



Nombre de Page 2

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:

- **11,00 €** par personnes: ¼ de vin blanc d'Alsace ou rouge, eau minérale et café
- **15,00 €** 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 27,00 €

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

### MENU B à 28,00 €

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 C à 28,00 €

Salade de Pissenlit  
aux Croûtons et Lardons  
--- 0 ---  
Côte de Porc Charcutière  
Spaetzls au Beurre  
--- 0 ---  
Savarin au Rhum

### MENU D à 28,00 €

Crème de Potiron  
--- 0 ---  
Paleron de Bœuf au Pain d'Épices  
Mousseline de Pomme de Terre Crécy  
--- 0 ---  
Tarte aux Pommes  
A l'Alsacienne

### MENU E à 29,00 €

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

### MENU F à 30,00 €

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 G à 32,00 €

Salade mixte au Chèvre chaud  
--- 0 ---  
Filet de Saumon Sauce Aurore  
Risotto Citronné  
--- 0 ---  
Tarte au fruit de saison

### MENU H à 34,00 €

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

### MENU I à 38,00 €

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

**MENU J à 38,00 €**

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

**MENU K à 40,00 €**

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

**MENU L à 44,00 €**

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

**MENU M à 46,00 €**

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

**MENU N à 48,00 €**

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

**MENU O à 58,00 €**

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

**Menus Asperges :** Menu servi pendant la saison +/- mi Mars à fin mai

**MENU AA à 27,00 €**

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

**MENU AB à 36,00 €**

Asperges Fraîches aux Deux Sauces  
--- o ---  
Médaillons de Dinde Carmen  
(riz Pilaf, sauce béarnaise, Tomate dugléré)  
--- o ---  
Fraise Nature ou Melba

**MENU AC à 38,00 €**

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

**MENU AD à 42,00 €**

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 Boeuf aux Morilles  
Petits légumes frais, Gratin Dauphinois  
--- o ---  
Fraise Nature ou Melba

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

**Famille FOIT**