

---

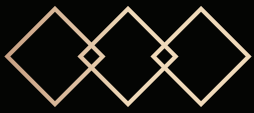
*Venez réaliser votre événement  
inoubliable à*

*Mia  
palace*



[www.miapalace.fr](http://www.miapalace.fr)

---



# Mia palace

Situé aux portes de Strasbourg,  
MIA PALACE vous accueille vous  
et vos invités pour l'un des plus  
beaux jours de votre vie.

Votre interlocutrice Marie LUTZ,  
sera chaleureusement à vos côtés  
pour vous accompagner et vous  
conseiller au fil des préparatifs de  
votre évènement.



## *Mia Palace c'est*

Une salle de 240 m<sup>2</sup> pouvant accueillir jusqu'à 180 personnes places assises, avec piste de danse.

Pour votre confort, notre salle est équipée de la climatisation et du chauffage afin de garantir vos événements tout au long des saisons.

Elle est également équipée d'une sonorisation et d'effet de lumière pour dynamiser et sublimer vos soirées. Une loge est à votre disposition en toute intimité.

Un extérieur pensé avec soin pour un cadre idyllique autour d'une piscine, de verdure, palmier. Idéale pour agrémenter vos photos et prendre un verre autour de nos tables hautes.

Une pergola avec vue sur l'extérieur pour vos vins d'honneur.



---

**Nous allons vous parler un peu de nous,**

Nous sommes une équipe disponible et à l'écoute. Nous vous apporterons nos conseils et notre expérience tout au long des préparatifs de votre événement.

Notre traiteur souhaite vous faire plaisir et transmettre à travers ses plats son plaisir du partage, et sa convivialité.

Traiteur depuis 20 ans, notre savoir faire est transmis de père en fils avec des plats cuisinés avec passion et envie.

Des produits frais et locaux pour une consommation optimale.



Dans le cadre d'une privatisation et si vous êtes dans l'interrogation pour le choix d'un traiteur, notre traiteur se fera un plaisir de vous proposer une dégustation.

Nous avons cœur de sublimer vos envies pour vous satisfaire.  
Toutes nos prestations sont élaborées sur-mesure pour un mariage unique et authentique à votre image.

Nous avons plusieurs choix de modèles et thèmes de décoration que nous serons ravis de vous proposer. Lors de votre rendez-vous personnalisé, nous composerons ensemble le décor dans les moindres détails.





## Deux formules s'offrent à vous ...

### **Première formule Tarif 3 900€**

**Tarif du Vendredi au Samedi**

**3 500€ Tarif du Dimanche au Jeudi**

Privatisation de notre salle avec décoration réalisée par notre équipe.

Vous choisirez le thème et la décoration lors d'un rendez-vous personnalisé autour de nos diverses propositions.

Table ronde, chaise napoléon, nappage, serviette de table, centre de table, chemin de table, assortiment floral artificiel, table des mariés, arche décorative ....



Pour le jour J, notre équipe se charge de préparer la salle et la décoration dans les moindres détails selon vos choix définis au préalable.

Une loge est mise à votre disposition, la salle est équipée de sonorisation, micro, des effets de lumière en Lyre, d'un écran LED 180 cm.

Service parking à votre service le jour de votre événement.

Notre cuisine professionnelle avec son matériel professionnel est mis à votre disposition y compris les assiettes blanches (pettes et grandes), couverts, verres à eau, verres à pied, verres (à bière, whisky, flûte de champagne, raki, shot), bar, thermos à café, thermos à thé, tasses à café et soucoupes blanches, ....

### **Deuxième Formule "Clé en main"**

Vous souhaitez que l'on s'occupe de tout, alors cette formule est faite pour vous !

Préparation de la salle, décoration, traiteur, service en salle, accompagnement personnalisé, service parking, canon à confettis, machine à fumée lourde, nettoyage compris...

Notre équipe au complet s'occupe de tout pour que vous profitiez vous et vos proches au maximum !

**3 900 € + Prix Menu Traiteur / personne  
Tarif pour le Vendredi et le Samedi**

**3 500€ Tarif du Dimanche au Jeudi**

Menu : Entrée + Plat + Dessert + 2/3 Boissons à volonté + Eau minérale + Thé /Café à volonté, (thé à la menthe sur demande)



# Traiteur

---

Menu Platine 44,90€ / personne

Nos tarifs pour les menus sont sur une base de 80 convives

## Entrées

Salade composée de 5 assortiments au choix (à définir lors d'un rendez-vous)

ou

Salade de jeunes pousses servie avec 2 nems et 3 samoussa (légume, crevette et poulet)



## Plats

Filet de poulet ou escalope milanaise à la crème et aux champignons

ou

Bœuf bourguignon revisité

ou

Dorade

## Accompagnements

Petits légumes avec au choix : Riz/ Boulgour/ Pommes de terre grenaille/  
Tagliatelle/ Spatzele/ Pommes de terre sautées ou Écrasé de pomme de terre  
Gratin dauphinois supplément de 2€/ personne

