



Traiteur Bringel

DOCUMENTATION MARIAGE 2026

31, rue principale — 68116 Guewenheim

Tél. 03 89 82 51 15

info@traiteur-bernard-bringel.fr

www.traiteur-bernard-bringel.fr

Tarifs TTC — Avril 2026 — TVA 10%

Hors boissons, vaisselle, tables, nappes, serviettes, housses de chaise...



Notre maison



Votre mariage mérite d'être inoubliable

Depuis 1911, nous cuisinons avec le cœur

De la petite réception intime au congrès de 2 000 convives, nous mettons à votre service ce que trois générations nous ont appris : le respect du produit, le soin du détail, et l'envie sincère de bien faire.

Fondée à Guewenheim en 1911, la maison Bringel a grandi modestement, au fil des tables dressées et des moments partagés. Si notre petit logo rouge s'est frayé un chemin dans les mariages et les grandes réceptions d'Alsace, c'est avant tout grâce à la confiance que vous nous avez accordée, année après année.



Nous aimons le travail bien fait

Pas de formule toute faite, pas de carte figée. Nous prenons le temps de vous écouter, de comprendre vos envies, et de construire avec vous un devis qui vous corresponde vraiment. Des grands classiques de la gastronomie française aux dernières tendances culinaires, une explosion de saveur sera au rendez-vous.

Parce que les bons moments méritent d'être bien accompagnés

Rendez-vous sur mesure du mardi au samedi, 9h à 17h
Tél. 03 89 82 51 15 • info@traiteur-bernard-bringel.fr
www.traiteur-bernard-bringel.fr • www.bringel-a-domicile.fr

Nous vous proposons également tarif en supplément

Livraison à domicile • Dressage du repas par nos cuisiniers • Le personnel de service • La vaisselle • Le nappage...

Siret 33174521600027 • Code APE 5621Z • N° Sanitaire 68-115-01
Capital 142 000 € • RCS B 331745216 (85B14)

Verre de Bienvenue

Eau citronnée à la mélisse, eaux aromatisées
(Fruits rouges, citronnade, concombre-citron...)

Inclus : bonbonne sur pied 8L avec robinet + verres ou écocup (lavage compris) +
rehausse bois + glaçons

1,75 € TTC / pers.

Nos Cocktails

Virgin mojito – Virgin Hugo

5,25 € TTC / verre

Mojito – Hugo – Spritz

6,25 € TTC / verre

Punch planteur – hibiscus/framboise et rhum

En route vers les étoiles (curaçao bleu, gin, paillette d'or comestible...)

16,50 € TTC / litre

Sangria

9,55 € TTC / litre

Cocktail sans alcool sur mesure et selon vos envies (cranberries, abricots aux épices,
hibiscus/framboise, pomme/kiwi)

9,95 € TTC / litre

Verre d'accueil en salle

Verre de champagne Jean Sandrin prestige (une bouteille pour 7 pers.)

1 cuillère chinoise de foie gras et son chutney selon vos envies

7,80 € TTC / pers.

L'apéritif de mariage

50 personnes

12 pièces par personne

200 canapés « extra » en 12 sortes sur 5 variétés de pain (saumon fumé, foie gras, viandes froides, fromages, végétariens...)

3 kougelhopfs sucrés

35 mini moricettes de chaque sorte (jambon / thon / tomate mozza / saumon fumé)

50 petits wraps poulet crudités

1 hérisson raisins & comté

1 hérisson légumes

1 cactus de fruits frais (60 pcs)

40 cuillères chinoises foie gras de canard à la figue

850 € TTC (soit 17 € / pers.)

100 personnes

12 pièces par personne

400 canapés floralies « extra »

50 mini moricettes de chaque sorte (jambon / rosette / thon mayo / tomate mozza)

50 petits wraps saumon – fromage blanc

50 burgers 4 poivres froids

1 jardin de légumes (100 pcs, 3 sauces)

1 palmier aux fruits frais (240 pcs)

80 cuillères chinoises Cananas® (foie gras)

72 sucettes tomates cerises caramélisées au sésame

50 petits verres tiramisu tomate basilic – concombre

1 650 € TTC (soit 16,50 € / pers.)



Apéritif – grandes réceptions

150 personnes

12 pièces par personne

600 canapés « extra » en 12 sortes sur 5 variétés de pain
(Saumon fumé - foie gras - viandes froides - fromages - végétariens...)
75 mini moricettes rosette
75 mini moricettes jambon
75 mini moricettes poulet curry
75 mini moricettes comté
75 petits wraps poulet crudités
75 petits wraps au saumon - fromage blanc
100 mini burgers 4 poivres froids (rôti de veau - mesclun...)
2 jardins de légumes en forme de cœur - 100 pièces - 3 sauces
1 arbre mosaïque - 250 pièces - 5 sortes
(Melon/Parme/fraises/légumes taillés/tomates cerises mozzarella/raisin&comté)
1 arbre de 50 petits bretzels (à placer à côté du stand bière)
96 sucettes de tomates cerises caramélisées au sésame
96 sucettes de foie gras enrobées de spéculoos
40 walls brunoise d'ananas et gambas aux épices
40 walls effiloché du jardin, canard laqué au sésame

2 700 € TTC (soit 18 € / pers.)



Apéritif – grandes réceptions

200 personnes

12 pièces par personne

800 canapés « extra » en 12 sortes sur 5 variétés de pain
(Saumon fumé - foie gras - viandes froides - fromages - végétariens...)

80 mini moricettes jambon

80 mini moricettes rosette

80 mini moricettes comté

80 mini moricettes au tomate & mozzarella

80 mini moricettes thon & mayonnaise

100 petits wraps au saumon & fromage blanc et 100 petits wraps poulet & crudités

100 mini burgers aux 4 poivres froids (rôti de veau - mesclun...)

100 mini burgers jaunes au citron froids (saumon – fromage blanc...)

200 mini viennoises chaudes - pain - moutarde - (100 paires)

1 arbre mosaïque - 250 pièces - 5 sortes -

(Melon/Parme- fraises - légumes taillés - tomates cerises/mozzarella – raisin&comté)

120 sucettes de tomates cerises caramélisées au sésame

60 petits verres guacamole de courgette et sa chips épicée,

60 petits verres tiramisu tomate basilic

1 palmier aux fruits frais de saison - 240 pièces

3 600 € TTC (soit 18 € / pers.)



