



DVOTHENTIQUE

— Cuisine & Pâtisserie —

CARTE PRINTEMPS-ETE 2026

Fait maison par *Cédric & Julien*

CÔTÉ SALÉ : BOUCHEES APERITIVES

APÉRITIFS :

- 3 pièces/personne => 4.70€
- 4 pièces/personne => 6.30 €
- 5 pièces/personne => 7.50 €
- 6 pièces/personne => 8.40 €
- 7 pièces/personne => 9,50 €
- 10 pièces/personne => 14,00 €

Exemples de bouchées apéritives :

- Brochette de crevettes épicées
- Bruschetta au pesto, jambon cru, parmesan
- Bruschetta, tomates, mozzarella, pesto
- Club sandwich au jambon blanc, beurre poivré et fromage en tranche
- Club sandwich au pastrami, fromage frais et fromage en tranche
- Navettes (= petit sandwich) :
 - rillettes de thon au curry
 - rillettes de poulet cajun
 - pastrami, moutarde douce, fromage frais, oignons frits
- Pâté lorrain en tranche
- Tartelette exotique froide : mangue, avocat, grenade, gingembre, coriandre, ...
- Tartelettes chaudes : quiche lorraine ou champignon ou aux légumes de saison
- Tataki de bœuf aux épices (= rôti de boeuf cru/cuit)
- Verrine :
 - petits pois, menthe & fromage frais
 - gaspacho de tomates & concombre
 - mousse de poivrons au fromage frais
 - panna cotta de parmesan et chips de jambon cru ou oignons frits
 - salades de saison
- Wrap au fromage frais, roquette & pickles :
 - à la truite fumée et citron
 - au poulet au curry

Le choix des bouchées est laissé libre à partir de 25 personnes.



MERCI DE SIGNALER TOUTE ALLERGIE OU REGIME PARTICULIER !

CÔTÉ SALÉ : ENTREES, PLATS, FROMAGES

Choix des entrées

- Salades de saison - 3.00 €
- Quiche au choix : lorraine, fromages, champignons, légumes de saison, ... et salade verte - 3.50€
- Soupe froide épicée, croûtons, chips de jambon cru et micro pousses - 4,00 €
- Tartes aux légumes de saison et comté - 3.50 €
- Déclinaisons d'asperges de Pays (en saison) - 9 €
- Pâté lorrain en tranches - 3.00 €
- Poisson en 2 façons : fumé et cuit avec condiments et jeunes pousses - 9.00 €
- Ceviche de daurade - 9 €
- Noix de St Jacques gratinée, fruits de mer et petits légumes - 9.00€

Choix des plats 14€/pers.

- Assortiment de brochettes de viande (boeuf épicé, poulet colombo, canard miel/sésame, ...)
- Suprême de volaille cuit en basse température, sauce aux champignons
- Médaillon de veau au thym cuit en basse température, jus de veau corsé
- Poulet basquaise
- Carbonade de boeuf
- Souris d'agneau confite en 5h, jus corsé (+4 €)
- Pavé de saumon grillé (ou autre poisson), sauce crémée à l'échalote
- Paëlla au poulet, chorizo et fruits de mer

Accompagnements au choix :

- purée de pommes de terre crémeuse,
- légumes de saison rôtis,
- riz pilaf
- polenta
- pommes de terre grenailles

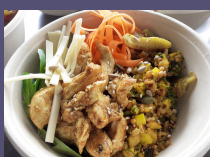
Végétarien :

- Risotto de petit épeautre aux champignons et parmesan
- Fideua safranée aux légumes d'été
- Tarte aux légumes de saison

Fromages

- Assortiment de fromages AOP :
 - 3 variétés - 4.50 €
 - 2 variétés - 3.00 €
- Fromages chauds sur toast

Nous avons à cœur d'utiliser un maximum de produits locaux et de saison. Nous travaillons majoritairement des produits naturels, sans additifs et sans conservateurs



CÔTÉ SUCRÉ

FORMULES AU CHOIX

• DESSERTS PATISSIERS

- Chou :
 - petit (taille buffet) - 1.50 €
 - grand - 4.00 €
- Entremet aux fruits - 4.50 € /part
- Entremet au chocolat - 5.00 € /part
- Tarte aux fruits - 3.50 € /part
- Tarte au flan vanille - 3,50 € /part

• MIGNARDISES (taille cocktail)

- 2 bouchées - 4.00 €
- 3 bouchées - 6.00 €
- 4 bouchées - 8.00 €

Choix des desserts pâtisiers

- Choux : praliné, vanille, chocolat, caramel, café
 - Grand chou : 1 parfum au choix
 - Petits Choux : 2 parfums au choix
- Entremets aux fruits :
 - Exotique : noix de coco et fruits exotiques
 - Fruits rouges et vanille
 - Poire et vanille
- Entremet aux 3 chocolats
- Paris-Brest
- Saint Honoré
- Tartes :
 - Aux fruits de saison
 - Amandine : fruits rouges et crème d'amande
 - Citron meringué
 - Flan vanille

Pour les gâteaux d'anniversaire, merci de nous contacter directement.

