



les Grands
Arbres
RESTAURANT

Menus Banquets

Du 22 septembre au 14 décembre 2020 inclus



Menu à 32€

Entrée, Plat et Dessert

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

ENTRÉES

PÂTÉ EN CROÛTE DE MAGRET DE CANARD
Foie gras, Pistaches et Gelée Porto

OU

BALLOTINE DE HADDOCK FUMÉ
Choucroute crue au Raifort, Crémeux de Pomme de Terre au Vin jaune et Gremolatta

PLATS

PAVÉ DE MERLU
Sauce Vin blanc légèrement fumée, Crémeux de Fondue de Poireaux et Cerfeuil Tubéreux

OU

CARRÉ DE PORCELET RÔTI
Kassler cuit au Marc de Pinot noir, Purée de Topinambour caramélisée,
Crémeux Roïgabrageldi et son Jus

DESSERTS

NOTRE FORÊT NOIRE REVISITÉE

OU

TORCHE AUX MARRONS À NOTRE FAÇON :
Cylindre Meringue, Chantilly vanillée au Bailey's, Crème de Marrons et Églantines



Menu à 46€

Entrée, Poisson OU Viande, fromage et Dessert

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

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD DU GERS ET POTIRON MUSCADE
Croustillant aux Graines de Courges et Pistaches,
Chutney de Cucurbitacées, Safran d'Alsace et Raisins

OU

OMBLE CHEVALIER FUMÉ ET MI-CUIT
Condiment Betteraves au Vinaigre de Myrtille,
Coulis de Myrtilles et Crèmeux Chou-Fleur

PLATS

FILET DE SANDRE EN 2 PRÉPARATIONS ET ÉCREVISSES
Mille-Feuilles aux Champignons des Vosges,
Sauce Émulsionnée au Noilly Prat, Effeillé de Choux de Bruxelles

OU

PAVÉ DE FLÉTAN ET SA VIENNOISE DÉSTRUCTURÉE
AUX MARRONS ET À L'ORANGE
Guimauve aux Jus de Crustacés et Encre de Seiche,
Crevettes grises et Salsifis confit au Beurre

OU

DOS DE JEUNE SANGLIER D'ALSACE
Lard Paysan, Gelée chaude de Fromage blanc à la Noix de Muscade,
Ballotin aux Champignons de nos Montagnes et Jus concentré au Pinot Noir

OU

FILET DE CANETTE LAQUÉ "LABEL ROUGE" ET EFFILOCHÉ DE CUISSE
Purée de Butternut et Croûtons de Pain d'Épices,
Oignons Grelots caramélisés, Mousse légère de Foie de Volaille

FROMAGES AFFINÉS

DESSERTS

voir p. 5



Menu à 56€

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 DU GERS ET POTIRON MUSCADE

Croustillant aux Graines de Courges et Pistaches,
Chutney de Cucurbitacées, Safran d'Alsace et Raisins

OU

OMBLE CHEVALIER FUMÉ ET MI-CUIT

Condiment Betteraves au Vinaigre de Myrtille,
Coulis de Myrtilles et Crèmeux Chou-Fleur

POISSON

FILET DE SANDRE EN 2 PRÉPARATIONS ET ÉCREVISSES

Mille-Feuilles aux Champignons des Vosges,
Sauce Émulsionnée au Noilly Prat, Effeillé de Choux de Bruxelles

OU

PAVÉ DE FLÉTAN ET SA VIENNOISE DÉSTRUCTURÉE
AUX MARRONS ET À L'ORANGE

Guimauve aux Jus de Crustacés et Encre de Seiche,
Crevettes grises et Salsifis confit au Beurre

VIANDE

DOS DE JEUNE SANGLIER D'ALSACE

Lard Paysan, Gelée chaude de Fromage blanc à la Noix de Muscade,
Ballotin aux Champignons de nos Montagnes et Jus concentré au Pinot Noir

OU

FILET DE CANETTE LAQUÉ "LABEL ROUGE" ET EFFILOCHÉ DE CUISSE

Purée de Butternut et Croûtons de Pain d'Épices,
Oignons Grelots caramélisés, Mousse légère de Foie de Volaille

DESSERTS

voir p. 5



Desserts

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

L'ÉCORCE DES GRANDS ARBRES
au Chocolat Grand Cru "Villa Gracinda", Boudin noir, Coing et Noisettes en Déclinaison

ou

TORCHE AUX MARRONS À NOTRE FAÇON :
Cylindre Meringue, Chantilly vanillée au Bailey's, Crème de Marrons et Églantines

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 32)

Truite de la Pisciculture Hans à Sultzere

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€ / pce
Sucré	13€ / pce

BRETZEL FRAIS

Moyen	1€ / pce
Grand	1,50€ / pce
Toasts	1,50€ / pce
Mignardises sucrées	1,50€ / pce
Mise en bouche en verrine	2€ / pce
Mini-sandwich ou mauricette garnie	2€ / pce
Mini-saucisses chaudes	17€ kg

BOISSONS

Crémant d'Alsace	30€ / btle
Muscat d'Alsace	30€ / btle
Jus de fruits	7,50€ / litre
Eaux minérales	5,40€ / litre
Bière pression	3,40€ / 25cl

Animation musicale

SUGGESTION DE CONTACTS

O.L.A. 06 61 19 04 13
Ossard Laurent Animation

GROUPE SYMBIO'ZIK : 06 71 01 45 22
Nathalie et Jean-Michel Licausi

À noter : Les dispositions COVID actuelles ne nous permettent pas de prévoir une piste de danse.



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 CONVIVÉS 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 : Frais de personnel à partir de minuit : 90€/heure.

Dispositions COVID :

- Afin de respecter les règles de distanciation merci de ne pas entrer dans le hall d'accueil si plus de 8 personnes attendent déjà à la réception.
- **Dès que vous entrez dans l'hôtel, le port du masque est obligatoire (à partir de 11 ans)**
- Merci d'utiliser également le gel hydroalcoolique à votre disposition.
- Si vous avez oublié votre masque, vous pourrez en acheter un à la réception.
- À chaque entrée dans l'établissement, nous vous invitons à prendre votre température grâce à la borne prévue à cet effet et à respecter les marquages au sol.
- Les tables sont limitées à 10 personnes et sont espacées d'1m les unes des autres.
- La piste de danse est supprimée.
- Les serveurs portent un masque.
- En cuisine tous les protocoles sanitaires sont appliqués, tous les cuisiniers portent des masques.

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

