

NOUVEAUX TARIFS CATALOGUE LES MIL'SAVEURS

A PARTIR DU 1er FEVRIER 2025

Les produits ne se trouvant pas sur cette liste ont été arrêtés.

| <u>Page</u> | <u>Dénomination des produits</u> | <u>Nouveaux prix TTC</u> | | | |
|-------------|--|---------------------------------|-------|---|--|
| 4 | Cube surprise Suédois | 28,90 € les 30 toasts | | | |
| 4 | Plateau de Canapés | 27,00 € les 28 / 42,00 € les 48 | 17 | Kougelhofp sucré | 13,70 € la pièce |
| 5 | Mini Bâgels de la mer | 42,10 € les 35 pièces | 17 | Macarons assortis | 33,00 € les 20/ 72,00 € les 44 |
| 5 | Mini Pains Paysans | 47,00 € les 24 pièces | | | 115,00 € les 72 |
| 6 | Navettes Lunch garnies | 1,40 € la pièce | 18 | Verrines Dolce Vita | 34,50 € les 16 pièces |
| 6 | Mini Moricettes farcies | 1,50 € la pièce | 18 | Les Déliko sucrés Framboise | 36,00 € les 16 pièces |
| 6 | Mini bretzel | 0,90 € la pièce | 19 | Le Hérisson Bonbons | 35,00 € les 50 piques |
| 7 | Mini Polenta végétariennes | 26,00 € les 28 pièces | 19 | Les Croqu'Fruits du Soleil | 42,50 € les 50/ 67,00 € les 80 |
| 7 | Mini profiteroles fourrées | 33,00 € les 30 / 47,90 € les 45 | | | 102,00 € les 120 |
| 7 | Pâtés en croûte cocktail | 37,70 € les 50 tranches | 20 | Cocktail Dînatoire : | |
| 8 | Mini Perla surprise | 65,00 € les 42/ 138,00€ les 91 | | - salé froid : 155,00 €/salé chaud : 178,00 €/sucré : 180,00 € | |
| 8 | Briochettes Foie Gras | 38,00 € les 20 pièces | | - Soit : 513,00 € /400 pièces/25,65 € et 20 pièces par personne | |
| 8 | Déliko salés | 34,00 € les 16 pièces | 21 | Buffet du Terroir | 20,00 € par personne |
| 9 | Dips de légumes frais | 22,50 € le plateau | 21 | Buffet Campagnard | 24,00 € par personne |
| 9 | Verrines fraîcheur | 35,00€ les 16 pièces | 21 | Pains variés | 1,50 € par personne |
| 9 | Verrines de Crudités fraîches | 18,90 € les 20 pièces | 22 | Buffet Gourmand ou Italien | 30,00 € par personne |
| 10 | Pâtes à Bretzel fourrées : Cœur, Papillon, Alliances | | 23/24 | Buffet Créole ou Tex Mex ou Chinois | 36,00 € par personne |
| | | 39,50 € la pièce | 24 | Nos Desserts | 4,50 € la part |
| 10 | Lettre 10 toasts/ lettre 20 toasts | 12,50 €/ 24,00 € | 25 | Pack' Apéro | - Formule 1 : 12,90 €/pers - Formule 2 : 13,90 €/pers |
| 10 | Mich' Céréales surprise | 29,70 € 40 t./ 34,80 € 48 t. | | | |
| 10 | Mich' Céréales surprise Végétarienne | 26,50 € 40 t./ 32,50 € 48 t. | 26 | La Box Business | 22,00 € la boîte |
| 11 | Kougelhofp au lard tranché | 13,20 € la pièce | 26 | La Boîte Pic-Nic | 15,20 € la boîte |
| 11 | Kougelhofp au lard farci | 34,00 € la pièce | 26 | Le Casse-Croûte | 19,60 € le plateau |
| 11 | Pain aux noix farci | 28,00 € la pièce | 26 | La Poke Bowl | 14,90 € la boîte |
| 12 | Mini Brochettes Mozza'Tom | 39,50 € les 50 piques | 26 | Le Norvégien | 20,70 € le plateau |
| 12 | Mini Brochettes Croqu'Légumes | 42,70 € les 50 piques | 27 | L'Alsacien | 17,70 € le plateau |
| 12 | Colonne Croqu' Légumes | 74,00 € les 90 piques | 27 | L'Anglais ou L'Italien | 20,70 € le plateau |
| 12 | Petite pyramide Croqu'Légumes | 95,00 € les 120 piques | 27 | le Végétarien | 19,60 € le plateau |
| 12 | Le Hérisson Jambon cru-melon | 43,50 € les 50 piques | 30 | Couscous Royal | 18,00 € par personne |
| 12 | Le Hérisson Paysan | 45,80 € les 50 piques | 30 | Paëlla Royale | 19,00 € par personne |
| 13 | Le Hérisson Neptune | 48,00 € les 50 piques | 30 | Riz Colonial | 22,90 € par personne |
| 13 | Le Hérisson du Berger | 46,00 € les 50 piques | 30 | Colombo de poulet | 16,90 € par personne |
| 14 | Mini Quiches assorties | 35,00 € les 30 pièces | 30 | Colombo de poissons | 18,00 € par personne |
| 14 | Mini Pizzas variées | 35,00 € les 30 pièces | 30 | Suprême de la mer | 22,00 € par personne |
| 14 | Mini Knacks avec pain et moutarde | 42,00 € les 30 pièces | 30 | Croûte aux fruits de mer et poissons | 17,00 € par personne |
| 14 | Mini Hot Dogs ou mini Cheese Burgers | 52,00 € les 30 pièces | 30 | Bouchée à la reine, nouilles fines, croûte | 14,00 € par personne |
| 15 | Mignardises | 31,00 € les 24/ 59,80 € les 48 | 30 | Choucroute aux 5 viandes | 19,90 € par personne |
| 15 | Mini Salades de fruits frais | 1,50 € la pièce | 31 | Tarif vins et boissons, nous consulter car la carte a changé. | |
| 16 | Mini Smoothies de fruits frais | 20,00 € les 12/ 32,50 € les 20 | 32 | Tarif des locations de vaisselle et matériel, nous consulter. | |
| 16 | Mini Religieuses | 36,00 € les 24 pièces | | Tarif LIVRAISON sur devis. | |
| 17 | Mini Choux à la crème | 28,00 € les 35 pièces | | | |



