



Nombre de Page 3

Page 1

## Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous faire parvenir nos propositions de Menu.

Nos Menus Banquets sont servis à partir de 10 personnes, un menu unique pour l'ensemble du groupe est conseillé. Si vous désirez composer votre Menu vous-même, parmi les différents plats proposés, nous restons à votre disposition pour toute information complémentaire.

**Les prix s'entendent** : Boissons non comprises, services 10% compris

### Forfait Boissons:

- **10,00 €** par personnes: ¼ de vin blanc d'Alsace ou rouge, eau minérale et café
- **14,00 €** par personnes: 1 Apéritif au choix selon proposition accompagné de Feuilletés Maison, ¼ de vin blanc d'Alsace ou rouge, eau minérale et café

### MENU A à 24,00 €

Salade Printanière  
--- 0 ---  
Bouchée à la Reine  
Nouilles Boulangères  
--- 0 ---  
Coupe de Glace Panaché

### MENU B à 24,00 €

Tarte à l'Oignon  
--- 0 ---  
Escalopes de Dinde Panée  
Petits Légumes Frais  
--- 0 ---  
Crème Caramel

### MENU C à 24,50 €

Hure de Porc, vinaigrette  
Crudités  
--- 0 ---  
Choucroute garnie à l'Alsacienne  
(Collet fumé, lard salé, lard fumé,  
Knack d'Alsace)  
--- 0 ---  
Tarte au fruit de saison

### MENU D à 25,00 €

Salade Frisée aux Croûtons et Lardons  
--- 0 ---  
Côte de Porc Charcutière  
Spaetzlés au Beurre  
--- 0 ---  
Savarin au Rhum

### MENU E à 26,00 €

Crème de Potiron  
Quenelle de Mascarpone aux Fines Herbes  
Torsade Feuilleté aux Trois Saveurs  
--- 0 ---  
Paleron de Bœuf au Pain d'Épices  
Mousseline de Pomme de Terre Crécy  
--- 0 ---  
Ströesel aux Pommes

### MENU F à 28,00 €

Quiche au Fondue de Poireaux  
--- 0 ---  
Truite braisée au Riesling  
Pomme Vapeur  
--- 0 ---  
Assortiment de sorbet

### MENU G à 29,00 €

Choucroute Royale garnie  
à l'Alsacienne  
(Collet fumé, lard salé, lard fumé,  
Knack d'Alsace, Saucisse de Montbéliard,  
Jambonneau salé)  
--- 0 ---  
Fromage de Munster  
--- 0 ---  
Sorbet Citron  
au Marc de Gewurztraminer

### MENU H à 30,00 €

Salade mixte au Chèvre chaud  
--- 0 ---  
Tournedos de Saumon  
Poêlé au Pinot Noir  
--- 0 ---  
Tarte au fruit de saison

### MENU I à 30,00 €

Pâté en croûte, crudités  
--- 0 ---  
Cuisse de canard rôti aux épices  
Petits légumes frais, Gratin Dauphinois  
--- 0 ---  
Coupe de Glace Panaché

**MENU J à 32,00 €**

Baeckaoffa Bartholdi  
(Paleron de Boeuf, Epaule d'Agneau, Collet de Porc  
frais,  
Queue de Porc, Pied de Porc, Saucisse Blanche Grillé)  
Salade Verte  
--- 0 ---  
Fromage de Munster  
--- 0 ---  
Sorbet Citron  
au Marc de Gewurztraminer

**MENU M à 36,00 €**

Saumon Fumé Garni  
Toast et Beurre  
--- 0 ---  
Suprême de Pintade Forestière  
Et ses Fines Nouilles Boulangères  
--- 0 ---  
Meringue Glacé Chantilly

**MENU P à 40,00 €**

Salade Folle « Bartholdi »  
au Vinaigre de Framboise,  
Saumon Fumé, poêlée de Saint Jacques et Scampi  
--- 0 ---  
Gigot d'Agneau Rôti aux Herbes  
Petits légumes frais, Gratin Dauphinois  
--- 0 ---  
Mousse au Chocolat

**MENU S à 44,00 €**

Croûte aux Morilles  
Et ses Fines Nouilles Boulangères  
--- 0 ---  
Matelote de Sandre  
Aux fines Nouilles Boulangères  
--- 0 ---  
Ströesel aux Pommes  
Crème Anglaise et Glace Vanille

**MENU W à 48,00 €**

Le Gratin de Saint Jacques  
Sur Fondue de Poireaux  
--- 0 ---  
Le filet de Bœuf Poêlé Marchand de Vin  
Petits légumes frais, Gratin Dauphinois  
--- 0 ---  
Dessert aux Choix  
Le Kugelhof Glacé ou Le Vacherin Glacé

**MENU K à 34,00 €**

Filet de Saumon poché servi froid  
Sauce Cocktail et Crudités  
--- 0 ---  
Filet mignon de Porc  
Aux champignons à la crème  
Späetzls au beurre  
--- 0 ---  
Salade de Fruits frais

**MENU N à 38,00 €**

Verrine de Crevettes  
Au Pamplemousse Rose  
Sauce Cocktail  
--- 0 ---  
Filet de Cabillaud Poché  
à la Crème au Riesling  
Fondue de Tomate Dugléré  
Pomme Vapeur  
--- 0 ---  
Crème Brulée  
à la Vanille Bourbon Noir Gourmet

**MENU Q à 42,00 €**

Foie gras d'Oie et Canard frais fait maison  
Au Marc de Gewurztraminer  
--- 0 ---  
Choucroute garnie à l'Alsacienne  
(Collet fumé, lard salé, lard fumé,  
Knack d'Alsace)  
--- 0 ---  
Le Kugelhof Glacé