## Desserts

Assiette centrale de fruits de saison prêts à déguster

ou

Crème brûlée

ou

Glace (parfum à définir au rendez-vous)



# Traiteur

---

## Menu Argent 49,90€ | personne

Nos tarifs pour les menus sont sur une base de 80 convives

### Entrées

Salade composée de 5 assortiments au choix (à définir lors d'un rendez-vous)

ou

Salade de jeunes pousses et son magret de canard

ou

Terrine de poisson et sa sauce cocktail



### Plats

Paupiette de cuisse de poulet farcie et sa sauce à la crème et aux champignons

ou

Pièce de boeuf (Entrecôte)

ou

Cabillaud et sa sauce au beurre blanc

### Accompagnements

Petits légumes avec au choix : Riz/ Boulgour/ Pommes de terre grenaille/  
Tagliatelle/ Spatzele/ Pommes de terre sautées ou Écrasé de pomme de terre

### Desserts

Assiette centrale de fruits de saison prêts à déguster

ou

Fondant au chocolat servi avec une crème anglaise

ou

Plateau d'assortiments de mignardises



# Traiteur

---

Menu Or 54,90 € / personne

Nos tarifs pour tous les menus sont sur une base de 80 convives

## Entrées

Salade composée de 6 assortiments au choix (à définir lors d'un rendez-vous)

ou

Salade de jeunes pousses, tomates cerises, burrata et sa sauce balsamique



## Plats

Carré de veau accompagné de légumes et son gratin dauphinois

ou

Souris d'agneau

ou

Pavé de saumon

## Desserts

Salade de fruits de saison dans son demi-ananas (individuelle)

ou

Buffet de fruits, mignardises et sa fontaine de chocolat



# Traiteur

---

Menu Joyaux 65,90 € / personne

Nos tarifs menus sont sur une base de 80 convives

## Entrées

### Terre & Mer

Tranche de foie gras accompagnée d'une navette briochée,  
d'un confit d'oignons et d'un confit de figues

Tranche de saumon fumé sur son lit de jeunes pousses et sa chantilly à l'aneth citronnée



## Plats

### Le Bœuf par excellence

Filet de bœuf accompagné d'un gratin dauphinois ou d'un écrasé de pomme de terre  
avec un fagot d'haricots vert

## Desserts

### Passionnement

Vacherin fait maison saveur passion



# Traiteur

## Menu Oriental

---

Nos tarifs pour les menus sont sur une base de 80 convives

### Plats

Le prix de nos plats inclut l'entrée et le dessert au choix



Poulet aux olives avec son entrée et son dessert au choix : 38,90 € / personne

ou

Tajine de veau ou tajine de bœuf avec son entrée et son dessert au choix : 45,90 € / personne

ou

Couscous 3 viandes avec son entrée et son dessert au choix : 49,90 € / personne

### Entrées

Salade composée de 6 assortiments au choix

ou

Pastilla traditionnel poulet ou poisson (si individuel supplément de 3,90€/personne)

ou

Briouates (à définir) sur son lit de jeunes pousses

### Desserts

Assiette centrale de fruits de saison prêts à déguster

ou

Assortiments de mignardises et macarons



# Vin d'honneur

---

À partir de **23,90 €** par personne, nous réalisons des vins d'honneur (sur une base de 80 convives) comprenant :

Kir ou vin blanc  
Jus de fruits  
Eaux minérales  
7 Accompagnements salés  
3 accompagnements sucrés



Nous réalisons également des vins d'honneur sur-mesure avec la possibilité de changer l'alcool principal (sur devis personnalisé à définir lors d'un RDV) par :  
Muscat d'Alsace, Crémant d'Alsace, Crémant Arthur Metz,  
Crémant Arthur Metz Ice Rosé, Punch Maison ou encore Champagne et Kir Royal, Punch

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.*

Le service est compris dans le prix affiché.



*Agrémentez votre repas avec nos plateaux fromagers !* 

---

### Buffet fromage

Planchette xxl d'assortiments de fromage pour 30-35 personnes.  
Comté, brie, munster, chèvre, bleu,  
beurre accompagné de raisons, noix, charcuterie, baguettes.

**228 €** la planchette



Nous proposons également le Trou normand : **3,90€** /personne

Sorbet citron / Vodka

Sorbet pomme / Calvados

Sorbet fraise / Gewürztraminer

Sorbet poire / Eau de vie poire Williams



# Menu Kids

---

## Plats

Escalope de poulet, sauce crème aux champignons et frites

ou

Nuggets de poulet, ketchup et frites

ou

Hamburger maison et frites

## Dessert

Boule de Glace

**14,90 €** (Jusqu'à 12 ans)



# Carte des Boissons

---



## Champagne

Bouteille de Champagne Veuve Pelletie brut **59,90€**

## Crémants

Bouteille de Crémant d'Alsace brut **29,90€**  
Bouteille de Crémant d'Alsace Henri Weber **29,90€**  
Bouteille de Crémant d'Alsace Rosé Ice **34,90€**

