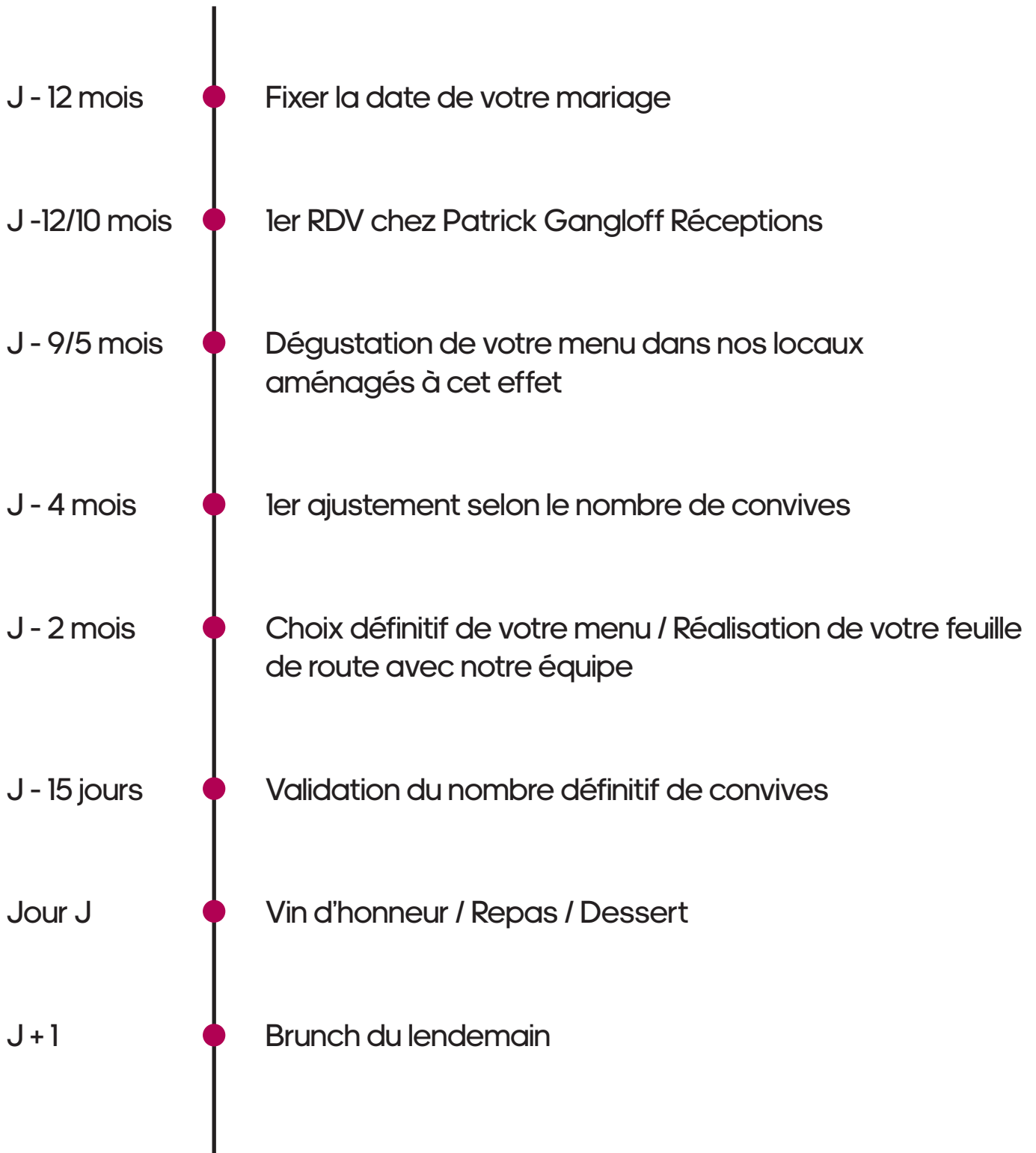


Le Planning de votre Mariage



Autour du Mariage

Le Cocktail Iris

Possibilité de rajouter des pains surprises

LA PARTIE FROIDE

Mini bretzel tradition
Kougelhopf fourré Alsacien
Mini-malicette garnie
Navette briochée au foie gras de canard
Mini faluche de poulet/curry
Club canapé de volailles et légumes
Variation de Wraps
Mini buns bacon
Macaron à la tomate et basilic

LA PARTIE CHAUDE

Mini quiche et pizza
Saucisse cocktail feuilleté au chou
Mini nems de légumes
Saucisse de Strasbourg (Knack d'Or 2016), petits pains et moutarde

