



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 300€



2 SEMAINES AVANT LE JOUR J :



**Rendez-vous
de finalisation,**
mise à jour du nombre
de convives et versement
d'un acompte de 50%
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 70 adultes, en-dessous de ce nombre nos services peuvent être proposés selon disponibilité et un supplément d'1,50€ TTC sera appliqué au menu par tranche de 10 adultes en-dessous de 70.

En cas de dépassement horaire la présence de chaque cuisinier sera facturée 35,00€ TTC de l'heure supplémentaire.

LE PERSONNEL DE SERVICE EN SALLE

La présence d'une équipe de personnel de service qualifié nécessaire au bon déroulement de votre événement sera facturée 31,00€ 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 ainsi que les frais de déplacement du personnel de cuisine sont offerts dans un rayon de 25km/30 minutes de trajet. Au-delà

le kilomètre supplémentaire sera facturé 0,55€ TTC l'unité, et le temps de trajet 30,00€ 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 28,00€ TTC de l'heure.

CONDITIONS

Nos tarifs sont indiqués TTC selon le taux de TVA en vigueur, soit au 01/04/2022 : 10% pour les menus et 20% pour les prestations de service et location de matériel, ceux-ci pouvant varier selon les décisions gouvernementales.

ANNULATION

En cas d'annulation de votre part l'acompte de 300€ ne pourra pas être restitué, il sert à compenser les refus nécessaires pour vous assurer nos services à la date réservée.

En cas d'annulation des frais de dossier seront facturés à hauteur de 50.00€ TTC, ou 100.00€ TTC si 2 rendez-vous ont été réalisés.

Dernière modification du nombre de personnes jusqu'à 4 jours avant l'événement et dans la limite de 10% du nombre total. Après cette date aucune modification ni annulation ne pourra plus être prise en compte, la prestation sera livrée comme indiquée au devis.

la dégustation

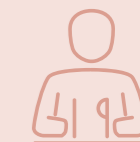
Contient
entrée, plat
et garnitures,
un extrait du dessert
de votre devis
(pas de pièce apéritive)



**Offerte
pour 2 personnes**
si réservation déjà
effectuée ou sinon à régler
sur place puis remboursée
sur facture finale



Parts supplémentaires
possibles - facturation
75% 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} avril au 31 décembre 2022

ARTS DE LA TABLE, location rendue sale

Option coupe à champagne 0,40 €
pour le service de la pause rafraîchissante

Formule 4 plats 6,00 €
1 assiette entrée & dessert, 1 assiette plat,
1 assiettes présentation & fromage,
2 fourchettes/couteaux, 1 petite cuillère,
2 verres à pied, 1 flûte, 1 tasse à café

Formule 5 plats 6,60 €
1 assiette entrée & dessert, 1 assiette entrée
chaude, 1 assiette plat, 1 assiettes présentation
& fromage, 2 fourchettes/couteaux, 1 petite
cuillère, 2 verres à pied, 1 flûte, 1 tasse à café

Formule enfant 2 plats 2,60 €
2 assiettes, 1 jeu de 3 petits couverts, 1 verre

Formule lendemain basique 2,40 €
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 0,45 €
Verre repas 0,50 €
Assiette repas 0,60 €
Assiette standard / tasse porcelaine... 0,40 €
Couvert / cuillère 0,45 €
Supplément 5 couverts or 0,60 €

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

www.traiteur-ernwein.com



Traiteur Ernwein



[traiteur.ernwein](https://www.instagram.com/traiteur.ernwein)

À l'unité

Vasque à Champagne inox 11,00 €
Couverts à salade inox 1,20 €
Couverts de service à fromage 0,90 €
Pochon à pain tissu 1,75 €
Nappe et mobilier sur devis

LOCATION DE MATÉRIEL

Etuve petit modèle 10 niveaux 120,00 €
Etuve grand modèle 2x10 niveaux... 160,00 €
Table PVC rectangulaire 183cm 9,75 €
Tonnelle 3x3m pour le personnel 30,00 €

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, juponnage 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