



GUIDE
**MARIAGE &
ÉVÉNEMENTS**

La maison Ernwein
et ses équipes se font un plaisir
de vous accompagner dans
l'organisation de vos plus
beaux événements.

Ernwein
ARTISAN TRAITEUR

étapes de réservation



Étude de disponibilité,
premier rendez-vous et
réalisation du devis



Dégustation
du menu choisi



Réservation de la date
par un retour du devis signé
et validé avec « bon pour
accord » accompagné
d'un acompte de 600 €



2 SEMAINES AVANT LE JOUR J :



**Rendez-vous
de finalisation,**
mise à jour du nombre
de convives et versement
d'un acompte de 75%
de la somme totale



DANS LES 3 JOURS
SUIVANTS L'ÉVÉNEMENT :

**Retour
du matériel prêté**
et règlement du solde

personnel & prestations

L'ÉQUIPE EN CUISINE

Les cuisiniers sont inclus dans le prix du menu durant 4h30 et à partir de 80 adultes, en-dessous de ce nombre nos services seront proposés selon disponibilité et un supplément d'1,00 € sera appliqué au menu par tranche de 10 adultes en-dessous de 80. En-dessous de 50 personnes les cuisiniers seront facturés séparément du menu.

En cas de dépassement horaire la présence de chaque cuisinier sera facturée 39,00 € TTC de l'heure supplémentaire.

LE PERSONNEL DE SERVICE EN SALLE

A nos menus s'ajoute la présence d'une équipe de personnel de service qualifié nécessaire au bon déroulement de votre événement.

Cette prestation sera facturée 34,50 € TTC de l'heure par serveuse/serveur. Mais peut faire l'objet d'un devis et d'une facturation séparés par le biais de notre partenaire de service en vue d'un tarif au forfait. **Il est habituellement compté 1 personne pour 40 convives au vin d'honneur et 1 pour 25 au repas**, en fonction du lieu de réception et des tâches confiées le calcul pourra être adapté.

BOISSONS

Les menus s'entendent hors boisson et nous n'appliquons pas de droit de bouchon.

FRAIS DE DÉPLACEMENT

Les frais kilométriques sont facturés 0,75 € l'unité, et le temps de trajet 34,00 € TTC de l'heure par cuisinier.

LAVAGE DE MATÉRIEL

En cas de reprise de matériel traiteur sale, notamment pour les lieux ne disposant pas de lave-vaisselle professionnel, le lavage dans nos locaux sera facturé 32,00 € TTC de l'heure.

CONDITIONS

Nos tarifs sont indiqués TTC selon le taux de TVA en vigueur, ceux-ci pouvant varier selon les décisions gouvernementales.

Si votre devis est établi avant le 1^{er} avril 2025 pour un mariage en 2026, une mise à jour des produits et des tarifs sera nécessaire en fonction de la carte printemps-été 2025. Cette procédure s'appliquera également les années suivantes.

Etant donné l'incertitude du contexte actuel il ne nous est plus possible de garantir la disponibilité des produits d'une année à l'autre, en cas de pénurie un remplacement pourra être envisagé.

De même en cas d'inflation les tarifs des devis pourront être revalorisés, dans la limite de 5%.

ANNULATION

En cas d'annulation de votre part l'acompte de 600 € ne pourra être ni restitué ni reporté, et ce peu importe les circonstances car il sert à compenser les refus nécessaires à vous assurer nos services à la date réservée.

En cas d'annulation à moins de 8 jours de l'événement 75% du montant total du devis signé seront dus.

la dégustation

Contient
entrée, plat
et garnitures,
un extrait du dessert
de votre devis
(pas de pièce apéritive)



**Offerte
pour 2 personnes**
règlement au retrait,
puis déduction
sur la facture finale



Parts supplémentaires
possibles - facturation
90% du prix du menu



**Commande
à emporter**



Retrait en boutique
le vendredi après-midi
ou samedi matin



location de vaisselle & matériel

Tarifs valables du 1^{er} janvier au 31 décembre 2025

ARTS DE LA TABLE, location rendue sale

Option coupe à champagne 0,50 €
pour le service de la pause rafraîchissante

Formule 4 plats 6,71 €
1 assiette entrée & dessert, 1 assiette plat,
1 assiette présentation & fromage,
2 fourchettes/couteaux, 1 petite cuillère,
2 verres à pied, 1 flûte, 1 tasse à café

Formule 5 plats 7,38 €
1 assiette entrée & dessert, 1 assiette entrée
chaude, 1 assiette plat, 1 assiette présentation
& fromage, 2 fourchettes/couteaux, 1 petite
cuillère, 2 verres à pied, 1 flûte, 1 tasse à café

Formule enfant 1 plat 2,75 €
1 assiette, 1 jeu de 3 couverts, 1 verre

Formule lendemain basique 2,92 €
1 grande assiette, 1 jeu de 3 couverts,
1 verre à pied, 1 petite assiette ou 1 verrine

Articles complémentaires à une formule

Flûte / verre vin d'honneur 0,56 €
Verre repas 0,58 €
Assiette repas 0,67 €
Supplément par assiette filet or 0,12 €
Couvert / petite cuillère supp. 0,50 €
Supplément par couvert or 0,15 €

55, rue d'Audincourt • 25230 Seloncourt
Tél. 03 81 35 64 30

contact@traiteur-ernwein.com

www.traiteur-ernwein.com



Traiteur Ernwein



traiteur.ernwein

Par pers.

À l'unité

Assiette standard / tasse porcelaine 0,46 €
Vasque à Champagne inox 11,75 €
Couverts de service à salade 1,00 €
Couverts de service à fromage 1,50 €
Pochon à pain tissu 1,80 €
Nappe et mobilier sur devis

LOCATION DE MATÉRIEL

Etuve petit modèle 10 niveaux 128,00 €
Etuve grand modèle 2x10 niveaux 170,00 €
Table PVC 1,80 x 0,76 m 9,90 €
Tonnelle 3x3m pour le personnel 32,00 €

LIVRAISON DU MATÉRIEL

Forfait livraison 90,00 € à 300,00 €
et reprise, selon secteur

Votre Checklist



- Remise des clés pour l'ouverture de la salle
- Nappage, juponage et décoration florale pour le vin d'honneur et le dessert
- Plan de table pour les menus spéciaux
- Un repas pour vos prestataires et une assiette pour les serveuses
- Des tables ados et enfants distinctes si le menu est différent
- Des boîtes pour emporter les restes
- Le nécessaire pour nettoyer la vaisselle et évacuer les déchets