



Verte Vallée

HÔTEL RESTAURANT SPA

MENUS BANQUETS



DU 17 DÉCEMBRE 2018 AU 5 JANVIER 2019 INCLUS
hors 24, 25, 26 et 31 décembre (menus spéciaux)

MENU À 31€

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT



**LA COMPOSITION CHOISIE DOIT ÊTRE LA MÊME
POUR TOUS LES CONVIVES
SAUF EN CAS DE RÉGIME SPÉCIAL**

ENTRÉES

TERRINE DE VOLAILLE AU FOIE GRAS
Légumes d'Antan

OU

BALLOTINE DE HADDOCK FUMÉ ET CHOUCROUTE CRUE
Crèmeux de Pommes de Terre à la Vodka et Crumble

PLATS

ROUGET GRONDIN À LA CRÈME DE RAIFORT D'ALSACE
Fondue de Poireaux, Purée de Pommes de Terre,
Moules et Lard fumé

OU

PAVÉ DE GIBIER RÔTI
Betteraves glacées et en Mousseline,
Jus à la Griotte et Dampfnüdel

DESSERTS

PANNA COTTA DULCEY
Compotée Mangue/Banane

OU

SIESKASS REVISITÉ
Yaourt de la Ferme Schubnel, Myrtilles
et Meringues croquantes

OU

TRADITIONNEL VACHERIN GLACÉ
Vanille / Fruits rouges
(à partir de 10 personnes)

MENU À **44€**

ENTRÉE, POISSON **OU** VIANDE, FROMAGE ET DESSERT

MENU À **54€**

ENTRÉE, POISSON, VIANDE ET DESSERT
SUPPLÉMENT FROMAGE **6€**



**LA COMPOSITION CHOISIE DOIT ÊTRE LA MÊME
POUR TOUS LES CONVIVES
SAUF EN CAS DE RÉGIME SPÉCIAL**

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD EN TEXTURES

Confit de Choucroute au Riesling,

Tuile croquante au Miel de Forêt

OU

TRUITE DE LA PISCICULTURE HANS MI CUITE

Crèmeux de Poireaux, Betteraves à la Vinaigrette Bergamote,

Pomme verte et Jaune d'Œuf au Citron vert

POISSONS

BAR RÔTI SUR LIT DE GROS SEL

Panais et Poire en Harmonie, Mousseline de Céleri
et Moules de Bouchot

OU

FILET DE SANDRE EN MATELOTTE SAUCE VIN ROUGE

Viennoise à l'Orange, Crèmeux de Potiron à la Cannelle,
Patate douce et Oignons rouges

VIANDES

CANETTE DE LOUÉ "LABEL ROUGE" EN 2 PRÉPARATIONS

Dôme d'Héliantis au Chips de Topinambour et d'Artichauts,
Chou Kale et Jus Madère

OU

CARRÉ DE VEAU "BLONDE D'AQUITAINE"

Kassknepfle, Champignons sautés à la Noisette
et Compotée d'Oignons caramélisés

DESSERTS

Voir page 3

DESSERTS

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT



**LE DESSERT CHOISI DOIT ÊTRE LE MÊME
POUR TOUS LES CONVIVES
SAUF EN CAS DE RÉGIME SPÉCIAL**

100 % CHOCOLAT SAO TOMÉ*
Glace au Lait d'Amande

OU

FINGER DE PAIN DE GÊNES VANILLE
Crèmeux aux Fruits de la Passion, Ganache Elianza Ivoire*,
Tuile au Miel et Caramel au Beurre salé

OU

TRADITIONNEL VACHERIN GLACÉ
Vanille / Fruits rouges
(à partir de 10 personnes)

*Tous nos Chocolats sont des Grands Crus de chez Michel Cluizel

*ARTISANS & PRODUCTEURS :

Le Chef s'attache à sublimer les produits frais et de saison et tous les plats sont faits maison

Foie Gras de la Ferme Puntoun (Gers)

Fromage de la Chèvrerie du Londenbach à Soultzeren

Yaourt de la Ferme Schubnel à Stosswihr

Chocolats Grands Crus de chez Michel Cluizel

Fromages des Fermes Lameysberg à Breitenbach, Ferme Bio de l'Estive à Sondernach, Im Berg à Metzeral, Widenthal à Stosswihr, Kempf à Breitenbach et Siffert à Rosheim.

BUFFET APÉRITIF



Kougelhopf	
Salé	13,00€ / pce
Sucré	13,00€ / pce
Bretzel frais	
Moyen	1,00€ / pce
Grand	1,50€ / pce
Toasts	1,50€ / pce
Mignardises sucrées	1,50€ / pce
Mise en bouche en verrine	2,00€ / pce
Mini-sandwich ou mauricette garnie	2,00€ / pce
Mini saucisses chaudes	17,00€ / kg

BOISSONS

Crémant d'Alsace	30,00€ / btle
Muscat d'Alsace	30,00€ / btle
Jus de fruits	7,50€ / litre
Eaux minérales	5,20€ / litre
Bière pression	3,20€ / unité

SUGGESTION DE CONTACTS

O.L.A.
Ossard Laurent Animation

06 61 19 04 13

GROUPE SYMBIO'ZIK
Nathalie et Jean-Michel LICAUSI

06 71 01 45 22

ANIMATION MUSICALE



CONDITIONS DE VENTE



Ces menus sont servis à partir de 10 convives sur réservation préalable. **LA COMPOSITION CHOISIE DOIT ÊTRE LA MÊME POUR TOUS LES CONVIVES.** Merci de nous informer de vos intolérances et allergies avant la commande, une carte des allergènes est à votre disposition sur demande

Pour les enfants jusqu'à 12 ans, nous proposons :

- 1 menu enfant du jour à 15€ (entrée, plat, dessert)
- 1 plat enfant du jour + dessert à 10€
- ½ menu (selon choix du banquet)

Arrhes demandées : 30% de la commande lors de la réservation.

- Le plan de table devra être remis impérativement une semaine avant votre venue.
- Le nombre définitif de convives devra être confirmé la veille du repas. Toute défection le jour du repas sera facturé.
- Le passage à table pour un déjeuner est fixé au plus tard à 13h30 et pour le dîner au plus tard à 21h.
- Pour les soirées dansantes et mariages, la musique s'arrêtera au plus tard à 3h du matin.

Le prix du menu comprend la présence du personnel jusqu'à 1h du matin. Au delà, les tarifs suivants seront appliqués jusqu'au départ du dernier convive, toute heure entamée sera facturée :

- Maître d'Hôtel : 47€ par heure
- Employé de restaurant : 33€ par heure

10, rue Alfred Hartmann
BP70 - 68140 MUNSTER - ALSACE

Tél. +33 (0)3 89 77 15 15
Fax +33 (0)3 89 77 17 40
contact@vertevallee.fr