



Maison Schosseler  
Traiteur

SORTEZ CHEZ VOUS...

Cocktail Dîner 18 pièces

**\*\*Dressées sur plateaux à usage unique\*\***

**8 Pièces Salées froides, sur une note de fraîcheur**

---

- Millefeuille de foie gras aux biscuits roses de Reims
- Tartare de dorade en cuillère
- Saumon en gravlax dans son pois gourmand
- Tartelette primeur caviar d'aubergine, brunoise de légumes
- Pannequet des grisons
- Divin de boudin blanc & pomme granny
- Teriyaki de caille fumée, abricot confit et sésames
- Suprême de pamplemousse, magret fumé & coriandre
- Mini cake de poivron, crème fouettée au citron et tomate confite
- Briochin landais au foie gras



**1 Mini Plat Froid (eq 2 pièces), invitation au voyage**

---

*Salade de mini pennes gambas & wakame*

*Salade d'émincés de volaille, chou vert, coriandre, carotte, ciboulette thai*



*Images d'illustration, on contractuelles*





Maison Schosseler  
Traiteur

**2 Pièces Lunch, en mode street food**

---

*Wrap de caille fumée, légumes et champignons croquants*

*Club veggie: crème de tomate et mozzarella*



**1 Mini Plat Chaud (eq 2 pièces), à savourer**

---

*Parmentier de canard du chef*

*Risotto arborio onctueux et Parmigiano*

**4 pièces cocktail sucrées, par gourmandise**

---

*Chou au biscuit rose de Reims*

*Véritable cannelé de Bordeaux*

*Brochette de fruits de saison*

*Tiramisu à la framboise & revisité au  
chocolat blanc*

*Tartelette citron et nuage meringué*



**Tarif : 24.00 € HT / 26.40 € TTC**

*Minimum de commande : 10 convives / 48h à l'avance ouvrées*

*Tarifs livraisons*

**OFFERTE sur REIMS à partir de 300.00 € HT / 330.00 € TTC**

*Hors Reims tarif sur demande*

Email : [commercial@ms-traiteur.com](mailto:commercial@ms-traiteur.com)

[devcommercial@ms-traiteur.com](mailto:devcommercial@ms-traiteur.com)

*Le raffinement sur mesure pour toutes vos réceptions*



## CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Cette carte & ces conditions générales de vente sont seules applicables à la vente sans service sans arts de la table, sans boissons et à retirer à notre laboratoire : 1 rue Clément Ader 51500 Taissy  
Hors dimanches, jours fériés et mois d'Août.

### Commandes

Pour des raisons logistiques, la limite des commandes est arrêtée à 48 heures ouvrées. Selon ses stocks et l'approvisionnement des matières premières, la Maison Schosseler pourrait ne plus être en mesure d'assurer les commandes passées au-delà.

Les commandes peuvent s'effectuer, à votre guise, par téléphone ou par mail (*voir en bas de page*). Elles ne seront définitives qu'après retour d'un contrat signé par vos soins.

### Retrait

Le retrait des commandes s'effectuera à notre laboratoire de 09h00 à 12h00.

Les commandes seront accompagnées de consignes de réchauffe émanant des équipes de cuisine de la Maison Schosseler.

Ces dernières sont à respecter au maximum afin de conserver le goût, la température & la texture des plats. La Maison Schosseler ne saurait être tenue responsable en cas de problème quelconque de dressage & de température des plats.

Toute commande non retirée dans la plage horaire indiquée sera considérée comme perdue et, donc, jetée par nos équipes pour des raisons d'hygiène. Elle devra cependant être payée intégralement.

### Paiement

Le paiement s'effectuera au retrait de la commande, uniquement par chèque bancaire ou par carte bleue.

### Livraisons

Devis sur demande

Maison Schosseler Traiteur  
1 rue Clément Ader 51500 Taissy  
Tél. : 03 26 49 06 05 - Fax : 03 26 49 03 95

*Images d'illustration,  
non contractuelles*