Apéritif – grandes réceptions

300 personnes

12 pièces par personne

1200 canapés « extra » en 12 sortes sur 5 variétés de pain
(Saumon fumé - foie gras - viandes froides - fromages - végétariens...)
150 mini moricettes jambon
150 mini moricettes rosette
150 mini moricettes tomate mozzarella
150 mini moricettes bibalakaas
5 kougelhops sucrés (60 tranches)
100 petits wraps saumon fromage blanc
100 petits wraps de poulet crudités
100 petits wraps végétariens
150 mini burgers aux 4 poivres froids (rôti de veau - mesclun...)
100 petits bretzels (sur pied de vigne à côté de la bière)
2 jardins de légumes - 100 pièces - 3 sortes de sauces
1 arbre de boules de melon jambon de Parme - 250 pièces
144 sucettes de foie gras enrobées de spéculoos
144 sucettes de tomates cerises caramélisées au sésame
42 smoothies "coniks" ananas et fruits jaunes au gingembre
60 smoothies "tubes à essais" framboise banane
150 cuillères chinoises de foie gras aux olives Kalamata
150 cuillères chinoises de Cananas® (foie gras – ananas – safran)
100 walls de brunoise d'ananas et gambas aux épices
100 walls effiloché du jardin, canard laqué au sésame
100 verrines de guacamole de courgettes et sa chips épicée

6 000 € TTC (soit 20,00 € / pers.)



Apéritif végétarien

Végétarien 100 pers.

14 pièces par personne

200 mini club sandwichs bicolores végétariens

200 toasts végétariens (tomate mozzarella, fromages, tartare de légumes divers...)

75 mini moricettes de chaque sorte : tomate mozzarella, bibalakaas, comté, chèvre
pesto & tomate confite

50 petits wraps végétariens

50 mini burgers végétariens

1 jardin de légumes en forme de cœur - 200 pièces - 3 sauces

1 palmier aux fruits – 240 pièces

1 arbre de 50 petits bretzels (à placer à côté du stand bière)

96 sucettes de tomates cerises caramélisées au sésame

50 walls de tiramisu tomate basilic

50 walls de légumes à la provençale

1 990 € TTC (soit 19,90 € / pers.)

Végan 100 pers.

13 pièces par personne

300 toasts végan (betterave rouge – curry – aubergine...)

1 jardin de légumes – sauce tzatziki vegan – 200 pièces

1 palmier aux fruits – 240 pièces

96 sucettes de tomates cerises caramélisées au sésame

50 gaspachos Andalou

100 smoothies de fruits

50 guacamoles de courgette et leur chips épicée

100 makis de légumes

6 cakes salés de 12 tranches – 72 pièces

150 wraps végan

1 990 € TTC (soit 19,90 € / pers.)



Ateliers & Animations – apéritif & Entrée

ATELIER (à partir de 40 personnes)	PRIX TTC
Plancha Terre (cuissons devant les convives) <i>Magret de Canard dégraissé au soja & graines de sésame - volaille thym citron - bœuf au poivre (100 grammes de viande par personne - 3 pièces par personne) servi en pagode – sauce poivre & béarnaise</i>	9,95 €/pers.
Plancha Mer (cuissons devant les convives) <i>Saumon - thon - gambas décortiquées marinées (80 grammes de poisson par personne - 3 pièces par personne) servi en pagode</i>	9,95 €/pers.
Plancha Légumes (cuissons devant les convives) <i>Légumes de saison : Oignons, poivrons, aubergines, courgettes, fenouil, tomates cerises le tout en plats gastro dans chafing dish pour maintenir au chaud, servi en pagode</i>	6,50 €/pers.
Jambon de Parme (35g/pers.) <i>Olives, tapenades, grissinis, pots à tartiner, pains variés</i>	7,00 €/pers.
Foie Gras de Canard Maison <i>Découpe devant les convives (30g/pers.), baguette fraîche, pain d'épices, pain aux fruits avec assortiments de 5 chutneys</i>	9,95 €/pers.
Foie Gras Poêlé Maison <i>Découpe & cuisson devant les convives (30g/pers.), ananas & pommes poêlés, baguette fraîche, pain d'épices, pain aux fruits avec 5 chutneys</i>	10,95 €/pers.
Œuf Parfait & sa sauce verte <i>1 pièce / personne, servi en Pagode</i>	7,50 €/pers.
Jambon Braisé (100g/pers.) <i>Découpe devant les convives, boule de pain blanc, moutarde, servi en pagode</i>	7,00 €/pers.
Tartes Flambées (100 pers.) <i>100 tartes flambées normales ou gratinées avec oignons - crème- lardons Autres exemples (2 en plus au choix) - la munster aux lardons - saumon, aneth, oignons, cébettes - tomates confites, olives noires, origan, chèvre - cébettes, champignons, herbes Inclus : four à bois - bois - marchandises</i>	900 € forfait



Ateliers culinaires – repas

« Atelier Poke Bowl Prestige »

Salade verte, roquette, concombre, tomates cerises, radis en tranches, champignons de paris en tranches, avocats en cubes, tomates séchées
Assortiments de légumes lacto-fermentés bio maison & pickles d'Alsace bio (poivrons, betteraves, courgettes au curcuma et bourgeons d'ail des ours passés à la plancha selon disponibilité) présentés en bocaux sur structure en bois
Pâtes, pommes de terre, pain pita, riz à sushi
Poulet pané en tranches (chaud)
Jambon de Parme
Gambas décortiquées grillées au yuzu (chaud)
Thon, saumon fumé, dés de saumon façon tartare
Falafels
Œufs de caille marinés au soja
Feta, mozzarella, copeaux de parmesan, cornichons, croûtons, graines prégermées et croquantes aux épices, éclats de noix, noix de cajou, oignons frits
Sauces soja salée et sucrée, vinaigrettes (balsamique, alsacienne et yaourt)

39,90 € / pers. (À partir de 50 pers.)

« Atelier Italien »

Charcuteries italiennes (Jambon de Parme, Coppa, Mortadelle...) sur ardoises
Assortiments d'olives & aigrelets
Tomate mozzarella en petit cercles empilables
Salade de pâtes au parmesan & légumes en mini bol plastique
Salade Italienne (roquette, parmesan, jambon cru, tomate cerises, tomate confite, basilic, huile d'olive, vinaigre balsamique, mozza)
Tranches de pizza maison (végétarienne, reine, poulet, saumon, mortadelle et éclats de pistaches ...) 3 sortes à choisir
Focaccia, bruschettas, pain
Matériel inclus

34,95 € / pers. (À partir de 50 pers.)

Ateliers culinaires – repas

« Atelier Tapas »

PARTIE FROIDE

Tapenades variées, olives et aigrelets
Rillettes de sardine sur baguette croustillante, tartinades végétariennes
Tomate mozzarella en tapas (petit cercle empilable)
Tapas de moules aromatisées
Tapas de caviar d'aubergine
Pâtés végétaux épicés
Petits pains aux noix coupés en deux (un demi par pers.)
Baguettes fraîches et grillées pour tapenade
Pastèque et melon

PARTIE CHAUDE

Poêlée de légumes du sud grillées à la plancha devant les convives
Emincé de filet de poulet romarin citron
Calamar au curry à l'orientale
Filet de rouget
Saint jacques
Gambas

39,95 € / pers. (À partir de 50 pers.)

