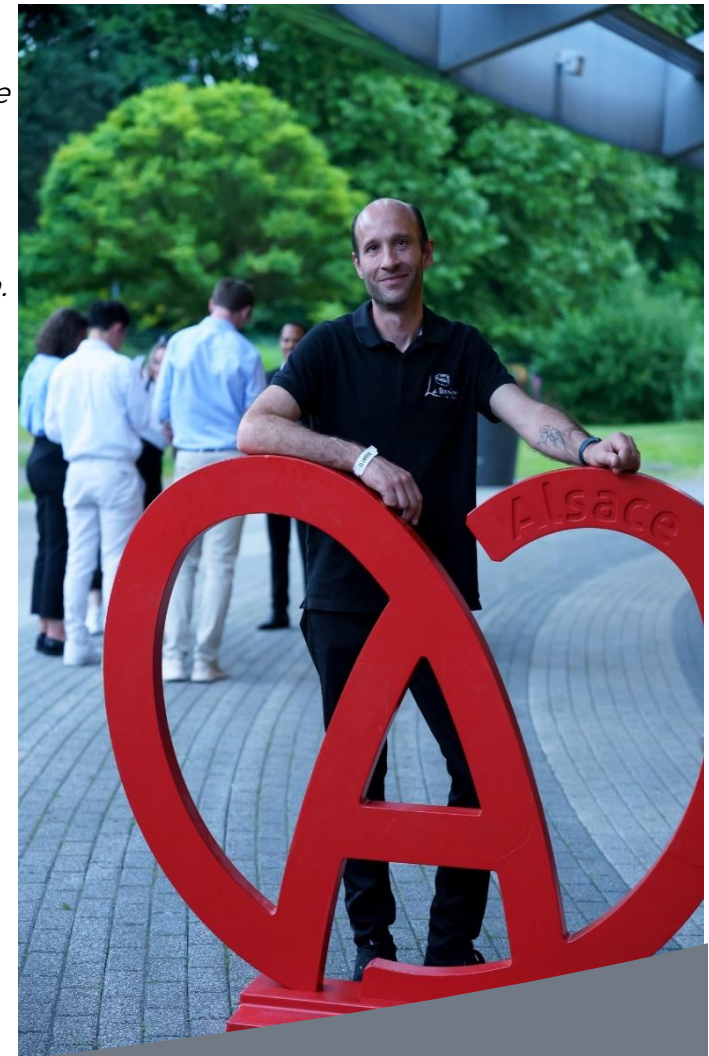
Cuisinier : (prévoir 1 cuisinier pour +/- 30 pers)

La cuisson, mise en température et le dressage des produits.

Plongeur :

Le nettoyage de la vaisselle du vin d'honneur et du repas jusqu'au dessert.

Les verres et les tasses restent à votre charge.



LA TERRINE
TRÔITEUR

Matériels, équipements, mobilier

*Votre salle, n'est pas équipée en mobilier ou en équipement de cuisson.
Selon le lieu, le menu et les besoins, nous vous proposons la solution adaptée.*

Matériel de salle :

*Vasque à champagne
Corbeille à pain.
Sommelier...*

Matériels de cuisine :

*Four, étuve et chauffe assiette.
Équipement froid pour buffet
Table pliante
Barbecue et plancha, combustible et maintien en température
Machine à café et bouilloire
Petit matériel de cuisine et de service
Petit matériel de reconditionnement...*

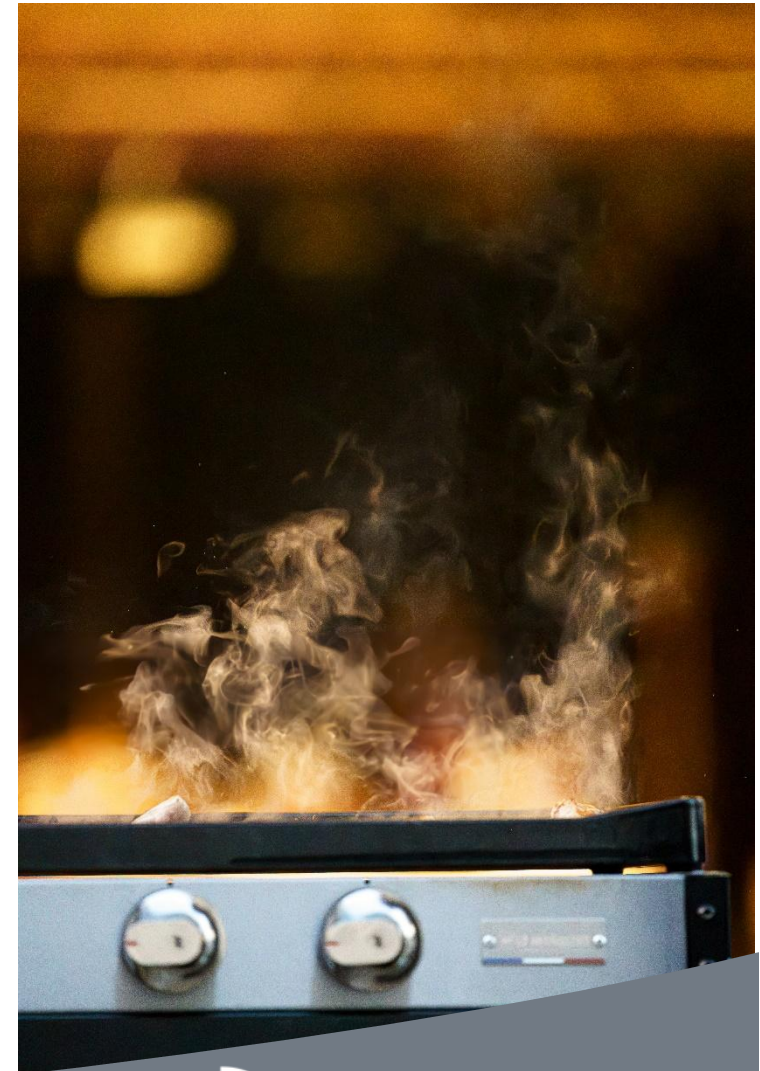
Nous ajusterons automatiquement en apportant le matériel nécessaire.