## Vins Rouges

Bouteille de St Emilion Fleur la Chapelle 2019 **29,90€**  
Bouteille de Côtes de Thongue Domaine de Coussan 2019 **28,90€**

Pichet 1/4 de Rouge **7,90€**

## Vins Rosé

Bouteille Côtes de Provence La Santonnière **28,90€**

Pichet 1/4 de Rosé

## Rakis

Beylerbeyi GÖBEK verre **7,90€**  
Beylerbeyi GÖBEK bouteille 35 cl **39,90€**  
Beylerbeyi GÖBEK bouteille 70 cl **79,90€**  
Terkirdag Rakisi 35 cl **59,90€**

## Alcools

Vodka Absolut 70 cl **59,90€**  
Whisky Jack Daniel's 70 cl **69,90€**  
fût de Bière 30L premier fût **189,90€**  
Deuxième fût entamé **159,90€**  
PICON, CITRON COMPRIS DANS LE TARIF



## Liste du matériel de cuisine

---

- Four de cuisson, vapeur
- Piano 4 feux au gaz (bouteille de gaz non fournie)
- Friteuse 10 litres
- Micro-onde
- 1 frigo positif double porte
- 1 frigo positif 1 porte
- 15 saladiers
- 36 grandes assiettes marocaines 45 cm
- 18 assiettes marocaines 35 cm
- 150 tajines individuels 20 cm avec 50 coupoles
- 20 tajines 35cm
- Grandes assiettes de 26 cm
- Petites assiettes de 20 cm
- Verres à pied
- Verres à eau



- Flûtes de champagne
  - Verres à vodka/whisky
  - Verres à raki
  - Verres à bière
  - Shots
  - Verres
  - Lave verres
  - Couteaux
  - Fourchettes
  - Cuillères à dessert
  - Cuillères à soupe
  - Machine à plonge
  - Paniers à pain
  - 2 thermos (thé et café)
  - 2 bouilloires
  - 3 théières
  - Plateaux de service
  - Tasses à café avec soucoupe
  - Coupoles
  - Tireuse à bière (sans fût, sans CO2)
  - Bac à poubelle avec tri
-

# Informations importantes

---

*Réservations* : Afin de réserver votre date, un acompte de 30% doit être versé.

*Règlement* : La totalité du moment quant à elle est à verser 8 jours avant la date de l'événement.

*Moyens de paiement* : carte bancaire, chèques, virement bancaire, espèces.

*Horaires* : ouvert au public dès 8h00 - arrêt de la musique à 4h00 du matin.

*Droits de bouchon* : Si vous désirez fournir vos propres boissons, des droits de bouchons seront appliqués - Forfait pour toutes boissons alcoolisées 300€.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

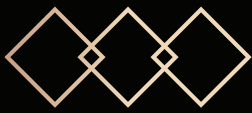
*Traiteur* : Dans le cadre d'une location assurée et si vous êtes à la recherche d'un service traiteur, notre traiteur vous propose une dégustation sur rendez-vous

## **Information pour notre formule : Privatisation et décoration** (sans notre partie traiteur)

- La salle est mise à disposition à partir de 8h00 (horaire à respecter dans la mesure où la salle est occupée le lendemain. Si inoccupée, vous serez informé la semaine qui précède votre évènement)
- À fournir 8 jours avant la date de votre évènement :
  - une Attestation d'Assurance Logements et Responsabilité Civile.
- Un chèque de caution de 2000 € qui vous sera restitué ou détruit 1 semaine après votre évènement.
  - La cuisine et le matériel professionnel utilisé ainsi que la vaisselle (verres, couverts, assiettes) devra être nettoyé et rangé après usage.
    - Produits de nettoyage mis à disposition
  - Papier toilettes, savon et essuie-mains compris dans la location
  - En cas d'annulation l'acompte ne sera pas restitué

Cuisine remise à l'état identique à la mise à disposition, plant de travail nettoyé et sol raclé.





## *Organiser votre grand Jour !*

Pour ne rien oublier voici une liste des points importants :

- Choisir une date et un lieu de réception.
- Établir un budget prévisionnel.
- Élaborez votre liste d'invités.
- Démarches administratives.
- Choisir le thème de votre mariage et les prestataires :  
traiteur, DJ, photographe, vidéaste, pâtissier, etc.
- Choix des tenues des mariés.
- Créer votre faire-part.
- Envoyer vos faire-part de mariage.
- Réserver votre voyage de noces.
- Fixer la date de votre EVJF et EVJG.
- Sélectionner votre gâteau de mariage.
- Acheter les alliances.
- Choisir les cadeaux pour les invités.
- Essais de coiffure et maquillage.
- Écrire vos vœux.
- Rencontrer le célébrant ou l'officiant de cérémonie.
- Fournir votre sélection de musiques au DJ et/ou à l'orchestre.
- Élaborer votre plan de table (si souhaité).
- Faire un planning du jour J.
- Déposer votre dossier à la mairie.
- Prévoir les derniers essayages de la robe et du costume.
- Organiser un rendez-vous avec l'esthéticienne et le coiffeur.