Personnel de service et cuisine en sus



Ateliers culinaires – desserts

ATELIER	PRIX TTC
Crêpes <i>Confitures, Nutella, sucre</i>	3,50 € / pers.
Gaufres <i>Sucre, chantilly, Nutella</i>	4,50 € / pers.
Beignets Sucrés <i>Pomme / banane / ananas, sauce chocolat & coulis exotique (3 pcs/pers.)</i>	6,50 € / pers.
Stand à Glace (à partir de 50 pers.) <i>Dans congélateur avec paniers spéciaux et tout le matériel nécessaire à la confection des coupes glacées ainsi que des palmiers colorés à piquer dans les coupes.</i> <i>Parfums : Glace vanille bourbon Madagascar, Glace chocolat, Glace fraise, Glace au Yaourt, Sorbet citron, Sorbet framboise, Sorbet passion</i> <i>Topping : Chantilly vanille bourbon, amandes, Smarties, nappage caramel, sauce chocolat, coulis de fraise, fruits frais coupés...</i>	9,95 € / pers.
Fontaine de Chocolat (à partir de 50 pers.) <i>La fontaine avec le chocolat (au choix : lait, blanc ou rose), le palmier aux fruits frais de saison 240 pièces, la pyramide de Chamallow</i>	4,00 € / pers.



Boissons apéritif & repas

FORMULE	PRIX TTC
Forfait eaux & softs pour l'apéritif <i>(Les bouteilles non consommées restent notre entière propriété - Le tout en bouteille en verre)</i> <i>Jus de pomme d'Alsace, nectar de fraise d'Alsace, eau plate, eau pétillante, Coca Cola, T'glacé Lisbeth</i>	2,85 € / pers.
Tireuse à bière <i>Bièrè "Felsgold" en fût de 30L + amer + Picon + Cynar + sirop de citron + sirop de grenadine & limonade + 120 gobelets (facturé par fût ouvert) - Prix au fût – (Nous assurons le fonctionnement de la tireuse, en cas de problème nos équipes se déplacent)</i>	200 € / fût
Fût supplémentaire Felsgold 30L <i>(Valable uniquement avec notre offre tireuse) avec amer, Cynard, Picon, sirop de citron, sirop de grenadine & limonade</i>	140 € / fût.
Forfait eaux pour le repas <i>(Les bouteilles non consommées restent notre entière propriété - Le tout en bouteille en verre)</i> <i>Eau plate, eau pétillante</i>	3,95 € / pers.
Forfait eaux & softs pour le repas <i>(Les bouteilles non consommées restent notre entière propriété - Le tout en bouteille en verre)</i> <i>Eau plate, eau pétillante, jus de pomme, Coca Cola, T'glacé Lisbeth</i>	5,45 € / pers.
Forfait spécial apéritif & repas pour les banquets sans alcool à volonté <i>Les bouteilles non consommées restent notre entière propriété - Le tout en bouteille en verre)</i> <i>Jus de pomme d'Alsace, nectar de fraise d'Alsace, eau plate, eau pétillante, Coca Cola, T'glacé Lisbeth</i> <i>Pour les vins et pétillants ainsi que le trou normand sans alcool, nous consulter</i>	9,95 € / pers.

Pour les vins, champagnes, crémants ou toute autre demande spécifique, demandez notre carte des vins



Location de matériel ~ apéritif

ARTICLE	PRIX TTC
Table pliante buffet apéritif 1,80 × 0,70 m	12,50 €/l'unité
Mange-debout diamètre 80 cm	12,50 €/l'unité
Housse de mange-debout (blanche ou noire)	7,50 €/l'unité
Bar Tim acier noir 1,10 × 1,80 m	95,00 €/l'unité
Juponnage tissu blanc buffet 8 m avec coin bière 4 m <i>Serviettes en papier Bringel (Forfait 100 pers.)</i>	100,00 €/l'unité
Décorations & structures bois pour l'apéritif	100,00 €/l'unité
Location de 3 verres pour l'apéritif <i>Flûtes à champagne - verres à jus de fruits - verres à bière 2 vasques inox avec glaçons - serviettes papier</i>	1,80 € / pers.
Location de 4 verres pour l'apéritif <i>Flûtes à champagne - verres à jus de fruits - verres à bière – verres à vin 2 vasques inox avec glaçons - serviettes papier</i>	2,20 € / pers.
Livraison / recherche du matériel de l'apéritif	55,00 € / h/camion 82,50 € dim. & lun.

ARTICLE PRESTATAIRE → + 5 EUROS DE FRAIS DE GESTION	PRIX TTC
Tonnelle 3 × 3 m	86,00 €/l'unité
Tonnelle 6 × 3 m	120,00 €/l'unité
Poids de lestage 15 kg	3,50 € / poids
Paroi pleine tonnelle (avec ou sans fenêtre)	6,00 €/l'unité
Chaise de jardin PVC blanc	2,00 €/l'unité
Salon de jardin CANCUN	192,00 €/l'unité
Parasol Sunday D270 cm & son pied	55,00 €/l'unité
Bar lumineux arrondi L152 cm	105,00 €/l'unité
Bar lumineux arrondi L193 cm	120,00 €/l'unité
Bar BAMBOU + 3 tabourets	299,00 €/l'unité
Chariot candy bar bois / fer forgé	70,00 €/l'unité
Chariot candy bar « Romance » fer forgé blanc	75,00 €/l'unité
Lot de 7 bonbonnières	35,00 €/l'unité





Vous trouverez ici nos suggestions de menus

*Celles qui ont fait leurs preuves, celles qui nous
tiennent à cœur*

*Mais rien n'est gravé dans le marbre. Chaque menu
est une base de discussion, et c'est ensemble que nous
trouverons ce qui vous ressemble vraiment*

Menu de mariage

« Nénuphar »

Duo de foie gras de canard entier & foie gras de canard aux figues
2 chutneys
Petits pains briochés

Filet de bœuf basse température passé à la plancha
Sauce truffe ou forestière
Timbale parmentière
3 légumes de saison sur trait de purée de courgettes

Mini shooter sorbet au choix

4 Petits pains variés

Buffet de 6 sortes de fromages au lait cru

Les Douceurs Sucrées en Buffet

Fraisier
Croustillant chocolat
Cœur passion/mangue
Fontaine de chocolat
Cactus de fruits frais
Chamallows
Coulis
Crème anglaise

56,00 € TTC / pers.

