



Verte Vallée

HÔTEL RESTAURANT SPA

MENUS BANQUETS



DU 24 JUIN AU 29 SEPTEMBRE 2019 INCLUS
HORS JOURS FÉRIÉS

MENU À 31€

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT



**LE CHOIX DES PLATS DU MENU
DOIT ÊTRE LE MÊME POUR TOUS LES CONVIVÉS
SAUF EN CAS DE RÉGIME SPÉCIAL**

ENTRÉES

BOEUF EN GRAVLAX

Quinoa croustillant, Parmesan et Échalotes au Porto

OU

POULPE FRIT À LA FARINE DE RIZ

Mousse allégée de Fenouil et Céleri Branche,
Sauce Salsa Verde

PLATS

LIEU JAUNE PRÉ SALÉ

Artichauts en Barigoule, Gnocchi Ricotta
et Farce Pain de Mie, Parmesan

OU

AIGUILLETTE DE MAGRET DE CANARD

Taboulé de Chou-Fleur, Purée d'Ail et Crémeux Romanesco

DESSERTS

COMME UNE TARTE CITRON MERINGUÉE

OU

SIESKASS REVISITÉ

MENU À **44€**

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

MENU À **54€**

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



**LE CHOIX DES PLATS DU MENU
DOIT ÊTRE LE MÊME POUR TOUS LES CONVIVÉS
SAUF EN CAS DE RÉGIME SPÉCIAL**

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME PUNTOUN
à la Myrtille et aux Echalotes

OU

MÉDAILLON DE MAQUEREAU MARINÉ
Gaspacho de Concombre et Pomme verte,
Brunoise croquante de Radis et Tuiles croustillantes

POISSONS

FLÉTAN PRÉ-SALÉ
Crémeux Haricots Coco au Piment d'Espelette,
Purée d'Olives noires, Pesto Basilic et Anchois marinés

OU

DOS DE CABILLAUD À LA CITRONNELLE THAÏ
Sauce Crémeuse au Chou-Fleur et Lait de Coco,
Patates douces

VIANDES

FILET DE CANETTE DE LOUÉ "LABEL ROUGE"
aux Flocons d'Avoine, Raviole ouverte aux Poivrons
et Tomates, Croquette de Caillé de Chèvre du Londenbach

OU

CARRÉ DE PORC IBÉRIQUE GRILLÉ
Artichauts en Barigoule, Farce Pain de Mie Parmesan,
Émulsion Safran, Girolles et Gnocchi Ricotta

DESSERTS

Voir page 3

DESSERTS

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT



**LE CHOIX DES PLATS DU MENU
DOIT ÊTRE LE MÊME POUR TOUS LES CONVIVÉS
SAUF EN CAS DE RÉGIME SPÉCIAL**

ÉTAGÉ CHOCOLAT GRAND CRU VILLA GRACINDA
ET ROMARIN

Glace à l'Amande infusée

OU

TARTARE DE PÊCHES ET NECTARINES AU MUSCAT D'ALSACE
Gaspacho Chocolat blanc au Miel de Tilleul de la Vallée

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

5,40€ / litre

Bière pression

3,40€ / 25cl

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. **LE CHOIX DES PLATS DU MENU DOIT ÊTRE LE MÊME POUR TOUS LES CONVIVES SAUF EN CAS DE RÉGIME SPÉCIAL.** 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