Choix des mignardises

- Chou : 1 parfum au choix parmi praliné, vanille, chocolat, caramel, café, citron
- Entremets aux fruits :
 - Exotique : noix de coco, fruits exotiques
 - Fruits rouges et vanille
 - Poire et vanille
- Entremet aux 3 chocolats
- Tartelette aux fruits de saison
- Tartelette au citron meringué
- Panna cotta vanille et compotée de fruits
- Riz au lait au caramel beurre salé
- Verrine 100% chocolat

Le choix des mignardises se fait en accord avec le chef pâtissier...



MERCI DE SIGNALER TOUTE ALLERGIE OU REGIME PARTICULIER !

CONDITIONS DE PRESTATION :

PRESTATION LIVREE :

- Les plats sont conditionnés dans des barquettes en aluminium ou poches sous vide prêts à être réchauffés.
- Les apéritifs, fromages, mignardises sucrées et buffets sont présentés sur plateaux, prêts à être servis
- En cas de pénurie de produit, celui-ci est systématiquement remplacé, sans préavis.
- La commande est livrée à l'heure définie par Duothentique, au plus près des souhaits du client. La livraison est facturée selon forfait kilométrique hors Metz-centre (0.65€/km) ou forfait de 30€ pour Metz-centre.

PRESTATION COMPLETE AVEC SERVICE :

- La prestation comprend :
 - le pain
 - le service en cuisine et en salle
 - le débarrassage et nettoyage de la vaisselle (si la cuisine sur place le permet)
 - Horaires du service : à définir
 - La mise à disposition de la cuisine de votre salle dès 9h le jour J

Au-delà de l'heure de fin prévue, le tarif horaire est de 180€, payable à la minute (= 3€/min.).

- La prestation ne comprend pas :
 - la vaisselle, les plats de service, corbeilles de pain,
 - le nappage, la décoration
 - les boissons et café

PRESTATION AVEC LE FOOD-TRUCK :

- La prestation comprend :
 - le déplacement depuis Sillegny (facturé 0.60€/km)
 - le service : forfait de 100€ jusqu'à 25 personnes + 4€/personne à partir de la 26ème personne
 - horaires du service : à définir
 - la prestation avec le food-truck :
 - service directement au food-truck
 - mise à disposition de 2 prises électriques (2x 16 ampères) par vos soins
 - accès et emplacement stabilisés et plats pour le véhicule (qui mesure > 4,50m de long)

Au-delà de l'heure de fin prévue, le tarif horaire est de 180€, payable à la minute (= 3€/min.).

- La prestation ne comprend pas :
 - le service à table
 - la vaisselle, les corbeilles de pain, les plateaux de service, saladier...
 - le nappage, le débarrassage, le nettoyage de la vaisselle
 - les boissons et café

REGLEMENT DE LA COMMANDE :

- acompte de 30 % du devis à verser à la réservation, puis paiement du solde le jour de la prestation (CB, virement bancaire ou espèces) ou au plus tard dans les 7 jours suivant
- tout surplus (dépassement d'heures ou autre) sera facturé

Crédit Mutuel					
RELEVÉ D'IDENTITÉ BANCAIRE					
Identifiant national de compte bancaire - RIB					
Banque 10278	Guichet 05013	N° compte 00021083303	Clé 53	Devise EUR	Domiciliation CCM MONTIGNY CENTRE
Identifiant international de compte bancaire		BIC (Bank Identifier Code) CMCIFR2A			
IBAN (International Bank Account Number) FR76 1027 8050 1300 0210 8330 353		Titulaire du compte (Account Owner) DUOTHENTIQUE 4 IMPASSE DE LA BERGERIE 57420 SILLEGNY			
Domiciliation CCM MONTIGNY CENTRE 14 RUE DES MARTYRS DE LA RESISTANCE 57950 MONTIGNY LES METZ ☎ 03 87 56 36 70		PARTIE RESERVEE AU DESTINATAIRE DU RELEVÉ			
Remettez ce relevé à tout autre organisme ayant besoin de connaître vos références bancaires pour la domiciliation de vos virements ou de prélèvements à votre compte. Vous éviterez ainsi des erreurs ou des retards d'exécution.					