Mobilier :

*En fonction du lieu qui vous aura séduit pour votre réception, de vos goûts, de vos envies, nous pourrions mettre à disposition le mobilier nécessaire.
Table de buffet, tables rondes, manges debout, chaises*

Tarifs, selon besoins.

*Cette prestation est disponible uniquement avec le personnel.
Nous sommes à votre écoute pour répondre à toutes vos demandes.*



Boissons du cocktail*

Débuter votre évènement avec tranquillité grâce à un choix judicieux de boisson, que vous pourrez proposer à vos convives.

Nous nous adaptons à vos envies et gérons les quantités.

Boissons d'accueil : (1.50 € par personne)

Eaux aromatisées (Menthe et rondelles de citron ou orange)

Boissons sans alcool :

Eau plate et gazeuse

Coca-cola, Fanta, Ice Tea.

Limonade, Jus de pomme

Boissons alcoolisées :

*Crémant, Champagne, disponible également en **BIO***

*(Notre carte compte plus de **60 références**, contactez-nous !)*

Liqueur de pêche ou de cassis pour KIR

Bière pression :

Fût de bière ou bière Artisanal et locale (à définir selon vos goûts), Picon.

Bar à cocktail : *Au choix 2 maximum*

Gin Tonic, Mojito, Spritz, Limoncello Spritz,

Moscow Mule (vodka, citron, Ginger beer), Cosmopolitan (vodka, triple sec),

Sex and the Beach (vodka, jus de fruit),

Expresso martini (vodka café), Old fashioned (whisky)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEUREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

La facturation, se fera à la consommation réelle après reprise des non consommés.

Hormis la bière en fût, qui sera facturé en totalité dès qu'il sera percé.

Concernant les boissons, vous pouvez vous chargez de les fournir en totalité.

Tarif selon composition et sur demande

*prestation fournis selon le devis signé.



LA TERRINE
TRÔITEUR

Boisson du dîner*

*Nous pouvons vous accompagner pour marier les boissons avec votre repas.
Nous proposons une gamme de boissons avec et sans alcool adaptés à chaque plat.*

Boissons sans alcool pour le dîner :

*Eau plate et gazeuse, Café, thé, tisane et sucre à discrétion.
Soda à discrétion.*

Boissons alcoolisées pour le dîner :

*Les vins blancs, rosés, rouges, notre carte compte plus de **60 références**.
Consultez-nous ! Disponible également en **BIO**.*

Bière pression :

Fût de bière ou bière Artisanal et locale (à définir selon vos goûts), Picon.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

*La facturation, se fera à la consommation réelle après reprise des non consommés.
Hormis la bière en fût, qui sera facturé en totalité dès qu'il sera percé.*

Concernant les boissons, vous pouvez vous chargez de les fournir en totalité.

De ce fait, il vous appartient de préparer :

Leur étiquetage

La transmission des informations de distribution (moment de service)

La mise en température de service

Le recyclage des bouteilles vides.

Dans le cas où nous fournissons le personnel de service, nous effectuons le service de celles-ci sans droit de bouchon.

LA TERRINE, ne peut être tenu responsable des quantités consommées.

Tarif selon composition et sur demande

*prestation fournis selon le devis signé.



LA TERRINE
TRÔITEUR

Art et linge de la table*

Nappage et serviettes tissus.

Verrerie et vaisselle de qualité, pour une prestation tout en élégance.

Dépose la veille et reprise suivant les dispositions particulières choisies.

Les éléments qui vous sont fournis, sont livrés en rez de chaussée.

Nous assurons la mise en place du matériel nécessaire à la prestation sur le lieu de réception, (table, nappage, serviette, vaisselle, cocktail...) et ceux avec les éléments mis à notre disposition.

Le plan de table définitif, doit nous être transmis impérativement 20 jours avant la date de prestation.