LES MIL'SAVEURS
TRAITEUR  LSACIEN

Catalogue Saveurs



Traiteur



Restaurant



Salon de Thé

www.milsaveurs.fr



LES MIL'SAVEURS

TRAITEUR LSACIEN

Depuis 2004, nous mettons tout notre amour de la gastronomie traditionnelle et des saveurs du monde dans notre métier, afin de ravir vos papilles par des émotions sans cesse renouvelées.

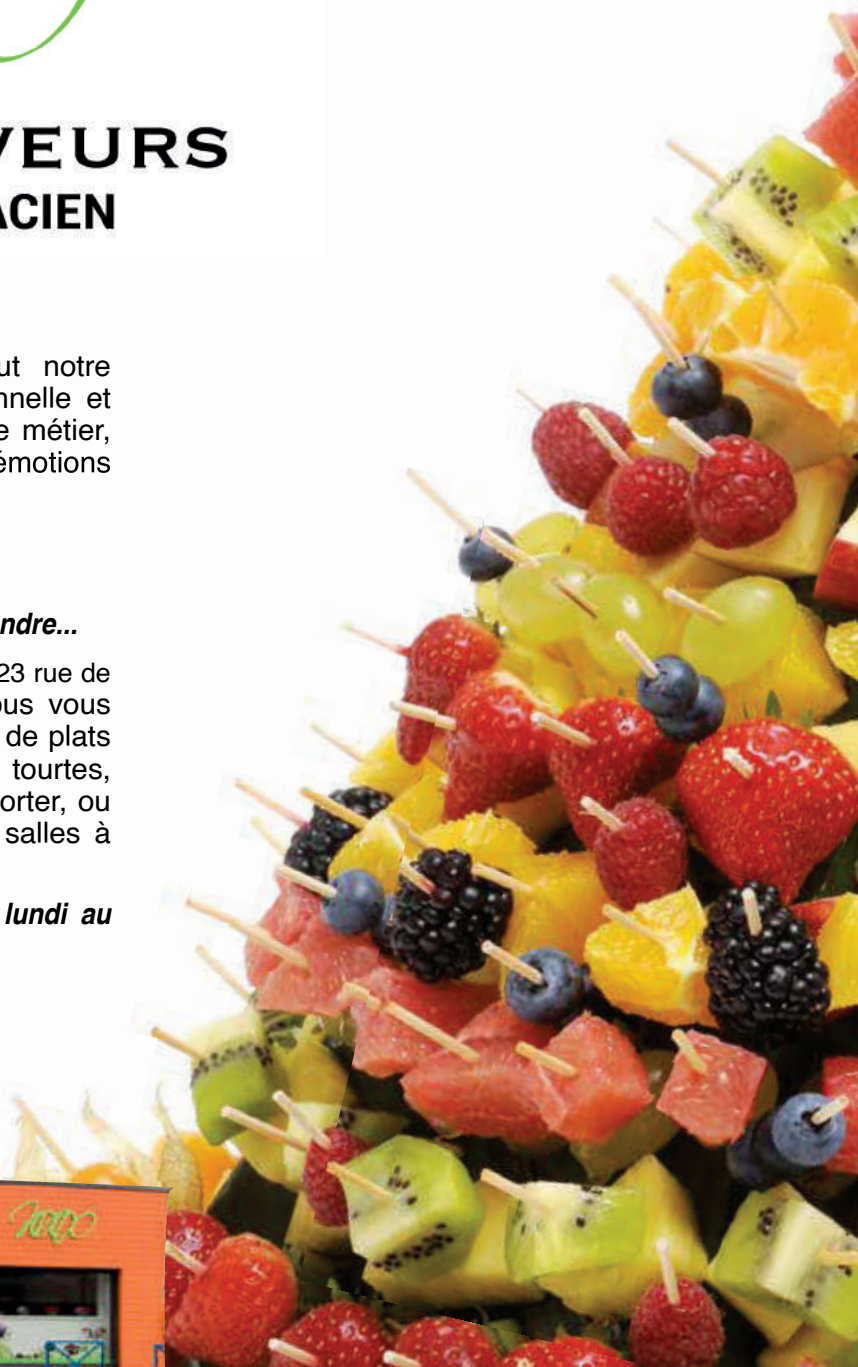
***Confiez-nous vos désirs,
nous les satisferons au mieux.***

Croquez dans nos saveurs sans attendre...

