

Grandes Tablées 2021, en toute confiance !

A partir de 10 personnes...

Afin de respecter au mieux la saisonnalité et pouvoir travailler en circuits toujours plus courts, nous avons imaginé une autre manière de vous présenter des menus pour grandes tablées. Vous choisissez uniquement l'élément principal qui composera le plat pour vous proposer des produits très frais, de saison et de qualité optimale. Pour la recette finale, il faudra donc attendre le jour J ! **Dites-nous simplement ce que vous n'aimez pas...**

Nous vous proposons ces différents menus, en fonction de votre budget :

UNE SEULE ET MÊME COMPOSITION DE MENU est à choisir par TABLE.

Par exemple : menu à 47 € : Foie gras – Pièce de Veau - Vacherin

Menu à 38 €

Pâté en croûte maison
au foie gras...
Truite des Vosges du Nord...
« Vitello tonato »...
Entrée végétale du
moment...
Dos de Cabillaud demi-sel...
Suprême de Volaille
fermière d'Alsace...
Poitrine de Canette...
Moelleux chaud au
chocolat Valrhona...
Pana cotta aux fruits du
moment...
Paris-Brest moderne...

Menu à 47 €

Chair de Tourteau...
Foie gras d'Alsace...
Œuf Bio d'ici...
Eclatée de petites entrées... (+ 6 €)
Belle pêche du moment...
Omble chevalier d'ici...
Pièce de Veau français...
Filet de Bœuf de race
Bouchère... (+ 10 €)
Vacherin contemporain...
Baba maison...
Comme une Forêt Noire...
Cheesecake au fromage blanc ...

Menu à 58 €

Deux Entrées parmi
les propositions suivantes :
Découpe de poisson à cru...
Chair de Tourteau...
Foie Gras d'Alsace...
Foie gras de Canard poêlé...
Œuf Bio d'ici...
Crustacé du moment...
Omble chevalier d'ici...
Une Pièce maitresse :
Côtes d'Agneau fermier...
Pièce de Veau français...
Ris de Veau de cœur
français...
Filet de Bœuf (+ 6 €)
Pré-dessert puis
Dessert de Votre choix
En version 4 plats salés
de votre choix : 68 €

Nous vous proposons également notre **Menu Végétarien en 3 plats**
(entrée – plat - dessert) à 33 €.

Vous pouvez également laisser totalement **CARTE BLANCHE à Guillaume**

Découverte en 4 séquences 55 € (3 salées - 1 sucrée)

Balade en 7 séquences 70 € (5 salées - 2 sucrées)

Les Petits Plus +++

Tout est sur-mesure !

Ces menus peuvent bien entendus **êtres modifiés avec nous selon vos souhaits**. Vous avez envie de Langoustines, Homard, Poissons Nobles, Ris de Veau et plein d'autres choses, faites-nous en part... nous Vous les cuisinerons avec Joie !

Pour accompagner de jolis mets, il faut évidemment du **bon vin** !

Que ce soit en formule vin au verre ou à la bouteille nous pouvons réaliser pour Vous le meilleur accord avec le menu préparé.

Nos menus comprennent toujours quelques **petites mises en bouche de saison**.

Il est cependant possible de réaliser pour Vous **un petit cocktail salé** avant le repas. Dans ce cas, nous vous ferons une proposition en accord avec vos attentes.

Il est possible d'ajouter un peu de **fromage** à votre menu.

Les fromages nous proviennent de la Fromagerie du Grand Cerf.

Soit à l'assiette : 7 € par personne (nombre à précommander)

Soit au plateau... si vous avez un peu plus de temps, à 10 € par personne (seul le nombre consommé sera évidemment facturé).

Enfin, afin de garantir nos approvisionnements et de préparer au mieux votre repas, il est impératif de nous confirmer le nombre exact de convives au plus tard 72 heures avant l'évènement. **TOUS LES MENUS COMMANDES SERONT FACTURES.**

Vous pouvez également ajouter un **sorbet arrosé** de votre choix au tarif de 3 € par personne. Au choix citron, mirabelle, framboise, poire, insolite arrosé au crémant d'Alsace ou à l'eau-de-vie.

Pour **les enfants**, nous vous proposons le menu suivant : escalope de volaille à la crème ou poisson du moment, avec des tagliatelles Nid d'Alsace, et deux boules de glace au prix de 12 €... ou un autre menu selon vos souhaits.

Envie d'un **gâteau d'anniversaire**...

possibilité de vous prévoir un entremet réalisé par nos soins, au tarif de 3 € la part.