



Verte Vallée  
\*\*\*  
HÔTEL RESTAURANT SPA

## MENUS BANQUETS



DU 30 JANVIER AU 30 MARS 2019 INCLUS

# 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 PINTADE AU MAGRET FUMÉ  
Chutney Pommes Cardamone

OU

TARTARE DE FLÉTAN À L'HUILE D'AMANDE  
Courgette, Crème montée

## PLATS

COLIN POCHÉ  
Mousseline de Betteraves, Sauce émulsionnée aux Pample-  
mousses et Fondue de Poireaux

OU

POITRINE DE PORC BIO BRAISÉE  
Crèmeux de Roïgabrageldi, Embeurrée de Choux et Jus

## DESSERTS

MACARON COCO ET FRUITS DE LA PASSION  
Sorbet Exotique

OU

SIESKASS REVISITÉ  
Yaourt de la Ferme Schubnel, Myrtilles et Meringues cro-  
quantes

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, 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

**Nos Viandes Bovines sont originaires exclusivement des Pays de l'Union Européenne**

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

## BOISSONS

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