Supplément fleurs comestibles : 2,75 € TTC / personne
Personnel de service et cuisine en sus



Menu de mariage

« Platine »

Petit voilier de saumon & Saint-Jacques aux cheveux d'ange

Médailillon de veau « basse température »

Sauce aux morilles

Légumes de saison

Mini shooter sorbet au choix

4 Petits pains variés

Buffet de 6 sortes de fromages au lait cru

Bombes glacées

Salade de fruits frais dans sa pastèque

Cœur framboise

Croustillant chocolat

Coulis

Crème anglaise

54,00 € TTC / pers.

Supplément fleurs comestibles : 2,75 € TTC / personne

Personnel de service et cuisine en sus



Menu de mariage

« Hortensia »

Ardoise « Terre et Mer »

Saumon fumé – câpres – oignons

Magret de canard fumé

Foie gras de canard & sa gelée au Pinot Gris

Mesclun & pipette balsamique

Brioche

— ou —

Truite saumonée d'Alsace

Foie gras & chutney de figues

Viandes des Grisons – roquette – parmesan – tomates séchées

Magret de canard basse température passé à la plancha

Sauce aux chanterelles, poivres, cassis...

2 fingers « black and white »

Légumes de saison

Mini shooter sorbet au choix

4 petits pains variés

Buffet de 6 sortes de fromages au lait cru

Bombe glacée & coulis (ananas/coco - chocolat/banane - vanille/framboise...au choix)

Salade de fruits frais dans sa pastèque

Entremets caramel beurre salé

Cœur framboise & coulis

55,00 € TTC / pers.

Supplément fleurs comestibles : 2,75 € TTC / personne

Personnel de service et cuisine en sus



Menu de mariage

« *Lisianthus* »

Harmonie de foie gras de canard aux olives Kalamata
Pointe de vanille bourbon — Brioche
Chutney d'olives — Olives confites (Exclusivité mondiale)

Petit voilier de dorade
Concassé de tomates aillées & crevettes sautées à la citronnelle

Médailillon de veau basse température façon « saltimbocca »
Risotto méditerranéen
Chips de parmesan
2 légumes primeurs de saison

Mini shooter sorbet au choix

4 petits pains variés

Buffet de 6 sortes de fromages au lait cru

Buffet de desserts
Mini verrines tiramisu
Walls de panna cotta exotique
Entremets cœur passion/mangue & framboise
Fontaine à chocolat, chamallows en pyramide
Palmier aux fruits (240 pcs)

72,50 € TTC / pers.

Supplément fleurs comestibles : 2,75 € TTC / personne
Personnel de service et cuisine en sus

Menu de mariage

« Menu Floral »

Mars à fin septembre — Fleurs comestibles incluses

*Foie gras de canard entier
Gelée au Pinot Gris — Chutney à la rhubarbe (selon la saison)
Crème balsamique — Brioche*

Petit voilier de truite saumonée à l'ail des ours & asperges vertes sauvages

*Médailillon de veau basse température
Purée de petits pois à la menthe
3 légumes primeurs « déco fleur »
Sauce aux herbes*

Mini shooter sorbet

4 petits pains variés

SUR ASSIETTE

*Munster fermier, tomme de nos montagnes, Comté
Mesclun au vinaigre de framboise*

*Les desserts présentés en buffet avec
Entremets floraux*

-Ou-

*Sur assiette gourmande
Petit verre à la violette
Confit de fraises au jasmin et à la rose
Fraisier et son coulis
Glace vanille bourbon
"déco fleur"*

72,50 € TTC / pers.

Personnel de service et cuisine en sus

Menu de mariage

« Les douceurs »

A partir de 60 personnes

SUR ASSIETTE

Filet de sandre au Pinot Noir – riz

Crevette fleuron - citron

Perles de légumes

Cuisseau de veau "flambé en salle"

Sauce aux fines herbes

Farandole de légumes

Mini shooter sorbet au choix

4 petits pains variés

Buffet de fromages des Chaumes d'Alsace au lait cru

Les douceurs sucrées sous forme de buffet

Fraisier

Croustillant chocolat

Cœur passion/mangue

Fontaine de chocolat – cactus de fruits frais de saison – chamallows en pyramide

Coulis

Crème Anglaise

57,75 € TTC / pers.

Supplément fleurs comestibles : 2,75 € TTC / personne

Personnel de service et cuisine en sus



Menu de mariage

« Au Gré des Saveurs »

*Risotto à la truffe ou aux cèpes & sa chips de parmesan
Brochette de 3 noix de Saint-Jacques*

*Suprême de poulet fermier Label Rouge d'Alsace élevé en plein air
Sauce aux morilles & Vin Jaune
Trait de purée*

*Croisillons de carottes glacées & mini légumes
Nouilles ou knepfla au beurre (servis en saladier porcelaine sur chaque table)*

Mini shooter sorbet

4 petits pains variés

Buffet de 6 sortes de fromages au lait cru

Les douceurs sucrées sous forme de buffet

Bombes glacées

Salade de fruits frais dans sa pastèque

Cœur framboise

Croustillant chocolat

Coulis

Crème Anglaise

60,00 € TTC / pers.

Supplément fleurs comestibles : 2,75 € TTC / personne
Personnel de service et cuisine en sus

Menu de mariage

« Aux Couleurs de l'Automne »

À partir du 1er septembre — Fleurs comestibles incluses

*Harmonie de foies gras de canard à la pêche de vigne/mirabelle au safran/ figue
d'Alsace*

3 chutneys de saison

Gelée — Brioche — pain aux fruits

— ou —

Foies gras d'oie aux cèpes

Petit voilier de sandre sur choucroute crémée

Sauce au Riesling

— ou —

Risotto aux cèpes et sa chips de cèpe à la cannelle

*Filet de bœuf « basse température » passé à la plancha aux champignons d'automne
3 légumes de saison*

Mini shooter sorbet noix & Macvin

4 petits pains variés

Buffet de 6 sortes de fromages au lait cru — Raisins & noix

Entremets quetsche cannelle

Entremets chocolat poire

Entremets chocolat blanc/églantine

*Petite pomme au four, morceaux de noisettes & pralines, graines de courge
caramélisées*

75,00 € TTC / pers.

Personnel de service et cuisine en sus



Buffet de mariage

« Buffet des Gourmands »

À partir de 60 personnes

Carpaccio de thon et yuzu

Saumon fumé maison – câpres – oignons - crevettes bouquet

Gâteau de poisson aux écrevisses

Maki en forme de cœur (2 pièces par personne)

Wasabi – gingembre – sauces

Jambon de Parme – grissinis – éventail de melon

Canard en volière - magret fumé - viande des Grisons

Foie gras de canard entier maison

Salades de tomate — Waldorf — légumes à la grecque

Cuisseau de veau flambé en salle

Sauce aux fines herbes

Timbaline parmentière

2 légumes de saison

4 pains variés par personnes

Buffet de fromages au lait cru sur structures bois

Les douceurs sucrées sous forme de buffet

Fraisier

Croustillant chocolat

Cœur passion/mangue

Fontaine de chocolat – cactus de fruits frais de saison – chamallows en pyramide

Coulis

Crème anglaise

59,90 € TTC / pers.