Retrouvez-nous dans notre boutique, 23 rue de Kingersheim à Wittenheim, où nous vous offrons chaque jour un large choix de plats cuisinés, plats du jour, quiches, tourtes, salades et desserts, le tout à emporter, ou à déguster sur place, dans deux salles à manger, tous les midis.

Salon de thé de 8h00 à 18h30 du lundi au vendredi et le samedi jusqu'à 15h00.

***Marie-Jeanne, Angélique,
et toute l'équipe des Mil'Saveurs...***





Menu SOMMAIRE

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Saveurs d'ici | p. 4 |
| Le chaud | p. 14 |
| Douceurs | p. 15 |
| Petites brochettes sucrées | p. 19 |
| Cocktail dînatoire / Atelier Plancha | p. 20 |
| Nos buffets d'ici | p. 21 |
| Nos buffets d'ailleurs | p. 22 |
| Buffet de fromage | p. 24 |
| Nos desserts | p. 24 |
| Pack apéro | p. 25 |
| Plateau repas | p. 26 |
| Formules mariage | p. 28 |
| Nos spécialités | p. 30 |
| Nos vins et boissons | p. 31 |
| Location de vaisselle | p. 32 |
| Mes notes | p. 33 |
| Conditions générales de vente | p. 34 |



«SAVEURS D'ICI»



Cube surprise Suédois

Pain Suédois farci de truite fumée et crème de moutarde au raifort, oeufs de truite et fromage frais.



> 30 mini sandwichs : 24,90€

**SUG
GES
TION**

Mariez ce cube surprise avec les onctueuses verrines fraîcheur (p.9)

Variations de Canapés



- > Plateau de 28 : 22,90€
- > Plateau de 48 : 36,90€

Saumon fumé, rosette de Lyon, jambon œuf-tomate, asperges, œufs de capelan, fromages, surimi.

Divers présentoirs sont à votre disposition gratuitement pour vos buffets et apéritifs.



Mini Bägels de la mer

NOUVEAU !

Saumon-fromage frais,
Cocktail de crevettes,
Surimi-sauce curry
Mousse de Thon



> Plateau de 35 : 36,90 €

Mini Pains Paysans

NOUVEAU !



Boules campagnardes :
- pruneau - fromage ail et fines herbes
- asperges - jambon cru

Pains aux céréales :
- poulet - tomate
- rosbif - céleri rémoulade.



Plateau de 22 : 44,00 €

Consommez 3 produits laitiers par jour !



Navettes Lunch garnies

Bacon, mousse de canard au Porto, crabe, tomate confite-fromage frais, saumon fumé, jambon cuit.
(minimum 10 pièces)

> Pièce : 1,20 €

**SUG
GES
TION**

) Accompagnez ce panier garni avec le hérisson croqu' légumes (p.12)

Mini Moricettes farcies



Jambon cuit, jambon cru, rosette, fromage ail et fines herbes, rosbif-céleri rémoulade-noix, tomate-mozzarella-olives, surimi, crevettes, saumon fumé, mousse de foie.
(minimum 10 pièces)

Pièce : 1,25 €

**SUG
GES
TION**

) Servez les mini moricettes farcies avec une pétillante coupe de champagne



Mini Bretzels

(minimum 15 pièces)

Pièce : 0,68 €



Mini Cœurs fourrés



Charcuterie d'Alsace, jambon cuit, saumon fumé, mousse de foie, tomate-mozzarella, jambon cru, rosette, fromage.(minimum 20 pièces)

Pièce : 1,25 €

Mini Polenta végétariennes

NOUVEAU !

Courgettes, poivrons grillés marinés, tomates confites, carottes, fromage frais ail et fines herbes, noix.

> Plateau de 28 : 22,40€



Mini Profiteroles fourrées

Mousse de thon, mousse de foie, mousse de saumon, mousse de roquefort, mousse de fromage aux fines herbes.

> Plateau de 30 : 31,20€

> Plateau de 45 : 45,20€

**SUG
GES
TION**

Ces profiteroles accompagnées du hérisson Neptune formeront une dégustation parfaite (p.13)

Pâtés en croûte cocktail

Nature, olives, noisette.

> Plateau de 1kg (50 tranches) 32,90€



i

Pour les apéritifs, repas et buffets, petite dégustation offerte sur commande pour 2 personnes et sur devis signé.

Mini Perla Surprise

Cocktail de la Mer :

- perles marines aux oeufs de truite
- crevettes, surimi et légumes à l'indienne.

- > **Pyramide ronde de 42 pièces : 56,70€**
- > **Pyramide carrée de 91 pièces : 122,85€**



Briochettes Foie Gras

NOUVEAU !

Déliko salés

NOUVEAU !



Briochettes farcies au foie gras de canard.

