



*La surprise est partout,
pour le plaisir des sens...*

**Du dressage de la table au débarrassage
nous nous occupons de vous.**

Tél. 03 89 44 80 30



20, rue des Bois | 68400 Riedisheim

Tél. 03 89 44 80 30 | Port. 06 08 48 95 24

www.waldeck-restaurant.com

*Profitez pleinement
de vos invités,
on s'occupe du reste...*



LE WALDECK se déplace à votre domicile...

Vous avez une soirée à organiser,
nous sommes **à votre disposition** pour :

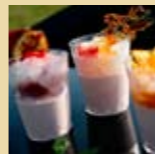
- un anniversaire,
- une inauguration,
- un cocktail pour vos clients,
- un drink de bienvenue,
- une ouverture de magasin,
- un salon professionnel,
- une soirée de fin d'année
- ou tout simplement pour faire la fête...

Le Waldeck vous offre la possibilité
de recevoir vos invités chez vous,
tout en consacrant la totalité de votre temps à vos invités !

M. Baechler est à votre entière disposition
pour vous conseiller et vous proposer
une étude personnalisée de votre projet au :

06 08 48 95 24 ou 03 89 44 80 30

Buffet dînatoire



- Poulet « Satay » en cocotte
- Duo de pesto, tomates et poivrons
- Tortillas de chèvre et tomates confites
- Hamburger de foie gras, chutney pommes/gingembre
- Pop-corn curry/tandoori
- Risotto aux champignons en cocotte
- Sandwichs de saumon fumé
- Mousse de parmigiano et jambon de parme
- Assortiment de macarons et petits fours

Le classique du Waldeck

- Bouchées asiatiques en feuilles de brick
- Finger de crevettes
- Salade, crudités et terrine campagnarde
- Mini verrines du moment
- Brochettes de crevettes gingembre/citronnelle
- Pennes aux asperges vertes et graines vita
- Ratatouille provençale
- Filet de poulet tandoori
- Assortiment de desserts et fruits du moment



Le Campagnard



- Assortiment de pains artisanaux
- Terrine campagnarde et crudités
- Gésiers poêlés au persil et petit lardons
- Gratin dauphinois
- Fleischschnaka et son bouillon
- Salade de figues, roquefort et noix
- Trio de munster, cumin/affiné/blanc
- Forêt-noire/apfelstrudel
- Tarte aux Quetsches
- Tarte aux noix caramélisées

La Mer

- Bulots/praires
- Homard/tourteau
- Huîtres/crevettes/Sushis
- Saumon fumé, câpres
- Mange pierre en salade
- Mayonnaise au wasabi et tandoori
- Vinaigrette à l'échalote et demi-citron
- Corbeille de pains assortis
- Assortiment de macarons et petit fours