Personnel de service et cuisine en sus



Buffet froid de mariage

« Buffet Froid »

À partir de 30 personnes

Truite saumonée d'Alsace en Bellevue

Gâteau de sandre aux écrevisses

Sushi et maki en forme de cœur

(2 pièces par personne)

Wasabi - gingembre - sauce

Crevettes – langoustines

Duo de foie gras de canard entier maison et aux figues d'Alsace

Magret de canard fumé

Melon et jambon de Parme

Faux filet aux petits légumes

Canard en volière

Pâté en croûte - coppa

Salades de taboulé – carottes - concombre

Céleri frais rémoulade - tomates mozzarella

Pommes de terre aux fines herbes

Champignons à la grecque - Waldorf - tartare de légumes

Salade de pâtes "festive"

Aigrelets - sauces

6 sortes de fromages au lait cru sur structures bois

4 Petits pains variés

Buffet de desserts

Mini verrines tiramisu classique

Walls de panna cotta exotique

Salade de fruits frais dans sa pastèque

Entremets cœur framboise et son coulis

55,00 € TTC / pers.

Personnel de service et cuisine en sus

Menu raclette party

« Raclette Party »

À partir de 60 personnes — Matériel inclus

Raclette de nos montagnes

*Fromages de nos montagnes (Morbier, Munster, Bargkaas, Randonneur...) —
320g/pers.*

Pommes de terre en robe des champs

Bibalakaas aux fines herbes

Cancoillotte

Roïgebrageldi

Poêlée de légumes anciens

Figues & magret de canard fumé

Saucisses fumées Montbéliard & Morteau

Jambon cru — lard paysan — copeaux de gibier fumé

Pickles de courgettes

Haddock fumé

*Velouté de panais aux noisettes, velouté de choux kalé (chou kalé, oignons, courgette,
pomme), trait de crème*

Grands pains de campagne & miches de notre boulanger

Desserts glacés parfums selon vos envies

Les vins sont disposés en buffet avec la raclette

56,50 € TTC / pers.

**Compris tout le matériel nécessaire pour la bonne marche de votre
réception**

Personnel de service et cuisine en sus

Grillade party prestige

À partir de 60 personnes — Matériel grillades inclus

*Papillote de dorade, fenouil & huile d'olive
Thon rouge mi-cuit au kumbawa & citron vert
Gambas décortiquées au yuzu
Sauce morilles — beurre maître d'hôtel — gros sel de Guérande
Côtelettes de marcassin
Côtes de bœuf — côtelettes d'agneau
Brochettes de poulet mariné citron-romarin
Magret de canard grillé entier au cidre & pommes
Gratin dauphinois — pommes grenaille au gros sel & ail en chemise
Ratatouille de saison*

Buffet de salades

*Tomate mozzarella – carottes – concombre – Waldorf – salade verte
Aigrets – moutarde – mayonnaise – Ketchup – poivre – béarnaise – curry - tartare
Pain à la coupe pour tout le repas - (miches – pain blanc – baguette – noix – seigle...)
Sur planche géante au buffet*

Mini shooter de Calvados sorbet pomme

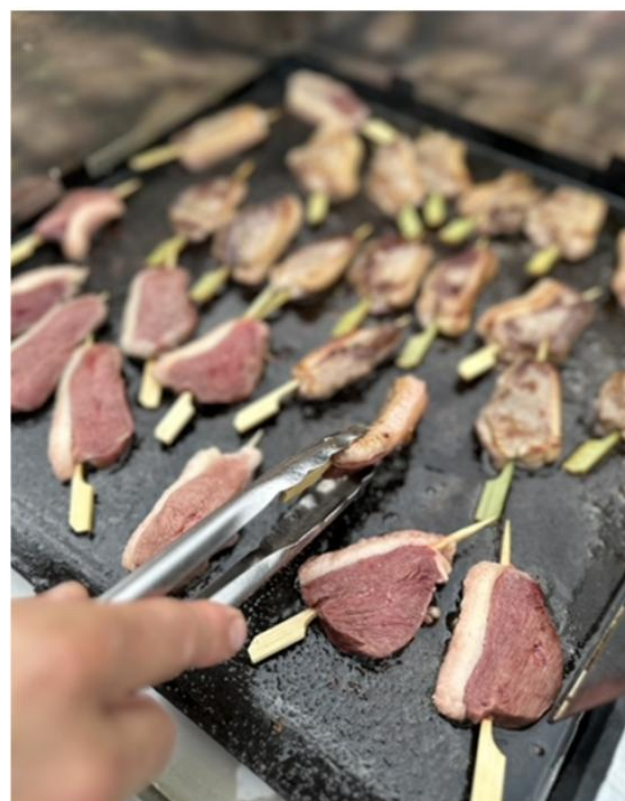
Buffet de fromages (Comté, Munster, Brie de Meaux, chèvres, Roquefort, beurre, raisins, figes...)

Les douceurs sucrées sous forme de buffet

*Fraisier - croustillant chocolat - cœur passion/mangue
Fontaine de chocolat - fruits frais de saison – chamallow
Coulis - crème anglaise*

***Matériel pour les grillades : 2 barbecues – 1 four à gaz
Charbon de bois – chafing dish – pincettes – cuillères de service – couteaux
Tout le matériel nécessaire au bon déroulement du repas***

66,15 € TTC / pers.





Menu végétarien

« Végétarien n°1 »

À partir de 60 personnes — Fleurs comestibles incluses

Présentation sur assiette ronde en porcelaine blanche

Tartare de légumes, concombre et mozzarella, dressé dans un cercle

Pousses de petits pois et pousses germées

2 blinis aux pâtés végétaux végan (betterave rouge aux épices)

Crème balsamique – légumes vapeur – pickles de courgettes épicées

(Choux romanesco – chou-fleur violet et orange)

Présentation sur grande assiette vague en porcelaine blanche

Timbaline parmentière – risotto aux cèpes ou aux truffes

Steak végétarien fait maison (farine de lupin – pois chiches – légumes)

et poêlée de champignons frais crémée ou lasagne végétarienne...

Cassiolette de légumes anciens de saison poêlés (topinambour – trio de carottes...)