- > **Plateau de 20 pièces : 32,90€**



Caviar d'aubergine, tartare de tomates confites marinées, fêta, olives noires (cuillères fournies).

- > **Plateau de 16 pièces : 29,90€**
(Support conigné)

Dips de Légumes frais

NOUVEAU !

Carottes, champignons, poivrons, concombre, radis, tomates cerises
Sauces cocktail, curry et tzatziki.

> **Plateau de 1kg: 18,80€**



Verrines fraîcheur

Perles marines, tartare de concombre-mozzarella-tomates, saumon fumé-guacamole, crevettes cocktail-avocat (cuillères fournies).



> **Les 16 : 30,20€**

Pour votre santé, croquez des légumes !

Verrines de Crudités assorties

NOUVEAU !



Fourchettes fournies

> **Plateau de 20 pièces : 15,60€**

Pâtes à Bretzel fourrées



Charcuterie d'Alsace, saumon fumé, oeufs de lump, fromage ail et fines herbes.
(50 toasts)

Le coeur 31,50 €
La tortue 37,50 €
Le papillon 32,90 €

Le missel (*communion*) 31,70 €
Les alliances 32,90 €
Le prénom ou le chiffre 9,20 € *La lettre de 10 toasts*
17,80 € *La lettre de 20 toasts*



Mich'Céréales surprise

Saumon fumé, jambon cuit, œufs de capelan, fromage ail et fines herbes, rosette de Lyon, jambon cru.

- > 40 toasts : 24,90 €
- > 48 toasts : 29,90 €

Mich'Céréales surprise Végétarienne

Tapenades : artichaut, olives, légumes du Sud, fromage ail et fines herbes, Houmous, tzatziki au rapé de concombre

- > 40 toasts : 22,90 €
- > 48 toasts : 27,90 €

Kougelhopf au lard tranché



14 tranches.

> Pièce : 11,00 €



Kougelhopf au lard farci



Charcuterie d'Alsace, jambon cru (48 toasts).

> Pièce : 28,70 €

Pain aux noix farci

Saucisson sec, mousse de canard,
Jambon de Paris, fromage, charcuterie
(20 toasts)

> Pièce : 23,90 €



**SUG
GESTION**

Mariez la simplicité du pain rustique farci à la fraîcheur du MozzaTom

(p.12)

Mini Brochettes

Le mozza-tom⁽¹⁾ (50 piques)

Tomates cerises-perles de mozzarella.

34,50 €

Les croqu' légumes fraîcheur :

Carottes, concombre, radis, champignons de Paris, brocoli, chou-fleur, tomates cerises, courgettes, poivrons trois couleurs, sauces curry et cocktail.

Hérisson⁽²⁾ (50 piques)

37,00 €

Colonne (90 piques)

64,90 €

Petite pyramide (120 piques)

84,30 €



Le Hérisson Jambon Cru-Melon (en saison)



50 piques : 37,90 €

Le Hérisson Paysan

Jambon cru, charcuterie d'Alsace, jambon cuit, mortadelle, lard paysan, rosette, olives, cornichons, moutarde, pain. (50 piques).

Pièce : 39,90 €



Le Hérisson Neptune

Crevettes, surimi, moules, seiches, saumon fumé, saumon mariné, harengs fumés, rollmops, sauce cocktail. (50 piques)



> Pièce : 39,70 €



Le Hérisson du Berger



Brie, munster, gouda, chèvre, emmental, coeur de Bleu, mozzarella, marcaire, noix, cumin, raisins, pain. (50 piques)

> Pièce : 38,90 €



**SUG
GES
TION**

Le hérisson Berger s'accompagne parfaitement avec la miche surprise

(p.12)

TOUS NOS SUPPORTS À HÉRISSEMENTS SONT CONSIGNÉS

Mini Quiches assorties



> Les 30 pièces : 29,00 €
À servir chaud

Mini Pizzas variées



> Les 30 pièces : 28,00 €
À servir chaud

Mini Knacks



Pain et moutarde



> La chaudronnette de 30 pièces : 34,60 €
À servir chaud

Pour un apéritif, comptez 9 à 10 pièces par personne.

Mini Hot Dogs & Mini Cheese Burgers



> Le plateau de 30 mini hot dogs : 44,75 €
> Le plateau de 30 mini cheese burgers : 44,75 €
À servir chaud

DOUCEURS



Mignardises

Mini : tartelettes fruits rouges, tartelettes citron meringuées, éclairs divers parfums, macarons aux fruits, babas au rhum, mille-feuilles chocolat et vanille, mini canelés.



- > Plateau de 24 : 25,20€
- > Plateau de 48 : 49,90€

Mini Salades de Fruits frais

NOUVEAU !)



- > La pièces : 1,05€

Divers présentoirs sont à votre disposition gratuitement pour vos buffets et apéritifs.

Mini Smoothies de fruits frais **NOUVEAU !**



- > Plateau de 12 : 15,70 €
- > Plateau de 20 : 26,20 €

Retrouvez nous sur
www.milsaveur.fr

Mini Religieuses **NOUVEAU !**



- > Plateau de 24 pièces : 29,90 €

**SUG
GES
TION**

Des émotions fruitées à savourer avec une petite coupe de champagne

Mini choux à la crème

NOUVEAU !



