

Grandes Tablées Printemps-Eté 2020, 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.

Menu à 37,50 €

Pâté en croûte maison
au foie gras...
Truite des Vosges du Nord...
Escargots du Steiberg...
Entrée végétale du Moment...

Dos de Cabillaud...
Cochon fermier d'Auvergne...
Volaille fermière d'Alsace...
Filet de Canette...

Moelleux au chocolat...
Pana cotta...
Paris-Brest moderne...

Menu à 46 €

Chair de Tourteau...
Foie gras d'Alsace...
Œuf Bio d'ici...
Eclatée de petites entrées...
(+ 6 €)

Filet de Bar...
Omble chevalier d'ici...
Pièce de Veau français...
Côtes d'Agneau...
Filet de Bœuf de race Bouchère...
(+ 10 €)

Vacherin...
Barre chocolatée...
Forêt Noire contemporaine...
Tarte au citron...

Menu à 55 €

Foie Gras d'Alsace...
Œuf Bio d'ici...
Chair de Tourteau...
Entrée végétale du moment...

Crustacé du Moment...
Dos de Cabillaud...
Omble chevalier d'ici...
Foie gras d'Alsace poêlé...

Côtes d'Agneau...
Pièce de Veau français...
Ris de Veau français...
Filet de Bœuf (+ 6 €)

Dessert de Votre choix

En version 4 plats salés
de votre choix : 65 €

Nous vous proposons également notre Menu Végétarien en 3 services à 31 €. Vous pouvez également laisser totalement CARTE BLANCHE à Guillaume en 5 actes : 60 € (4 salés – 1 sucré) ou en 7 actes : 70 € (5 salés- 2 sucrés)

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 Maison Tourette - Cloche à Fromage.

Soit à l'assiette : 6 € par personne (nombre à précommander)

Soit au plateau... si vous avez un peu plus de temps, à 11 € 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.