Mini shooter sorbet

4 petits pains variés

Crottin de Chavignol chaud sur roquette

— ou —

Buffet de fromages des Chaumes d'Alsace

Les douceurs sucrées sous forme de buffet

Fraisier

Croustillant chocolat

Cœur passion/mangue

Cœur framboise et 2 cactus de fruits

Fontaine de chocolat – cactus de fruits frais de saison – chamallows en pyramide

Coulis - crème anglaise

58,50 € TTC / pers.

Personnel de service et cuisine en sus – 3 cuisiniers prévus en vue de sa complexité

Menu végétarien

« Végétarien n°2 »

À partir de 60 personnes — Fleurs comestibles incluses

*Kaltsounia (fromages grecs, miel de Crète & amandes caramélisées)
Salade de mesclun, fenouil & grenade, carottes râpées & quartiers d'orange
Pita à l'origan & sauce verte au yaourt*

— ou —

*Le jardin d'Alsace avec chou-rave, carottes, tomates,
fleurs, herbes et burrata - sauce verte (+3 € supplément)*

— ou —

*Œuf parfait et sa sauce verte + garniture adaptée
à la saison (+4.50€ supplément)*

Lasagne aux légumes de saison en dôme — Sauce verte

Mini shooter sorbet au choix

4 petits pains par personne (blanc – céréales – campagne – noix)

Buffet de 6 sortes de fromages au lait cru

Les douceurs sucrées sous forme de buffet

Fraisier

Croustillant chocolat

Cœur passion/mangue

Fontaine de chocolat – cactus de fruits frais de saison – chamallows en pyramide

Coulis - crème anglaise

55,00 € TTC / pers.

Personnel de service et cuisine en sus

Menu végétarien

« Menu Végan »

À partir de 60 personnes — Fleurs comestibles incluses

*Le jardin d'Alsace de quinoa, chou-rave, carottes, tomates
Fleurs, herbes et vinaigrette gingembre et kumbawa sur assiettes matrix*

Sur assiette vague

Steak végétarien et champignons poêlés

Risotto de légumes de saison au lait d'amande

Cassiolette de légumes de saison

Brochette de tomates cerises

Pommes de terre grenaille

Petits pains variés

Buffet de faux-mages (selon disponibilité)

Raisins & noix

Buffet de desserts végétarien à base de lait d'amande

Emulsion de jus de pois chiches, agar-agar et crème végétale

Cœur passion/mangue

Cœur framboise

Fontaine de chocolat noir et palmier de fruits

Sorbets variés végétarien

Verrine de panna cotta au lait d'amande (parfum de saison)

60,00 € TTC / pers.

3 cuisiniers au vu de la complexité du dressage

Personnel de service et cuisine en sus

Pour d'autres plats végétarien ou végétariens : www.bringel-a-domicile.fr



Lendemain de fête & brunch

« Spécial lendemain de fête »

Tourte au Riesling

— ou —

Jambon au Riesling

— ou —

Jambon en croûte (prédécoupé)

— ou —

Collet fumé

Salade de pommes de terre aux fines herbes

Salade de carottes

Salade verte et sa vinaigrette

Moutarde

Pain blanc

Tarte de saison

17,50 € TTC / portion

« Plat froid »

Terrine de canard - pâté en croûte

Rosbif aux asperges - 2 sortes de charcuterie

Tomate et œuf garnis

2 crudités de saison

Pain blanc

13,35 € TTC / portion

Lendemain de fête & brunch

« Brunch chez Bringel »

2 mini viennoiseries

100 grammes de charcuterie variée

200 grammes d'assortiment de 4 salades – moutarde - aigrelets

*Boules de pain blanc / personne + 4 sortes de confitures artisanales + beurre + nutella
+ lait + cacao en poudre*

Café – thé – tisane – sucre – bouilloire

*Boissons sans alcool (jus de pomme d'Alsace, nectar de fraise d'Alsace, eau plate /
pétillante, coca cola)*

LOCATION DE LA VAISSELLE

*Compris 1 grande assiette – 1 petite assiette – 1 couteau – 1 fourchette – 1 verre inao
1 grande tasse + soucoupe - 1 cuillère à café - couverts de service pour les plats*

19,95 € TTC / portion

Livraison & Recherche le dimanche : 82,50 € TTC / heure

Location de matériel pour le repas

« Location de la vaisselle complète repas »

(La vaisselle est à nous retourner impérativement le lundi avant 12h)

Assiette entrée – Assiette plat – assiette fromage – assiette dessert – couverts complets – verres à vin blanc – rouge – eau – tasses à café – soucoupes – verres à digestif – coupes crémant fin de repas – corbeilles à pain – refroidisseurs

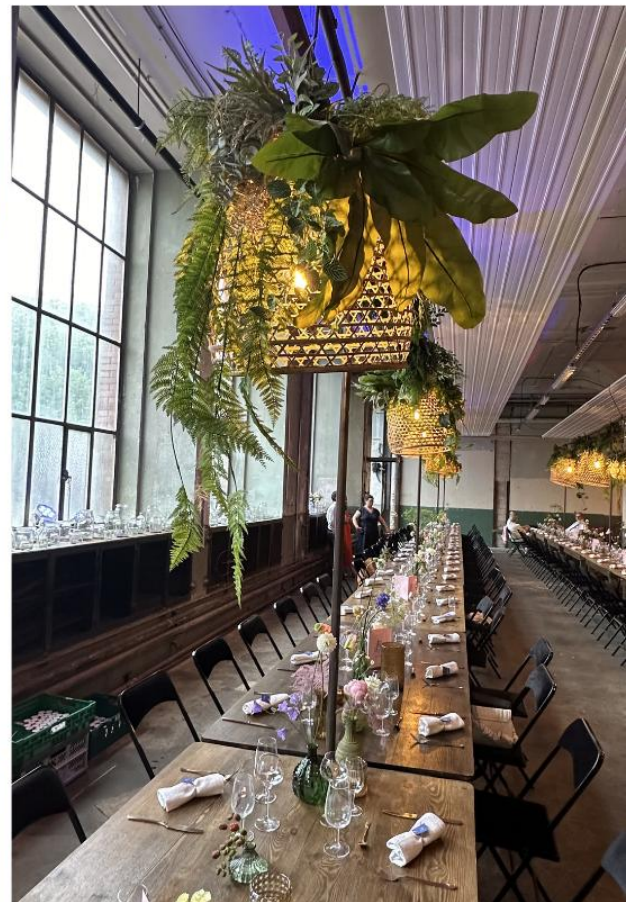
7,65 € TTC / pers. (lavage compris)