> Plateau de 35 : 23,40€

Kougelhopf sucré



> 12 tranches : 11,00 €



Macarons assortis



Le coffret 20 pièces : 27,90 €

Le coffret 44 pièces : 59,00 €

La pyramide 72 pièces : 95,90 €



SUPPORT CONSIGNÉ.

Verrines «Dolce Vita»

Tiramisu, mousse chocolats, crème vanille, compote de fruits exotiques, panna cotta fruits rouges, crème pistache.



> Les 16 pièces : 29,90 €

Les Déliko sucrés Framboises

Crème vanille, coulis framboise.



> Plateau de 16 pièces : 30,10 €

Cupcakes



> Le plateau de 24 : 27,90 €



Téléchargez notre application mobile

Livraison dans tout le Haut-Rhin.

PETITES BROCHETTES SUCRÉES



Le Hérisson Bonbons



> Les 50 piques : 29,90€

Les Croqu'fruits du Soleil

Hérisson Tutti Frutti (50 piques) 36,90€

Colonne (80 piques) 55,90€

Petite pyramide (120 piques) 82,90€

TOUS LES SUPPORTS À HÉRISSON SONT CONSIGNÉS





COCKTAIL DÎNATOIRE

exemple pour 20 personnes, adaptable au nombre de convives

Le salé froid

| | |
|---|---------|
| 1 plateau de 28 canapés variés | 22,90 € |
| 1 plateau de 20 mini moricettes fourrées | 25,00 € |
| 1 plateau de 20 verrines de crudités fraîches | 15,60 € |
| 1 plateau de 24 mini bûgels de la mer | 25,30 € |
| 1 hérissron de 26 piques Paysan et 26 piques Mozza'Tom | 38,80 € |



Le salé chaud

| | |
|---|---------|
| 1 chaudron de 40 mini knacks avec pain et moutarde | 46,10 € |
| 1 plateau de 20 mini burgers et 20 mini hot dogs | 59,60 € |
| 1 plateau de 40 mini flammekueches | 44,00 € |



Le sucré

| | |
|---------------------------------------|---------|
| 1 plateau de 24 mini choux à la crème | 22,00 € |
| 1 plateau de 24 folies'cookies | 27,20 € |
| 1 plateau de 24 verrines dolce vita | 44,85 € |
| 1 hérissron croqu'fruits 40 piques | 29,50 € |
| 1 plateau de 24 mignardises | 26,20 € |

TOTAL de 400 pièces pour 427€.

Soit 20 pièces pour 21,35€ par personne

ATELIER PLANCHA PARTY

Assortiment de brochettes assaisonnées de diverses marinades :

Bœuf (filet) au yuzu et poivrons couleur
 Poulet au citron-poivre vert et courgettes
 Porc (filet mignon) à la provençale et
 champignons de Paris
 Magret de canard à la thaï et mini maïs
 Saumon au lard et tomates cerises
 Gambas aux agrumes et ananas

Buffet de salades :

Exotique aux cœurs de palmier
 Pommes de terre aux cornichons
 Verte mêlée aux petits croûtons
 Tomate-mozzarella olives
 Coleslaw (carotte et
 chou blanc à l'américaine)

29.90€
par personne



NOS BUFFETS **S**AUVEURS D'ICI...

Le buffet du Terroir

16,00€
par personne

le jambon cuit
le rôti de dinde
le collet fumé-moutarde
la charcuterie d'Alsace-cornichons
le pâté en crôte-olives
la terrine de saumon sauce cocktail
les salades de :
carottes râpées fraîches
pommes de terre
tomates-mozzarella
verte aux croûtons
betteraves rouges

Pains variés
1€15
par personne

Option buffet chaud : 4,60€

le roulé de porc à l'Orloff
les tagliatelles à la sauge
les flans de petits légumes

Le buffet Campagnard

19,90€
par personne

le rosbif
les filets de poulet rôtis aux herbes
la terrine de campagne-olives
la rosette de Lyon-cornichons
le jambon cru
la cascade de crevettes bouquet sauce cocktail
le saumon Gravlax maison
les salades de :
taboulé
céleri rémoulade
verte mêlée
chou rouge aux lardons
salade de pâtes à l'emmental

Pains variés
1€15
par personne

le plateau de fromages

Option buffet chaud: 4,20€

le jambon chaud
le gratin dauphinois
les fagots de haricots verts au lard

Suggestion du chef :

le vacherin glacé :
(parfum au choix : vanille, chocolat, framboise, fraise, melon, ananas, citron, mangue...)
ou
la tartelette aux fruits

3€25
par personne

Le Gourmand

23,90€
par personne

NOUVEAU!

Pains variés
1€15
par personne

les œufs mimosas
les tomates farcies au thon
les cornets de jambon cuit farcis à la macédoine de légumes
les rouleaux de rosbif au céleri rémoulade
le rôti de veau aux herbes
les médaillons de foie gras à la truffe sur toasts
le saumon fumé
le cocktail de crevettes en verrines

les salades : concombre et tomate
pâtes aux petits légumes
exotique aux cœurs de palmier
Caesar au bacon grillé
carotte et chou blanc mêlés
le plateau de fromages assortis

Option buffet chaud : 4,60€

les filets de poulet farcis aux champignons, les spaëtzlés et la poêlée de légumes du marché

Suggestion du chef : 3,50€

bavarois fruits rouges ou mangue-passion, crème anglaise.