**MENU T à 44,00 €**

Burger au Foie Gras de Canard Poêlé  
Croustillant de Pancetta  
Et Chutney de Figues, Pomme, Oignon Rouge et  
Gingembre,  
Au Vinaigre Balsamique Blanc  
--- 0 ---  
Carré d'Agneau Roti aux Herbes  
Petits légumes frais, Gratin Dauphinois  
--- 0 ---  
Fondant au Chocolat  
Coulis Fruit rouge Sorbet Passion

**MENU X à 50,00 €**

Escalopes de Foie Gras de Canard Poêlées  
Aux Pommes, Raisins et Tomates Cerise  
Caramélisées  
Sauce Marchand de Vin et Coulis Balsamique  
--- 0 ---  
Le filet de Bœuf Poêlé Aux Morilles  
Petits légumes frais, Gratin Dauphinois  
--- 0 ---  
L'Assiettes de Fruits Frais  
Coulis Fruits Rouge et Sorbet Passion

**MENU L à 34,00 €**

Salade mixte au Chèvre chaud  
--- 0 ---  
Paupiettes de Saumon  
Sur lit de Choucroute  
--- 0 ---  
Tarte aux Fruits de Saison

**MENU O à 40,00 €**

Tartare de Saumon  
Chapeauté de son Saumon Fumé  
--- 0 ---  
Rosace de Magret de Canard et Pêche  
Sauce à l'échalote confite, Petits Légumes  
frais Gratin Dauphinois  
--- 0 ---  
La Salade de Fruits Frais,  
Sorbet Passion et sa Chantilly

**MENU R à 44,00 €**

Foie Gras d'Oie et Canard frais Maison  
Farci aux Figues  
--- 0 ---  
Cuisse d'Oie Rôtie dans son Jus  
Choux Rouge aux Pommes et Marrons  
Glacés  
--- 0 ---  
Le Vacherin Glacé  
Framboises Vanille et Fraise

**MENU V à 46,00 €**

Salade Folle Bartholdi  
Au vinaigre de framboise  
--- 0 ---  
Filet de Sole aux Morilles  
Et ses Fines Nouilles Boulangères  
--- 0 ---  
La Salade de Fruits Frais,  
Sorbet Passion et sa Chantilly

**MENU Y à 55,00 €**

Foie gras d'Oie et Canard frais fait maison  
Au Marc de Gewurztraminer  
--- 0 ---  
Filet de Saumon aux Fines Herbes  
--- 0 ---  
Filet de Bœuf Poêlé Marchand de Vin  
Petits légumes frais, Gratin Dauphinois  
--- 0 ---  
Vacherin Glacé

**Menus Asperges :** Menu servi pendant la saison +/- mi Avril à mi Juin

**MENU AA à 25,00 €**

Asperges Fraîches aux Deux Jambons  
Et aux Deux Sauces  
--- o ---  
Fraise Nature ou Melba

**MENU AB à 34,00 €**

Asperges Fraîches aux Deux Sauces  
--- o ---  
Médallions de Dinde Carmen  
(riz Pilaf, sauce béarnaise, Tomate d'été)  
--- o ---  
Fraise Nature ou Melba

**MENU AC à 36,00 €**

Asperges Fraîches aux Deux Sauces  
--- o ---  
Tournedos de Saumon  
Poêlé au Pinot Noir  
--- o ---  
Tarte aux Fruits de Saison

**MENU AD à 40,00 €**

Asperges Fraîches aux Deux Sauces  
--- o ---  
Gigot d'Agneau Rôti aux Herbes  
Petits légumes frais, Gratin Dauphinois  
--- o ---  
Fraise Nature ou Melba

**MENU AE à 48,00 €**

Asperges Fraîches aux Deux Sauces  
--- o ---  
Filet de Sole aux Morilles  
Et ses Fines Nouilles Boulangères  
--- o ---  
Fraise Nature ou Melba

**MENU AF à 50,00 €**

Asperges Fraîches aux Deux Sauces  
--- o ---  
Filet de Bœuf aux Morilles  
Petits légumes frais, Gratin Dauphinois  
--- o ---  
Fraise Nature ou Melba

**Menus Chasses :** Menu servi de septembre à janvier

**MENU GA à 36,00 €**

Salade mixte au Chèvre chaud  
--- o ---  
Civet de Biche à la Française  
Nouilles Boulangères  
--- o ---  
Crème Brulée

**MENU GB à 42,00 €**

Escalope de Foie Gras de Canard Poêlé  
Sur son Ile Flottante à la Crème de Potiron  
--- o ---  
Pavé de Daim au Choux Rouge  
Pommes et Marrons Glacés  
--- o ---  
Crème Brulée  
à la Vanille Bourbon Noir Gourmet

**MENU GC à 44,00 €**

Gratin de Saint-Jacques  
Sur Fondue de Poireaux  
--- o ---  
Filet de Lièvre aux Pruneaux  
Nouilles Boulangères  
--- o ---  
Vacherin Glacé

**MENU GD à 52,00 €**

Matelote de Filet de Sandre  
Nouilles Boulangères  
--- o ---  
Médallions de Chevreuil, Sauce Genièvre  
Petits légumes frais, Gratin Dauphinois  
--- o ---  
L'Assiettes de Fruits Frais  
Coulis Fruits Rouge et Sorbet Passion

Veuillez agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes sentiments distingués.

**Famille FOIT**