



Verte Vallée

HÔTEL RESTAURANT SPA

MENUS BANQUETS



DU 8 AVRIL AU 16 JUIN 2019 INCLUS
HORS 21-22 AVRIL ET 26 MAI

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

COMME UN VITELLO TONATO REVISITÉ
Crèmeux au Thon, Quasi de Veau cuit rosé,
Pomme verte en Aigre doux et Citron

OU

PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT GLACÉ À L'ORANGE
Brunoise de Concombre et Courgette, Mayonnaise allégée

PLATS

FILET DE SABRE
Beurre aux Œufs de Harengs fumés,
Sablé à la Farine de Maïs, Poireaux et Épinards

OU

CARRÉ DE PORC D'ALSACE CUIT AU MARC
Carottes fanes en Mousseline et Glacées, Kassknepfle

DESSERTS

SABLÉ CHOCOLAT
Tuiles croustillantes et Glace au Lait d'Amande

OU

COMME UN KOUGELHOF GLACÉ
au Marc de Gewurztraminer en Textures

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

LE FOIE GRAS DU PUNTOUN
à la Bière de la Brasserie du Marcaire
et Rhubarbe en Harmonie

OU

CHAIR DE CRABE ET CÉLERI EN RÉMOULADE
Pomme verte Wasabi et Couteau en Vinaigrette

POISSONS

AILE DE RAIE COMME UNE GRENOBLOISE
Crèmeux de Pommes de Terre et Dôme de Céleri

OU

TRUITE DE LA PISCICULTURE HANS
Étuvée de Fèves et Lard fumé, Oignons nouveaux
et Espuma de Pois cassés

VIANDES

AGNEAU D'ALSACE EN DEUX PRÉPARATIONS
Viennoise à l'Ail des Ours et Légumes printaniers

OU

FAUX FILET "VINTAGE BEEF"
Quenelle de Moelle, Pommes Dauphines,
Côtes de Blettes et Jus corsé

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**

BARRE CHOCOLAT "RIACHUELO"
Crème Café et Glace au Baileys

OU

SABLÉ BRETON AUX FRAISES
Ganache montée Ivoire, Sorbet et Vin épicé

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