NOS BUFFETS SAVEURS D'AILLEURS

Le buffet Italien

23,90€
par personne

Pains variés
1€15
par personne

Le vitello tonato

(tranches de veau nappées d'une sauce épaisse au thon)

Le carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan

(tranches de filet de bœuf)

La charcuterie italienne : mortadelle, coppa, jambon de Parme, pancetta, salami.

Les crostinis : rillettes de sardines, mousse de thon, tartare de légumes au parmesan, tomate séchée et aubergine.

Les grissinis au jambon de Parme.

Les salades de :

farfalles aux crevettes
tomates - mozzarella - olives
piemontaise
Caesar au parmesan

le plateau de fromages Italiens

Option buffet chaud : 4,90€

la piccata de dinde
le risotto au pesto verde
les légumes grillés aux artichauts

Suggestion du chef : 3,50€

le tiramisu maison

Le Créole

27,10€
par personne

Les acras de morue (*chaud*)

Les samoussas variés (*chaud*)

Les ouassous marinés au
gingembre et zeste de citron vert (*grosses crevettes*)

Le veau rôti au rhum et au miel

Le rougail de saucisses (*chaud*)

Le poulet coco (*chaud*)

Riz créole aux amandes (*chaud*)

La salade de légumes à la mangue

La salade aux agrumes et crevettes

Les achars de légumes

Suggestion du chef : Mont-Blanc coco 3,50€

Pains variés
1€15
par personne
140 grs

i

Tous nos plats chauds
sur buffets sont présentés
en chauffages de table
(consignés).



Le Tex-Mex

27,10€
par personne

Les clubs sandwichs variés

Les wraps de légumes frais au poulet,
au saumon

Les tapas de : crevette à l'ail-concombre,
tortilla aux oignons, encornets marinés-poivrons,
aubergines grillées-anchois, chorizo-olives.

Les mini brochettes de bœuf
salsa piquante (*chaud*)

Les hot dogs et cheesburgers

Les potatoes

Les pilons de poulet au chili (*chaud*)

La poêlée mexicaine (*chaud*)
(courgettes, aubergines, maïs, haricots rouges au paprika doux)

La Cole Slaw

La «Chef Salad»
(crevettes, tomates, œufs durs, salade verte)

Suggestion du chef : Gâteau à l'ananas 3,50€

Pains variés
1€15
par personne
140 grs



Le Chinois

27,10€
par personne

Pains variés
1€15
par personne

Les mini nems (*chaud*)
Les raviolis vapeur (*chaud*)
Le canard laqué (*chaud*)
Le porc aigre doux et ses légumes croquants (*chaud*)
Le trio de croustillants de crevettes (*chaud*)
Le riz cantonais (*chaud*)
Les nouilles sautées aux légumes et crevettes roses (*chaud*)
La salade de chou chinois au sésame noir
et cacahuètes

Les petites sauces : nuôc-mâm, aigre-douce,
soja, pimentée

Suggestion du chef : Salade de fruits exotiques 3,50€

NOS DESSERTS

Le buffet de fromages

3,90€
par personne

Brie de Meaux, roquefort, bûche de chèvre,
Saint-Albray, Tête de Moine, Munster, emmental,
raisins, noix, pomme, petits beurres, cumin.



4 gâteaux par présentoir



> La portion : 3,70 €

Bavarois fruits rouges, Bavarois chocolat, Bavarois
fruits exotiques, Forêt Noire, Mont-Blanc coco,
Paris-Brest, Moka café, Charlotte aux trois chocolats,
Charlotte aux fraises, Fraisier, Framboisier, Tiramisu,
Mousse fruits exotiques, Poire-chocolat, Fruits rouges-passion.

PACKS'APÉRO

(suggestion pour 50 personnes, adaptable au nombre de convives)

Formule 1

- 60 mini moricettes farcies
- 1 Mich'Céréales surprise (48 toasts)
- 1 plateau de canapés variés (48 pièces)
- 1 plateau de mini bûgels de la mer (35 pièces)
- 33 mini bretzels
- 2 plateaux de mini polenta végétariennes (2x28 pièces)
- 1 plateau de verrines de crudités fraîches assorties (40 pièces)
- 1 hérisson jambon cru-melon (50 piques)
- 1 hérisson MozzaTom (50 piques)
- 1 plateau de dips de légumes frais (30 pièces)

Soit 9 pièces et 7,37 € par personne

Formule 2

- Le salé :
 - o 30 mini moricettes
 - o 30 navettes lunchs garnies
 - o 1 Mich'Céréales surprise (40 toasts)
 - o 1 plateau de canapés variés (48 pièces)
 - o 1 cube surprise (30 toasts)
 - o 26 mini bretzels
 - o 1 plateau de mini polenta végétariennes (28 pièces)
 - o 1 plateau de mini verrines de crudités fraîches assorties (30 pièces)
 - o 1 hérisson jambon cru-melon (50 piques)
- Le sucré :
 - o 1 plateau de mignardises (40 pièces)
 - o 1 hérisson Croq'Fruits (50 piques)
 - o 1 plateau de mini choux à la crème (24 pièces)
 - o 1 plateau de Folie'Cookies (24 pièces)