LA NOTE SUCRÉE

Mignardises de notre pâtissier

- | | |
|--|-------------------|
| - 10 pièces salées OU 8 salées + 2 sucrées par personne | 9,90 € ttc/pers. |
| - 12 pièces salées OU 10 salées + 2 sucrées par personne | 10,90 € ttc/pers. |

Ne sont pas compris le service à table, le mobilier, le nappage et la décoration florale



Autour du Mariage (suite)

Le Cocktail Rose

LA PARTIE FROIDE

Kougelhopf à l'alsacienne
Pain surprise rond
Mini mauricette garnie
Mini faluche de thon à la niçoise
Cube foie gras/mangue
Variation de bagels
Mini Caroline de la mer
Blinis lacks
Pipette de tomate, mozzarella
Macaron à la carotte et cumin

LA PARTIE CHAUDE

Mini burger Charolais
Brochette de poulet yakitori
Variation de croc'
Mikado de légumes

LA NOTE SUCRÉE

Mignardises du pâtissier

- | | |
|---|-------------------|
| - 12 pièces salées OU 10 salées et 2 sucrées par personne | 11,90 € ttc/pers. |
| - 14 pièces salées OU 12 salées et 2 sucrées par personne | 13,50 € ttc/pers. |

Possibilité d'ajouter notre mini knack d'Or (primée 2 fois) avec son petit pain et la moutarde, 1,50€/paires.

Autour du Mariage (suite)

Le Cocktail Jasmin

LA PARTIE FROIDE

Pain surprise
Mini Kougelhopf
Mini malicettes garnies
Mini éclair de la mer
Mini bagnat
Canapé club tricolore
La déclinaison de bagels
Variation de wraps
Cube de foie gras
Variation de verrines
Mini bouchée riz, crevettes et légumes
Bouchée à l'italienne
Variation de mini moelleux salés
Variation de macarons salés

LA PARTIE CHAUDE

Nems de canard
Variation de coquilles St Jacques
Le mini Mc Gangloff
Cornet croustillant de volaille
Mikado de légumes

LA NOTE SUCRÉE

Mignardises de notre pâtissier

- 12 pièces salées ou 10 salées + 2 sucrées par personne	12,95 €/pers
- 14 pièces salées ou 10 salées + 2 sucrées par personne	13,50 €/pers

Possibilité d'ajouter notre mini knack d'Or (primée 2 fois) avec son petit pain et la moutarde, 1,50€/paires.

Ne sont pas compris le service à table, le mobilier, le nappage et la décoration florale



Autour du Mariage (suite)

Le Cocktail Hibiscus (végétalien)

25 pers. minimum

LA PARTIE FROIDE

Dips de légumes, houmous, tapenade d'olives, crème au soja et curry
Maki de quinoa à la betterave rouge
Canapé club aux légumes
Variation de Gaspacho (tomate, carotte-gingembre, betterave)
Verrine de petits pois-carottes, huile de noix, céréales croquantes, menthe fraîche
Chips de légumes
Salade de fenouil confit aux agrumes
Courge cuite au four, huile de coco et herbes fraîches
Superposition avocat, tomate cuite comme une ratatouille, nuage au basilic

LA PARTIE CHAUDE

Mikado de légumes
Mini quiche et pizza
Samoussa de choucroute à l'ail des ours
Brochette de tofu grillé et tomate confite
Brochette de polenta aux olives

LA NOTE SUCRÉE

Brochette de fruits
Panna Cotta aux fruits de saison et lait d'amandes
Salade de melon et pastèque à la lavande
Granola aux fruits rouges, mousse au yaourt de soja

- 12 pièces salées OU 10 salées + 2 sucrées par personne

15,90 € ttc/pers.

- 14 pièces salées OU 11 salées + 3 sucrées par personne

18,50 € ttc/pers.

Ne sont pas compris le service à table, le mobilier, le nappage et la décoration florale



Autour du Mariage (suite)

Le Menu Champêtre

19,95 €

ENTRÉE

La religieuse de saumon à l'oseille et son mesclun

PLAT

Cordon bleu paysan de volaille, mini gratin dauphinois et arlequin de légumes

DESSERT

Vacherin glacé

Sobert entre deux en option :

Au choix 2,50€ :

Pomme-manzana, mirabelle arrosée, limoncello, fraise-champagne, citron basilic vodka frappé, cerise griotte martini blanc, mojito

Délices du fromager en option :

- Assiette de 3 sortes de fromages affinés, mesclun, raisin 2,80 €/pers
- Camembert en panure 3D, mesclun, raisin 3,10 €/pers
- Buffet de fromages du terroir (6 sortes), garnis sur planche et accompagnés d'un mesclun, tomate cerise, raisin 3,50 €/pers
- Pièce montée du fromager, accompagnée d'un mesclun, tomate cerise et raisin 5,95 €/pers