Le débarrassage des lieux et des équipements, tables, chaises ainsi que les autres éléments non fournis par La TERRINE, restent à votre charge.

Les éléments non rangés par l'équipe de service (nappage, verreries...) devront être remis dans les contenants prévu à cet effet.

Si ce n'est pas le cas, il vous sera facturé au temps réel passé par tranche d'une heure complète.

Nettoyage du linge et de la vaisselle inclus.

Hors matériel de cuisine et mobilier.

Tarifs selon composition du menu, consultez-nous.

*prestation fournis selon le devis signé.



LA TERRINE
TRÔITEUR

Conditions générales de réservation et de vente :

Enlèvement des déchets :

Selon les lieux, le débarrasage des déchets est obligatoire. L'enlèvement des déchets (bouteilles, sacs poubelles noires et de tris) par nos soins et sera facturé au tarif de 1.00 € par personne. L'évacuation des déchets fourni par vos soins, reste à votre charge.

Déplacement :

Frais de livraison et de transport applicable selon le lieu et la raison du déplacement.

Transmissions du nombre de convives :

30 jours avant la prestation : estimation précise à +/- 5 % par mail

15 jours avant la réception : chiffrage définitif par mail également.

Hausse du nombre de convives : sur demande.

La modification ne sera prise en compte, qu'après notre accusé de réception.

Réservation, validation et paiement :

La date ne vous est réservée, qu'à partir du moment où nous avons réceptionné et accusé réception de la proposition. Celle-ci sera être dûment signée et datée avec la mention « bon pour accord et acceptation des CGV » avec l'acompte de 40 %. Un second acompte de 40 % sera demandé et à régler 7 jours avant la prestation. Le solde à la réception de la facture et sera réglé dans la semaine suivant la prestation. Nos tarifs, vous seront proposés sur devis et exprimés en TTC. En cas de modification du taux de TVA, nous le répercuterons automatiquement.

Le client déclare, avoir pris connaissance et en accepter les termes et conditions de ventes sans réserve.

La carte et les vins, peuvent être modifiés selon arrivages et disponibilités, il vous sera proposé un produit de remplacement identique en gamme et en budget.

Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes.



**CRÉEZ LE MENU QUI
VOUS RESSEMBLE**

avec

LT

LA TERRINE
TRØITEUR

LA TERRINE
TRØITEUR

Éléments et informations fournis par vos soins :

Si vous apportés des éléments destinés au repas ou à la prestation, nous déclinons toutes responsabilités. Que ce soit concernant la livraison, la température, la tenue ou la conservation du ou des produits.

LA TERRINE, ne peut être tenu responsable des horaires et du comportement du personnel, si vous choisissez de ne pas nous confier le service de votre évènement.

Nous dégageons toutes responsabilités en cas d'oubli de votre part sur un produit (vaisselle...), une information concernant (vos convives allergies..., le lieu, le matériel mis à disposition...)

Boissons :

La consommation d'alcool, vis-à-vis de vos invités majeur ou non n'est pas de notre responsabilité.

Dans le cas où, vous fournissez les boissons, le rafraichissement, la transmission des informations de service et le recyclage, reste à votre charge.

Rangement et nettoyage :

Lors de notre départ, nous laissons sur table les verres, tasses, nappes et serviettes pour terminer la soirée. Il reste à votre charge de les ranger dans les caisses appropriées et fournis par le loueur. La vaisselle reste sur le lieu de réception et est sous votre responsabilité jusqu'au retrait par le prestataire.

Dans le cas contraire, il devra nous être rapporté au plus tard le mardi avant 12 h.

Le nettoyage des lieux reste à votre charge.

Prêt et location de matériel :

Le matériel cassé, manquant ou détérioré, vous sera facturé. En cas de prêt de matériel, un chèque de caution non encaissée de 300 € vous sera demandé.

Droit à l'image et visuels :

Vous nous informerez au préalable, de vos indications concernant le droit à l'image. A défaut, il sera considéré que vous ne vous y opposé pas et vous engagez votre responsabilité pour l'ensemble de vos invités et pour l'ensemble de nos supports.

Ces conditions spécifiques s'ajoutent aux conditions générales de ventes générales, qui sont disponibles sur notre site et/ou sur demande. Les visuels et suggestions de présentation sont non contractuels.



Nos propositions vous plaisent :

*Parce qu'il est toujours préférable de se rencontrer
pour affiner votre demande.
N'hésitez pas à prendre contact avec nous.*

Votre interlocuteur :

Pascal MEYLAENDER

☎ 03.88.38.46.26

💻 contact@traiteurlaterrine.fr

🌐 www.traiteurlaterrine.fr

16 rue d'Obernai 67120 DORLISHEIM

N° de SIRET : 800 463 044 000 27 Code APE 5621 Z

EURL au capital de 5 000 €,
RCS de Saverne

N° tva FR 11 800 463 044

Retrouvez toute notre actualité et nos actions sur :



ARTISAN
D'ALS  CE



LA TERRINE
TRÔITEUR