LINGE DE TABLE EN COTON (lavage compris)	Prix TTC
Nappe en coton blanc pour table ronde ou rectangulaire	16,45 €/l'unité
Serviette en coton	1,65 €/l'unité
Torchons de cuisine si vaisselle sale	1,65 €/l'unité
Nappage buffet repas et son juponnage (6m) + serviette en papier	Forfait 50,00 €
LINGE DE TABLE EN POLYESTER (coloris au choix et lavage compris)	Prix TTC
Serviette en tissus 50x50cm	1,15 €/l'unité
Nappe rectangle 150x240cm	12,50 €/l'unité
Nappe ronde D290cm	15,00 €/l'unité
Chemin de table fluide Cheesecloth	5,50 €/l'unité
Chemin de table polyester / satin / organza	3,50 €/l'unité
LES TABLES POUR LE REPAS	Prix TTC
Table ronde diamètre 1.80 – 10 personnes -	16,45 €/table
Table pliante pour repas 0.76x1.82	13,15 €/table
LOCATION D'ACCESSOIRES	Prix TTC
Chafing dish avec alcool gélifié	11,00 €/l'unité
Location de 1 vasque inox avec glaçons	15,00 €/l'unité
Caisse maître d'hôtel et liteaux de service	35,00 €/l'unité
Valise chauffante électrique	27,50 €/l'unité
LIVRAISON & RECHERCHE DU MATERIEL 55,00 € TTC / heure (DIMANCHE ET LUNDI 82,50 € TTC/ heure)	

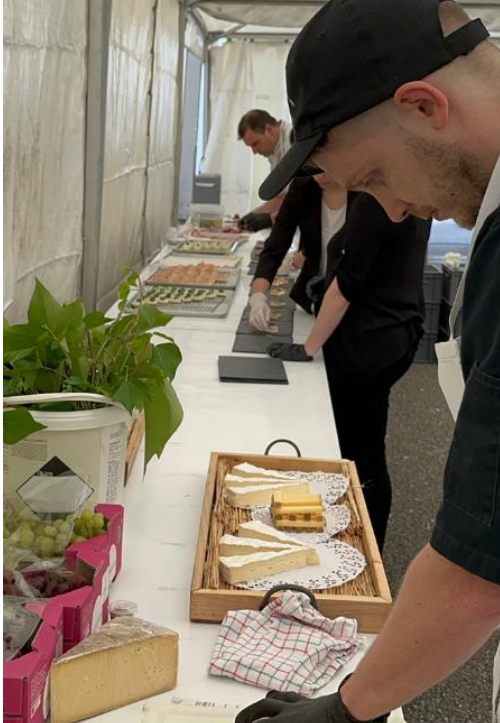
***Parce qu'une image vaut mille mots,
Laissez-vous inspirer par quelques-unes de nos
créations***













Documentation générale

Consultez notre documentation générale pour découvrir l'ensemble de nos suggestions.

APERITIFS

*

BUFFETS FROIDS ET CHAUDS

*

PLATS UNIQUES ET EXOTIQUES

*

LES ENTREES FROIDES ET CHAUDES

*

LES POISSONS FROIDS ET CHAUDS

*

LES VIANDES

*

PLATS TYPIQUES

*

DESSERTS

*

BRUNCH

Animations culinaires supplémentaires sur demande
Formules boissons avec et sans alcool pour apéritifs et repas
Toujours à votre écoute — Tél. 03 89 82 51 15

Conditions générales de vente

1. Réservation & Modalités de Règlement

La réservation n'est effective qu'après une confirmation écrite du client et le versement d'un acompte correspondant à 30% du budget total estimé. Une exception pour les mariages acompte de 80% un mois avant la date (soit 1 000€ d'acompte à la réservation, 50% 6 mois avant la date puis 30% un mois avant la date) ATTENTION les acomptes chèques ne seront plus acceptés un mois avant le mariage et toute demande de modifications sera traitée qu'après réception des acomptes demandés.

Le règlement du solde est demandé sous 15 jours. A défaut de règlement, votre dossier sera remis automatiquement au contentieux sans relance de notre part. En cas de retard de paiement, des intérêts de retard seront appliqués selon le taux (REFI) de la BCE majoré de 10 points soit 10.05% annuel au 1er trimestre 2015 + indemnités de recouvrement selon les frais réels engagés.

Les prix restent valables deux mois après la date d'envoi du devis et peuvent être soumis à variations selon les tarifs en vigueur jusqu'à un mois avant la réception (même après signature du devis).

2. Validation des Commandes

La commande n'est validée qu'après le retour de la confirmation de commande définitive avec la mention « bon pour accord » et de la signature du client et réception des acomptes.

La confirmation du nombre définitif de personnes interviendra 8 jours avant la réception. Le nombre commandé sera le nombre facturé.

La prestation interviendra le jour et à l'heure définis à l'avance avec le client qui s'engage à nous fournir l'adresse de livraison ainsi qu'un numéro de téléphone pour être joignable le jour de la réception.

3. Prestations Donnant Lieu à Suppléments

Prestations de restauration supplémentaires : sur devis établi préalablement. Dépassement des quotas de boissons, le cas échéant : ouverture de la réserve prévue avec votre autorisation. Heures supplémentaires du personnel au-delà des vacations prévues (en fonction de la complexité du repas, il sera possible d'ajouter un cuisinier ou un serveur avec votre accord).

Perte et casse de matériel : facturées au coût de remplacement. Besoins électriques : suivant nos besoins pris en charge par vos soins. Un supplément sera facturé si nous devons évacuer les déchets, bouteilles vides et emballages divers. Les nappes tâchées ou abîmées seront facturées au prix de 80 € TTC la nappe. Les bouteilles consignées non rendues seront facturées au prix de la consigne. Le lavage de la vaisselle se faisant en différé, une facture suivra en cas de vaisselle cassée.

Si des frais de recherche du matériel ne sont pas prévus, à charge du client de nous le rapporter.

Un surcoût carburant sera facturé selon la situation économique du moment.

Conditions générales de vente

4. Responsabilité

La responsabilité de la SARL BRINGEL BERNARD est engagée à l'égard du client en ce qui concerne toutes les obligations et prestations résultants du contrat définitif et facturée par elle-même. Toutefois, notre société s'exonère de toute responsabilité en apportant la preuve que l'inexécution ou la mauvaise exécution du contrat est imputable soit au client, soit au fait imprévisible et insurmontable d'un tiers étranger à la fourniture des prestations prévues au contrat, soit à un cas de force majeure.

Notre société déclare par ailleurs posséder une assurance garantissant sa responsabilité civile professionnelle conforme aux prescriptions de la loi.

Dans le cas de prestations facturées directement par les fournisseurs au client, la SARL BRINGEL BERNARD dégage totalement sa responsabilité vis-à-vis de ces derniers, ainsi que dans le cas de fournitures par le client lui-même. En cas de force majeure (circulation difficile, météo...) un retard de livraison d'une heure maximum ne pourra pas nous être reproché.

