

Objet : Proposition de menus pour minimum 10 personnes

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous proposer différents plats qui vous permettrons de déguster des mets raffinés avec des produits et spécialités régionales mais aussi des recettes réinventées qui raviront vos papilles. Notre restaurant peut accueillir jusqu'à 50 personnes.

Pour agrémenter votre repas nous vous proposons des forfaits boissons pour un accord parfait. Au-delà de 20 personnes, un forfait boisson est obligatoire.

Si vous le souhaitez, nous pouvons également vous proposer divers amuses-bouches à 2.50 Euros pièce.

Choix d'un menu unique pour l'ensemble des convives.

Pour les végétariens ou les allergies alimentaires, merci de prendre contact avec nous pour établir un menu spécifique.

Pour les autocaristes une gratuité tous les 25 menus payés sera appliquée.

Pour confirmer votre évènement, vous devez régler la totalité des menus confirmés au maximum 72h avant. Aucun remboursement ne sera possible pour d'éventuels annulations de moins de 72h.

Nous restons à votre disposition pour de plus amples renseignements, dans l'attente de vous satisfaire, et nous vous prions de croire, Madame, Monsieur, en nos salutations distinguées.

A vous de composer un menu (*menu unique pour tous*) ...

Entrées

Croustillant de Munster au cumin	12.50 €
Chèvre chaud, sur son lit de salade	12.50 €
Terrine maison avec chutney de fruits de saison	13.50 €
Petit Parmentier de Poulet aux épices	14.50 €
Aumônière d'escargots et sa tombée de champignons poêlés	14.50 €
Les grenouilles façon tarte flambée sur son feuilleté	14.50 €
Montée de Saumon et Chorizo, crème à l'Aneth	15.00 €
Gambas poêlées sur son cœur de laitue, gaspacho de tomate	16.00 €
Noix de Saint Jacques poêlées sur purée de panais, crème de Tomme d'Alsace	16.50 €
Foie gras de canard maison	21.00 €

Plats

Kastler en croute et spaëtzle, sauce aux champignons	20.00 €
Filet mignon de porc pané à la provençale, nouilles à la crème de moutarde	21.00 €
Pintade caramélisée au miel, purée aux herbes, sauce au miel	22.00 €
Magret d'oie au jus de framboise, paillasson de pomme de terre et bonbon de poivrons	25.00 €
Entrecôte de Veau à la crème de champignons, sauté d'épinard à l'ail, roïgebrageldi	28.00 €
Choucroute de l'Auberge Alsacienne	21.00 €
Bæckeofe à notre façon, salade variée	26.00 €
Choucroute de poissons (sandre, truite, saumon)	27.00 €
Filet de Sandre, sauce crustacée, purée de céleri aux éclats de noisette, échalote confite	27.00 €
Filet de Bar et sa marinade parfumée, gâteau de pomme de terre, flan de courgettes	27.00 €
Filet de Dorade poêlé au beurre rouge, tartine de charlotte fondante	27.00 €

Fromages

Le Munster de la vallée et son cumin	5.00 €
Tartine toastée de Brie et sa confiture de griotte	6.50 €
Assortiment de fromages alsaciens	9.00 €
Affiné de fromages (<i>camembert, comté, bleu et chèvre</i>)	9.00 €

Desserts individuels

Gâteau au fromage blanc	8.00 €
Tarte aux pommes Alsacienne	8.00 €
Mi- cuit au chocolat, glace vanille	10.00 €
Succès aux Myrtilles, glace Mascarpone	10.50 €
Dôme norvégien maison glacé à la vanille et flambé au Kéva (liqueur de citron)	10.50 €
Vacherin glacé aux griottes	10.50 €
Strudel aux pommes et raisins, glace vanille	12.00 €
Tour sablée aux fruits, mêlée de sa crème fraîche et glace pomelos	11.00 €
Forêt Noire au Kirsch d'Alsace, sorbet griotte	12.00 €
Feuilleté au pralin et ses cacahuètes caramélisées, glace caramel au beurre salé	11.50 €

Desserts « occasions spéciales »

Tarif sur demande

Gâteau Forêt Noire
Gâteau Straciatella
Gâteau au chocolat
Gâteau mousse de fruits
Omelette Norvégienne

MENU DU TERROIR

32 € /pers

Salade vigneronne

Ou

Pâté en croûte, salade verte

~~

Poulet au Riesling, spaëtzle

Ou

Filet de truite sur choux, pommes vapeur

Ou

Kastler en crouste et spaëtzle, sauce aux
champignons

~~

Assortiment de fromages alsaciens

Ou

La coupe Mirabelle

Ou

Strudel aux pommes (*suppl. : 2.00 Euros*)

FORFAITS BOISSONS :

14 Euros par personne

Pinot Noir (1/4 par personne)

~~

Eaux plates et pétillantes (1/4 par personne)

~~

Café ou thé

14 Euros par personne

Riesling (1/4 par personne)

~~

Eaux plates et pétillantes (1/4 par personne)

~~

Café ou Thé

1 Euro par personne

Pinot Blanc (1/4 par personne)

~~

Eaux plates et pétillantes (1/4 par personne)

~~

Café ou thé