

Propositions de Menus pour Banquets et Grande Tables 2018-2019

Composez votre menu avec nous selon vos envies et votre budget ou choisissez parmi les propositions suivantes...

Menu à 31,50 €

Velouté de potimarron, « schum » de lard et cazette de noisette, tartine de jambon fumé aux épices de Noël de chez Janès

Poitrine de Canette rôtie et laquée au Miel des Vosges du Nord

Moelleux chaud au chocolat « Ocoa », glace vanille au lait de chèvre

Menu à 35 €

Pâté en croûte maison de gibier de chasse d'ici au foie gras, légumes en pickles

Cœur de Cabillaud demi-sel en vapeur douce, risotto crémeux au potimarron et huile de curry

Paris-Corse...praliné/clémentine, sorbet cacao

Menu à 37,50 €

Ma gaufre de pommes de terre... gravlax de truite du Heimbach, crème de raifort

Ballotine de Volaille d'Alsace farcie aux châtaignes, sauce au foie gras

Barre chocolatée...caramel et cacahuètes

Menu à 41,50 €

Foie gras de canard maison...idée de l'instant

Quasi de veau français cuit doucement, à la cazette de noisette, garniture d'hiver

Vacherin contemporain...aux fruits du moment

Menu à 45,50 €

Eclaté de trois petites entrées du moment (foie gras/mer/inédite)

Joue de Bœuf confite à la Rossini, gnocchis à la châtaigne, sauce aux truffes

Torche aux marrons et coings, sorbet cacao

Menu à 47,50 €

Œuf Bio poché, aux champignons, « schum » de pommes de terre et tartine de bacon de Janès

Cœur de cabillaud demi-sel en vapeur douce, aux moules de bouchots

Quasi de veau français cuit doucement, à la cazette de noisette, garniture d'hiver

Pana cotta au butternut, compotée pomme/poire aux épices, glace cannelle

Menu à 52 €

Foie gras de Canard maison... condiment de l'instant

Noix de Saint-Jacques françaises snackées, émulsion au cidre

Daguet de chasse locale rôti et poudré d'épices, garniture d'hiver, sauce poivrade

Tarte au citron, agrumes et noisette

Menu à 57 €

Chair de tourteau effilochée aux agrumes

Langoustines rôties, fleischnecke de joues de bœuf et bouillond'oignons à l'huile de sésame

Ris de Veau façon Cordon Bleu, garniture d'hiver, jus aux truffes noires

Choix du dessert

Les Menus « En toute confiance ! »

En toute confiance, Guillaume et son équipe vous emmène en dégustation avec les meilleurs produits du moment

Menu de l'Instant :

Une entrée, un plat et un dessert
 29 € en semaine / 32 € samedi soir, dimanche midi

Découverte Gourmande :

Trois plats salés et un dessert 45 €
 Un foie gras, deux plats et un dessert 50 €

Carte Blanche :

Quatre plats salés et deux desserts
 58 €

Conditions :

LE MENU CHOISI EST LE MEME POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE LA TABLE.

*Les Menus peuvent bien entendu être modifiés selon vos souhaits (nous consulter).
Ils sont établis pour une longue période, c'est pourquoi l'énoncé des plats est évasif et certains produits peuvent parvenir à nous manquer.
N'hésitez pas à nous consulter pour plus de détail, de plus des suggestions de saison peuvent vous être faites.*

***Vous avez envie de Langoustines, Homard, Poissons Nobles, Ris de Veau, Gibier et plein d'autres choses,
faites-nous en part...nous vous les cuisinerons avec joie !***

Ces Menus sont valables à partir de 8 personnes et jusqu'à 70 personnes.

Afin de garantir nos approvisionnements, il est impératif de nous confirmer le nombre exact au plus tard 72 heures avant la manifestation.

Tous les Menus commandés seront facturés.

Les « petits plus » :

*Nos menus comprennent toujours une mise en bouche de saison,
mais il est possible de réaliser un cocktail salé (canapés, verrines...) avant le repas, pour cela nous vous proposerons un devis en accord avec vos attentes.*

Les fromages : (tarif par personne)

- assiette aux 3 fromages affinés de la maison Tourette : 6 €
- chariot de fromages affinés de la Maison Tourette : 10 €

Sorbet arrosé de votre choix : (2,50 € p. personne)

Citron, Mirabelle, Poire, Framboise arrosé à l'alcool ou au crémant d'Alsace

Menus pour les enfants :

*Escalope de Volaille à la crème, ou le Poisson du marché servi avec des tagliatelles Nid d'Alsace
. 2 boules de Glace 11,50 €...
ou un autre menu selon vos souhaits à définir..*

Gâteaux d'Anniversaire : possibilité de prévoir un entremet (2,50 € la part)