Ne sont pas compris le service à table, le mobilier, le nappage et la décoration florale



Autour du Mariage (suite)

Le Menu Passion

27,00 €

ENTRÉE

Assiette gourmande (foie gras, saumon fumé et magret de canard),
salade maraichère et garniture

ou

Dos de cabillaud et sa viennoise aux herbes, risotto crémeux au parmesan, duo de légumes

SORBET ENTRE DEUX

Au choix :

Pomme-manzana, mirabelle arrosée, limoncello, fraise-champagne, citron basilic vodka frappé,
cerise griotte martini blanc, mojito

PLAT

Filet de canette au caramel de porto

ou

Ballotine de filet de porc, abricots et croûte de lard

DESSERT

Dôme chocolat

ou Sablé breton aux fruits rouges et sa glace vanille bourbon

ou Vacherin New Look

ou Tartelette citron meringuée

Café & thé OFFERTS

Délices du fromager en option :

- Assiette de 3 sortes de fromages affinés, mesclun, raisin 2,80 €/pers
- Camembert en panure 3D, mesclun, raisin 3,10 €/pers
- Buffet de fromages du terroir (6 sortes), garnis sur planche et accompagnés d'un mesclun, tomate cerise, raisin 3,50 €/pers
- Pièce montée du fromager, accompagnée d'un mesclun, tomate cerise et raisin 5,95 €/pers

2 accompagnements au choix :

- Effeillé de pommes de terre à la crème
- Pommes de terre Anna
- Pommes de terre Amandine
- Écrasé de pommes de terre aux herbes
- Pressé de légumes maraichers
- Tarte fine de carottes à la fondue de poireaux
- Brochette de légumes

Ne sont pas compris le service à table, le mobilier, le nappage et la décoration florale



Autour du Mariage (suite)

Le Menu Emotion

36,00 €

ENTRÉE

Entremet tout canard (foie gras, magret fumé, éfiloché de cuisse de canard confite),
chutney de saison, petite brioche aux fruits secs

ou

Croustille de sandre, sauce safranée et risotto de parmesan

ou

Brochette de St Jacques et gambas, écrasé de patate douce aux fines épices

SORBET ENTRE DEUX

Au choix :

Pomme-manzana, mirabelle arrosée, limoncello, fraise-champagne, citron basilic vodka frappé,
cerise griotte martini blanc, mojito

PLAT

Succulent quasi de veau aux giroles

ou

Médallions de pintade à la provençale, jus court

ou

Cœur de faux-filet de bœuf, échalote confite au Pinot Noir

DESSERT

Dôme chocolat

ou Sablé breton aux fruits rouges et sa glace vanille bourbon

ou Vacherin New Look

ou Tartelette citron méringuée

Café & thé OFFERTS

Délices du fromager en option :

- Assiette de 3 sortes de fromages affinés, mesclun, raisin 2,80 €/pers
- Camembert en panure 3D, mesclun, raisin 3,10 €/pers
- Buffet de fromages du terroir (6 sortes), garnis sur planche et accompagnés d'un mesclun, tomate cerise, raisin 3,50 €/pers
- Pièce montée du fromager, accompagnée d'un mesclun, tomate cerise et raisin 5,95 €/pers

2 accompagnements au choix :

- Effeillé de pommes de terre à la crème
- Pommes de terre Anna
- Pommes de terre Amandine
- Écrasé de pommes de terre aux herbes
- Pressé de légumes maraichers
- Tarte fine de carottes à la fondue de poireaux
- Brochette de légumes

Ne sont pas compris le service à table, le mobilier, le nappage et la décoration florale.



Autour du Mariage (suite)

Le Menu Sensation

43,00 €

AMUSE - BOUCHE

La mise en bouche du moment (à définir ensemble en fonction du menu)

ENTRÉE

Fondant de crabe et saumon à l'aneth, mousseline d'avocat épicé

ou

Pressé de foie gras de canard, crumble pomme-cannelle, et sa fraîcheur acidulée

SORBET ENTRE DEUX

Au choix :

Pomme-manzana, mirabelle arrosée, limoncello, fraise-champagne, citron basilic vodka frappé,
cerise griotte martini blanc, mojito

PLAT

Millefeuille de filet de boeuf, duxel des sous-bois et foie gras poêlé

ou

Tournedos de filet de veau à la truffe

DESSERT

Dôme chocolat

ou Sablé breton aux fruits rouges et sa glace vanille bourbon

ou Vacherin New Look

ou Tartelette citron méringuée

Café & thé OFFERTS

Délices du fromager en option :