Soit 9 pièces et 7,95 € par personne



PLATEAUX REPAS

La Box Business Class

Mini pains fourrés
Piques de légumes frais
Magret de canard fumé roulé au foie gras
Rouleaux de rosbif au céleri rémoulade
Gambas sauce curry
Toasts au saumon Gravlax
Fruits frais sur piques et mignardises

> 19,00 €

La Boîte Pic-Nic

1 moricette niçoise poulet ou thon
Assortiment de crudités fraîches
Dessert du jour ou 1 fruit frais bio ou
1 yaourt « La ferme du Manège »

> 12,90 €



FRAIS DE LIVRAISON NON INCLUS

Le Casse croûte

Moricettes jambon - cornichon - salade
Mini sandwichs suédois au saumon
Salade verte aux tomates cerises
Brochettes de fromages et fruits secs
Mignardises
Pain

> 16,90 €

La Poke Bowl

Salade verte mêlée
Riz vinaigré au sésame noir
Poulet caramélisé ou saumon mariné
Mangue fraîche et tomates cerises
Dessert du jour ou un fruit frais

> 11,90 €

Le Norvégien

Assortiment de salades, saumon fumé
et mariné, crevettes cocktail, terrine de
poisson, crevettes bouquet, surimi, sauce
cocktail, camembert, chèvre, noix, dessert
du jour, pain

> 17,90 €



Sur commande 24h à l'avance.



L'Alsacien

Salade de pommes de terre aux lardons, carottes râpées, tomate, concombre. Charcuterie, jambon cuit, pâté en croûte, rôti de porc, cornichon, moutarde. Emmental, Munster, noix, raisin, cumin. Tarte du Chef, pain.

> Pièce : 14,90 €

Nos boissons

| | | |
|--|--------|--------------|
| Thés glacés GALVANINA | 33.5cL | 3,10€ |
| Citron / Mandarine gazeuse / Grenade gazeuse | | |
| MANGAJO (Baie d'acai & Thé vert) | 25cL | 3,10€ |
| Jus d'orange | 25cL | 2,40€ |
| Jus de pomme | 25cL | 2,50€ |
| Jus de tomate | 25cL | 2,50€ |
| Jus d'ananas | 25cL | 2,60€ |

L'Anglais

Salade de céleri rémoulade, betteraves rouges, concombre. Rosbif, rôti de dinde, poulet rôti, jambon cru, cornichons, moutarde. Camembert, chèvre, noix, pomme, Mousse aux fruits, pain.

> Pièce : 17,90 €

L'Italien

Tomate-mozzarella, salade mêlée, chou blanc, olives (melon en saison). Mortadelle, coppa, jambon sec, salami, rôti de veau, cornichon, moutarde. Parmesan, gorgonzola, raisin, noisettes. Tiramisu, pain.

> Pièce : 17,90 €

Le Végétarien

Salade de carottes, concombre, radis blanc, chou blanc, céleri rémoulade. Oeuf dur, poivron grillé farci au thon, tomate farcie au fromage ail et fines herbes. Chèvre, Roquefort, noix, raisins. Brochettes de fruits de saison. Pain.

> Pièce : 16,90 €

| | | |
|----------------------------|------|--------------|
| Jus multifruits | 25cL | 2,60€ |
| Coca-Cola / Zéro / ICE TEA | 50cL | 2,20€ |
| Nestlé Pure Life | 50cL | 1,10€ |
| Limonade | 33cL | 1,50€ |
| Perrier | 50cL | 1,70€ |
| Carola rouge | 50cL | 1,25€ |
| Carola verte | 50cL | 1,25€ |

Nos spécialités

(Prix à la personne TTC)

Couscous royal

agneau, poulet, bœuf, merguez.

14,00€

Paëlla royale

poulet, merlu blanc, fruits de mer, gambas, langoustines, crevettes, moules.

15,90€

Riz colonial

filet de bœuf, poulet, veau, lotte, gambas, crevettes, sauce curry, beignets de banane, ananas et pomme.

18,90€

Colombo de poulet

filet de poulet, aubergines, courgettes, tomates, sauce colombo, riz parfumé aux amandes.

12,90€

Colombo de poissons

saumon, vivaneau, aubergines, courgettes, tomate, sauce colombo, riz créole.

14,90€

Suprême de la mer

saumon, colin, gambas, fruits de mer, champignons, poireaux, carottes, pommes de terre, sauce safranée.

17,90€

Croûte aux fruits de mer et poisson, riz blanc 13,80€

Bouchée à la Reine, nouilles, croûte 10,50€

Choucroute aux 5 viandes

collet fumé, jarret de porc, poitrine fumée, montbéliard, viennoise.

