



Propositions de Menus pour Banquets et Fêtes de Famille

Madame, Monsieur,

Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à notre établissement.
Vous trouverez ci-joint nos suggestions de menus pour vos fêtes de famille, anniversaires, baptêmes, communions etc ...
Nous disposons de plusieurs salles allant de 15 à 140 personnes et d'un petit salon pour vos apéritifs (uniquement sur réservation).

Nos tarifs comprennent :

- La mise à disposition d'une salle privatisée selon le nombre de personnes et de nos disponibilités.
- La mise en place
- La décoration florale
- Le service de restauration

Dans le cadre d'un accompagnement musical en journée ou en soirée dans notre salle de réception, il y aura lieu d'ajouter un supplément de 150 € pour la SACEM (Société des Auteurs, Compositeurs et Editeurs de Musique).



Pour l'apéritif :

Nous vous proposons divers amuse-bouche froids et chauds à 4,50 € par personne comprenant pâté en croûte, bretzels garnis, toast, pilons de poulet et mini-bouchées.

Comme boisson, nous vous suggérons :

- Crémant d'Alsace nature ou à la myrtille
- Muscat d'Alsace
- Champagne

Pour accompagner votre repas, quelques suggestions de vins :

- Riesling Grand Cru Altenberg
- Pinot Gris Vieilles Vignes
- Klevener de Heiligenstein
- Rouge d'Ottrott
- Juliéna
- Côtes du Rhône Villages La Bastide Saint Dominique
- Faugères
- Bordeaux Médoc Château Méric
- Bordeaux Saint Emilion Grand Cru Château Gros Caillou
- Gewurztraminer

A choisir et à définir sur notre carte des vins.

Concernant nos viandes :

Elles sont accompagnées d'un assortiment de légumes ainsi que de gratin dauphinois, de frites ou de Spaetzle, selon vos préférences.

Origine bovine :

Veau : Hollande

Bœuf : France et Allemagne

Il est bien entendu que toute la table prendra le même menu.

Menu à 52 €

Dos de Cabillaud, Crumble au Citron Vert

Ballotine de Pintade au Foie Gras

Chèvre Chaud au Sésame et son Mesclun

Tarte Tatin Revisitée, Caramel au Beurre Salé

Menu à 56 €

Foie Gras d'Oie Maison, Crème de Vinaigre Balsamique

Sorbet à la Pêche de Vigne Arrosé

Filet de Bœuf au Rouge d'Ottrott

Papillote de Brie et son Mesclun

Pavlova Framboise Citron

Menu à 67,50 €

Salade de Cailles Rôties au Sésame

Noix de Saint Jacques Snackées, Risotto Safrané

Carré d'Agneau et sa Croûte d'Herbes aux Noix de Pécan

Crèmeux de Bleu d'Auvergne, Poire Pochée au Vin Rouge

Finger Abricot et Crème d'Amande

Menu Dégustation à 79 €

Escalopes de Foie de Canard Poêlées au Miel

Salade de Noix de Saint Jacques aux Agrumes

Nage de Homard à l'Estragon

Cappuccino de Pomme de Terre et Truffes

Médailon de Bœuf " Black Angus " aux Morilles

Fraîcheur Tomate Basilic et Crème de Chèvre

Dacquoise Chocolat et Fraise des Bois

Menus enfants

Entrées :

- * Assiette de Jambon Blanc
- * Crème de Légumes
- * Crudités Assortis

Plats :

- * Emincé de Volaille à la Crème
- * Steak de Bœuf Grillé
- * Dos de Cabillaud à la Crème
- * Knacks

Accompagné de Spaetzle, de Frites ou de Riz

Desserts :

- * Coupe de Glace
(vanille, chocolat, fraise, citron ou framboise)
- * Orange Givrée
- * Fruits Frais
- * Smarties Glacé

Tarifs :

- * entrée + plat
 - * ou entrée + dessert
 - * ou plat + dessert
- } 10 €

- * entrée + plat + dessert : 13,50 €

Nous restons à votre disposition pour tout complément d'information.

La Famille Schreiber et son équipe