- Assiette de 3 sortes de fromages affinés, mesclun, raisin 2,80 €/pers
- Camembert en panure 3D, mesclun, raisin 3,10 €/pers
- Buffet de fromages du terroir (6 sortes), garnis sur planche et accompagnés d'un mesclun, tomate cerise, raisin 3,50 €/pers
- Pièce montée du fromager, accompagnée d'un mesclun, tomate cerise et raisin 5,95 €/pers

2 accompagnements au choix :

- Effeillé de pommes de terre à la crème
- Pommes de terre Anna
- Pommes de terre Amandine
- Écrasé de pommes de terre aux herbes
- Pressé de légumes maraichers
- Tarte fine de carottes à la fondue de poireaux
- Brochette de légumes

Ne sont pas compris le service à table, le mobilier, le nappage et la décoration florale.



Autour du Mariage (suite)

Le Menu Végétalien

34,50 €

ENTRÉE

Salade croquante façon thaï (choux rave, carotte, ail, piment, céleri, noix de cajou, coriandre, citron vert),
avocat en texture, tuile au gomasio

ou

Raviole de champignons et petits légumes, servi dans un bouillon corsé aux herbes et orties,
tartine croquante au tartare de champignons

SORBET ENTRE DEUX

Au choix :

Pomme-manzana, mirabelle arrosée, limoncello, fraise-champagne, citron basilic vodka frappé,
cerise griotte martini blanc, mojito

PLAT

Patate douce en gratin au lait d'amandes, shitaque rôti, jardin de légumes croquants,
crème de tahini et fraîcheur de roquette

ou

Risotto de haricots mungo, courge confite, réduction de balsamique,
quelques jeunes pousses en fraîcheur, tofu fumé en grillade à l'huile de sésame

DESSERT

Poire pochée au thé chai, sorbet poire, thé glacé, éclat d'amandes caramélisées

ou

Assiette de fruits de saison, rafraîchit de son sorbet

Café OFFERT

Nos Brunchs

Le Pti' Déj'

6,50 €/pers

Boissons Chaudes

Café
Thé
Chocolat chaud

Boissons Froides

Jus d'oranges
Jus de pommes

Assortiment Sucré

Mini viennoiseries (3/pers)



Le Brunch Végétarien

12,50 €/pers

Assortiment Salé

Assortiment de fromages
Bar à tartes salées (2 au choix avec produits de saison)
Bar à salades (3 au choix parmi notre carte de salades)
Assortiment de pains artisanaux

Assortiment Sucré

Panna Cotta au coulis de saison
Tarte au citron
Fromage blanc & Muesli
Assortiment de fruits frais

Option

Assortiment Mini viennoiseries (3/pers) 2,50€/pers

Le Brunch Continental

18,50 €/pers

Assortiment Salé

Assortiment de charcuteries maison
Assortiment de fromages
Assortiment de viandes froides
Bar à tartes salées (2 au choix avec produits de saison)
Bar à salades (3 au choix parmi notre carte de salades)
Oeufs brouillés
Saucisse chaude

Assortiment Sucré

Assortiment de fruits frais
Tarte maison de saison
Gâteau marbré au chocolat
Salade de fruits frais
Cookies aux pépites de chocolat
Confiture & Nutella

Assortiment du Boulanger

Assortiment de mini viennoiseries
Assortiment de pains artisanaux
Brioche



Le Brunch Régional

13,50 €/pers

Assortiment Salé

Assortiment de charcuteries maison
Assortiment de fromages
Bar à tartes salées (2 au choix avec produits de saison)
Bar à salades (3 au choix parmi notre carte de salades)
Assortiment de pains artisanaux

Assortiment Sucré

Panna Cotta au coulis de saison
Salade de fruits frais
Muffins

Option

Assortiment Mini viennoiseries (3/pers) 2,50€/pers

Forfaits boissons

Forfait Soft

Boissons chaudes et boissons froides de la formule Pti' Déj 3,90€/pers

Forfait Vigne

Forfait Soft + eau plate, eau gazeuse, vin blanc, vin rouge 6,90€/pers

Forfait Bulles

Forfait Vigne + crémant d'Alsace 8,90€/pers



PATRICK GANGLOFF RÉCEPTIONS

Notre savoir-faire à votre service

Pour nous contacter:



57 rue de Phalsbourg 67260 Sarre-Union



03 88 710 710



06 87 62 12 08



jl@gangloff-traiteur.com



Patrick Gangloff Réceptions

