

PROPOSITIONS DE MENU GROUPES 201 6

(Nos prix sont nets et service compris). Une seule entrée, un seul plat et dessert devront être retenus pour l'ensemble des convives.

Menu type

Prix par personne : 16€20

Assiette de charcuterie
Alsacienne

Cuisse de poulet façon Coq
au Riesling, nouilles
boulangères et haricots

Crème Caramel
au Grand Marnier

Menu type

Prix par personne : 16€20

Bouchée de saumon riz
parfumée

Jambon braisé pdt sautées et
légumes de saison

Meringue glacée

Menu type

Prix par personne : 16€20

Soupe à l'oignon

Bœuf à la mode purée de
pomme de terre et tomate
provençale

Mousse au chocolat

Menu type

Prix par personne : 16€20

Salade paysanne

Bouchée à la reine et nouilles
au beurre

Poire belle Hélène

Nos menus Terroir

(Nos prix sont nets et service compris).

Une seule entrée, un seul plat et dessert devront être retenus pour l'ensemble des convives

La Tourte Vigneronne

prix par personne 15€80

- Tourte Vigneronne accompagnée de crudités
- Munster au cumin
- Sorbet Citron au marc de Gewurztraminer

Le Pâté en croûte Chaud

prix par personne 16€80

- Pâté en croûte chaud accompagnée de crudités
- Munster au cumin
- Sorbet Citron au marc de Gewurztraminer

La Choucroute Alsacienne

prix par personne 19€20

- Choucroute Alsacienne 5 viandes: *lard salé, lard fumé, viande fumée, Knack, saucisse de Montbéliard, pommes vapeur, et choucroute cuite au Riesling*
- Munster au cumin
- Sorbet Citron au marc de Gewurztraminer

Le Baeckeofe

prix par personne 19€20

- Porc, bœuf, agneau, pommes de terre, oignons, poireaux, carottes, et pied de porc marinés au vin d'Alsace cuits en terrine au four.
- Munster au cumin
- Sorbet Citron au marc de Gewurztraminer

Menu spécial 22€50

prix par personne boissons comprises

Apéritif 2 roses

- Plat du terroir

Choucroute 3 viandes ou Jarret de porc sur choucroute

- Munster au cumin
- Sorbet Citron (+0,50€ supplément Marc de Gewurztraminer)

Ou Tarte aux Pommes

Avec ¼ vin ou 1 bière 25 cl

Café (+1,00€)



PROPOSITIONS DE MENU GROUPES 2016

(Nos prix sont nets et service compris). Une seule entrée, un seul plat et dessert devront être retenus pour l'ensemble des convives.

Menu Type

Prix par personne 20,20€

Salade de magret de canard fumé

Bœuf Stroganoff, légumes maison
et galettes de PDt

Profiteroles glacés,
sauce au chocolat

Menu Type

Prix par personne 20,20€

Feuilleté de Munster sur lit de Salade
verte

Sauté de veau aux petits légumes, riz
pilaf

Kougelhof glacé arrosé de marc de
gewurztraminer

Menu Type

Prix par personne 20,20€

Terrine de saumon

Suprême de volaille, gratin dauphinois
et fagot d'haricots

Tarte Tatin aux pommes, glace vanille

NOS FORFAITS BOISSONS

¼ Edelzwicker ou Côtes du Rhône ou Rosé à 4,20€

¼ Riesling ou Pinot-Blanc ou Pinot Noir à 5,20€
(avec 1 café expresso +1,10€)

eau minérale à volonté à 2,20€



NOS APERITIFS

Blanc Aromatisés (Edelzwicker+ liqueur) à 3,20€

Verre de de Pinot Gris ou Gewurztraminer d'Alsace à 3,70€

Coupe de Crémant d'Alsace à 3,70€

Coupe de Crémant d'Alsace aromatisé à 4,20€

NOS DIGESTIFS

Café expresso à 1,50€

Marc de Gewurztraminer à 2,80€

Nos accompagnements apéritifs à 3,00€

Feuilletés ou + kougelhof ou tarte flambée (le soir)

Nous proposons également sur demande des forfaits personnalisés