5. Annulation

Pour toute annulation de la réception du fait du client 60 jours calendaires précédant la date de la prestation, le premier acompte sera conservé. 10 jours avant la date de la manifestation, les 2 premiers acomptes seront conservés et moins de 8 jours avant la date de réception, 80% du montant total sera conservé.

Il est expressément convenu entre les parties que toute impossibilité de maintenir la prestation à la date prévue pour des raisons sanitaires liées à la crise de Covid 19 ou toutes autres situations sanitaires donnera uniquement lieu à un report de l'événement et ne saurait entraîner un remboursement des sommes versées d'avances ou justifier d'une annulation.

6. Gestion des Restes

Les textes réglementaires régissant notre profession nous obligent à détruire et jeter à l'issue de la réception, tous produits présentés aux consommateurs ou réchauffés. En conséquence, nos responsables étant tenus de respecter impérativement ces instructions, **la SARL BERNARD BRINGEL dégage totalement sa responsabilité sur les risques encourus dans le cas où nos clients conserveraient et consommeraient à l'insu de notre plein gré ces produits. La consommation éventuelle de ces restes se fera sous la responsabilité du client.**

7. Litiges

En cas de litige, le consommateur peut saisir à son choix, outre l'une des juridictions territorialement compétentes en vertu du code de procédure civile, la juridiction de lieu où il demeurerait au moment de la conclusion du contrat ou de la survenance du fait dommageable.

(Attention : tous les frais de recouvrement sont à la charge du client)

J'ai pris connaissance et j'accepte sans réserve les conditions générales de vente ci-dessus et je suis d'accord avec le bon de commande dont j'ai pris connaissance pour en vérifier les horaires, les prix, le contenu etc...

Informations diverses

Notre Matériel

Vous avez choisi notre établissement pour la location du matériel et nous vous en remercions. Nous mettons un point d'honneur sur la qualité de service et la qualité de matériel, c'est pourquoi vous êtes liés contractuellement et attirons votre attention sur les procédures à suivre...

La Vaisselle

Pour la vaisselle donnant lieu à une facture de location : NE PAS LAVER NI RINCER LA VAISSELLE

Trier les couverts de la même manière qu'ils vous ont été donnés soit : couteaux – fourchettes – cuillères ...

Débarrasser les assiettes

Vider les verres et les déposer sur leur pied dans les caisses adéquates, à défaut les verres peuvent casser et ne seront pas pris en compte par l'assurance casse. Tout non-respect de ces règles entraînera une facturation supplémentaire de 10 € ttc par caisse.

Le Textile

Les housses de chaise en lycra blanc sont des housses de location et ne sont pas neuves.

Elles sont vérifiées à l'œil nu une à une. Elles sont propres et non tâchées. L'usure au niveau des pieds est normale. Des micro- trous peuvent apparaître sur les housses de chaises non visibles à l'œil nu lors de la vérification du matériel, certains élastiques au niveau des pieds peuvent lâcher. Nous ne tiendrons pas compte de ces défauts au retour du matériel, seules les déchirures, gros trous et tâches non sorties au nettoyage seront facturés. A titre indicatif, plusieurs lavages sont effectués avant facturation.

Nappage & Serviettes

A rendre non lavé et secoué avant dans les mettre dans les sacs à linge fournis par nos soins. Le nappage est nettoyé auprès d'une blanchisserie pour professionnels. Afin d'éviter tout désagrément, nous vous recommandons de ne pas utiliser les bâtons étincelants (cierges magiques) qui trouent les nappes. Toute nappe ou serviette brûlée par les éléments sus nommés ne sera pas pris en charge par l'assurance casse.

Le Mobilier

Les tables rondes, rectangles et brasserie doivent être nettoyées au moment de la restitution.

Accès Véhicules

Pour les chargements/déchargements, nous livrons avec un camion de 20m3 avec hayon.

Merci de nous indiquer hauteur camion, escaliers, type de sol (macadam, gravier, pavés), route d'accès (chemin de terre, en pente...).

Pour toute commande livrée et reprise, aucun comptage ne peut être fait sur le lieu de la réception.

En revanche, des comptages sont effectués avant chargement et au retour de la commande.

Nous ne nous tenons donc pas responsable en cas de perte/casse de notre matériel.

Les avis de nos clients



4,7 sur google et 4,9 sur mariage.net



Quentin Gutzwiller

Local Guide · 7 avis · 17 photos



il y a 2 ans

Nous avons eu le traiteur Bringel pour l'apéritif (120 personnes) et le repas (70 personnes) de notre mariage.

Premièrement M. Bringel a été d'un très bon conseil lors de la définition du besoin, il a pris le temps nécessaire pour être sûr de comprendre nos attentes et faire un devis fidèle à la réalité. Il n'y a pas un simple catalogue, c'est presque du sur mesure !

Lors du jour J, tout s'est déroulé sans faute ou mauvaise surprise, ce qui est essentiel dans un jour comme cela.

Le personnel était très sympa et professionnel et il n'y avait rien à redire quant à la qualité de la nourriture.

Tous nos invités ont beaucoup complimenté la qualité du traiteur.

Tout s'est également très bien passé lors de la livraison et récupération du matériel. Et pour finir nous n'avons pas eu de mauvaise surprise lors de la facture, ça correspondait au devis.

Nous recommandons fortement !

Visité en août 2023



Julie Bonmatin

Local Guide · 10 avis · 7 photos



★★★★★ il y a 10 mois

Le traiteur Bringel s'est montré très à l'écoute et a su nous proposer un menu de mariage correspondant tout à fait à nos souhaits. Un apéritif dînatoire délicieux ainsi que des tartes flambées à tomber! Nos invités et nos papilles étaient conquis! :) Tous nos interlocuteurs, du début à la fin, ont fait preuve de douceur, de gentillesse... beaucoup de sourires et une joie communicative :) nous sommes ravis d'avoir fait appel au traiteur Bringel et nous les recommandons les yeux fermés, pour leur savoir-faire, leur adaptabilité et leurs mets délicieux! Ils ont été un prestataire de confiance grâce auquel nous avons pu profiter de notre soirée, en toute sérénité. Leur cuisine fait-maison, de grande qualité, a pleinement participé à la réussite de notre mariage :)

Visité en avril 2025



Cindy Magnin

2 avis



il y a 5 mois

Une petite pépite !

Service haut de gamme pour notre mariage.

Tous les invités étaient conquis que se soit au niveau du goût ou du service !

Une équipe au top qui a su se coordonner avec un food-truck qu'elle ne connaissait pas (ce qui n'est pas toujours le cas selon le traiteur).

Nous sommes arrivés sans idée précise par rapport à notre menu et nous avons été aidé, conseillé et épaulé avec gentillesse et sympathie du début à la fin.

Nous recommandons vivement ce traiteur.

C'est 5 étoiles sans hésitation 🌟

Un grand merci à vous !