14,90€



NOS VINS

Cave MATERNE HAEGELIN et ses filles

| | |
|--|--------|
| Edelzwicker | 11,00€ |
| Pinot blanc Hohnacker | 13,30€ |
| Auxerrois | 14,80€ |
| Riesling Bollenberg « <i>La colline aux orchidées sauvages</i> » | 15,50€ |
| Sylvaner « <i>Vieilles Vignes</i> » | 13,60€ |
| Muscat d'Alsace | 17,60€ |
| Pinot noir « <i>Perle de Rosé</i> » | 15,30€ |
| Rouge d'Alsace « <i>Vieilli en pièce de chêne</i> » | 21,45€ |
| Pinot gris « <i>Médaille d'Or Colmar</i> » | 17,00€ |
| Pinot gris « <i>Vendanges tardives</i> » | 49,00€ |
| Gewurztraminer « <i>Cuvée Prestige Eliane</i> » | 22,50€ |
| Crémant d'Alsace « <i>Carte Noire</i> » | 18,00€ |
| Crémant d'Alsace Rosé | 20,30€ |

AUTRES BOISSONS

| | | |
|---|-------|-------------|
| Jus d'orange | 1L | 3,00€ |
| Multi-fruits | 1L | 3,30€ |
| Jus de pomme | 1L | 3,15€ |
| Coca-Cola® | 1,5L | 2,95€ |
| Ice Tea® Pêche | 1,5L | 3,20€ |
| Orangina | 1,5L | 3,20€ |
| Eau plate | 1,5L | 2,00€ |
| Eau gazeuse | 1,25L | 2,40€ |
| Café, tisane, thé, sucre en dosettes <i>avec percolateur et bouilloire électrique</i> | | 1,40€/pers. |



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

LOCATION DE VAISSELLE

Porcelaine blanche carrée

| | | | |
|----------------------|-------|------------------------------|-------|
| Assiette plate 21x21 | 0,50€ | Assiette plate 30x30 | 0,83€ |
| Assiette plate 25x25 | 0,65€ | Assiette rectangulaire 30x18 | 0,72€ |

Verre martelé transparent

| | | | |
|---------------------------|-------|------------------------------|-------|
| Assiette plate diam. 21cm | 0,54€ | Assiette plate diam. 33cm | 1,15€ |
| Assiette plate diam. 27cm | 0,68€ | Tasse avec sous tasse à café | 0,30€ |

Verrerie

| | | | |
|--------------------------|-------|------------------------|-------|
| Verre à eau 23cl | 0,40€ | Flûte à champagne 15cl | 0,46€ |
| Verre à vin rouge 16,5cl | 0,40€ | Chope à bière 32cl | 0,55€ |
| Verre à vin blanc 15,5cl | 0,40€ | | |

Couverts

| | | | |
|----------------------|-------|---------------------|-------|
| Fourchette de table | 0,42€ | Couteau à poisson | 0,44€ |
| Couteau de table | 0,42€ | Couteau à steak | 0,44€ |
| Fourchette à poisson | 0,42€ | Cuillère à entremet | 0,44€ |
| Cuillère à café | 0,42€ | | |

LOCATION DE MATÉRIEL

Chèque de caution de 200 €

| | |
|---|-------|
| Table : L 183/76 - pliée : L 91/76 | 9,00€ |
| Banc : L 183/30 - plié : 91/30 (transport facile) | 4,00€ |

| | |
|--|--------|
| Percolateur | 20,00€ |
| Bain-Marie de table avec pâte à brûler | 10,00€ |
| Machine à dosettes café Nespresso | 10,00€ |
| Dosette (prix unitaire) | 0,70€ |

TOUTE LIVRAISON IMPLIQUE DES FRAIS SUPPLÉMENTAIRES.



Assiette à cocktail avec encoche pour verre 0,46€

Mes notes :

Date de l'évènement :

Nombre de convives :

Lieu :

Mes choix :



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Règlement

Un acompte de 30% est versé à la commande (acompte non remboursable en cas d'annulation), accompagné de la caution pour le matériel, 60% la semaine précédant la réception. Le solde est à régler au plus tard dans les 3 jours qui suivent la réception.

Fait maison

Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Livraison

Service livraison en fonction du lieu de livraison.

Annulation

En cas d'annulation de réservation, quelle qu'en soit la cause, nous vous facturerons :

- 10 jours avant la date de livraison, 50% du devis.
- 3 jours avant la date de livraison, la totalité du devis.

Modifications

Toutes les modifications devront nous être transmises au plus tard 3 jours avant la réception.

Caution matériel

Cette caution s'élève à 200 €, chèque non encaissé et rendu à la restitution complète du matériel, à déposer avec l'acompte. Tout matériel non restitué ou abîmé sera facturé.

Tous nos prix sont indiqués TTC. Nous nous tenons à votre disposition pour toute autre demande

Paiements par : Cartes bancaires, virements bancaires, espèces...





LES MIL'SAVEURS

D'ici et d'ailleurs

23, rue de Kingersheim - 68270 WITTENHEIM
Tél. 03 89 50 18 46

Horaires d'ouverture :

Du lundi au vendredi de 08h00 à 18h30,
le samedi de 08h00 à 15h00.

Le dimanche et jours fériés uniquement sur réservation.

www.milsaveur.fr



Retrouvez-nous sur
facebook



Téléchargez notre application mobile

