



les Grands  
**Arbres**  
RESTAURANT

# Menus Banquets

Du 20 septembre au 12 décembre 2021 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

#### BALLOTINE DE HADDOCK FUMÉ

Salade de Choucroute crue, Crèmeux de Pommes de Terre à la Vodka

OU

#### TERRINE DE VOLAILLE D'ALSACE AUX LENTILLES VERTES DU PUY ET FOIE-GRAS

Sauce Vénitienne à la Moutarde à l'Ancienne

---

### PLATS

#### MERLU CONFIT À L'HUILE D'OLIVE

Coulis de Châtaignes, Étuvée de Panais, Coing, Marrons et Chou vert

OU

#### PAVÉ DE GIBIER DES CHASSES D'ALSACE

Butternut confit, Sauce Poivrade et Champignons des Vosges

---

### DESSERTS

#### COMME UN CHEESE CAKE

à la Poire et Spéculoos

OU

#### ÉTAGÉ QUETSCHES ET AMANDES :

Pain de Gênes nature, Gelée de Quetsches, Ganache montée et Glace au Lait d'Amande



# Menu à 48€

---

**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 EN ÉTAGÉ AU MAGRET FUMÉ  
Compotée d'Oignons en Aigre doux dans sa Coque, Gel au Confit de Vin

OU

MAIGRE MARINÉS ET MI-CUIT AU POIVRE DE JAMAÏQUE  
Crèmeux de Topinambour caramélisé et Noisettes, Grecque de Champignons des Vosges

---

## PLATS

SANDRE FUMÉ AUX SARMENTS DE VIGNE  
cuit dans le Marc de Raisin en Croûte d'Argile,  
Panais confit entier, Raisins frais et Jus corsé au Pinot Noir

OU

MÉDAILLON DE LOTTE GRILLÉE AUX ALGUES SÉCHÉES ET CÉRÉALES TORRÉFIÉES  
Crème d'Oursin et Topinambour en Harmonie

OU

PAVÉ DE BŒUF "SHOKOBEEF"  
Champignons des Vosges, Jus à la Truffe d'Automne et Pommes fondante

OU

POT AU FEU DE GIBIER EN DEUX CUISSONS  
Bouillon à la Livèche et Raifort, Quenelle de Moelle pochée et Légumes de Saison

---

## FROMAGES AFFINÉS

---

## DESSERTS

voir p. 5



# Menu à 58€

---

## Entrée, Poisson, Viande et Dessert

Supplément Chariot de fromage : 6€

### **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 EN ÉTAGÉ AU MAGRET FUMÉ  
Compotée d'Oignons en Aigre doux dans sa Coque, Gel au Confit de Vin

OU

MAIGRE MARINÉS ET MI-CUIT AU POIVRE DE JAMAÏQUE  
Crèmeux de Topinambour caramélisé et Noisettes, Grecque de Champignons des Vosges

---

#### POISSON

SANDRE FUMÉ AUX SARMENTS DE VIGNE  
cuit dans le Marc de Raisin en Croûte d'Argile,  
Panais confit entier, Raisins frais et Jus corsé au Pinot Noir

OU

MÉDAILLON DE LOTTE GRILLÉE AUX ALGUES SÉCHÉES ET CÉRÉALES TORRÉFIÉES  
Crème d'Oursin et Topinambour en Harmonie

---

#### VIANDE

PAVÉ DE BŒUF "SHOKOBEEF"  
Champignons des Vosges, Jus à la Truffe d'Automne et Pommes fondante

OU

POT AU FEU DE GIBIER EN DEUX CUISSONS  
Bouillon à la Livèche et Raifort, Quenelle de Moelle pochée et Légumes de Saison

---

#### 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**

SABLÉ AU SÉSAME NOIR ET CHOCOLAT BIO GRAND CRU ÉQUATEUR "GUAYAS"  
Crèmeux Caramel/Passion et Glace fraîcheur

ou

ÉTAGÉ QUETSCHES ET AMANDES :

Pain de Gênes nature, Gelée de Quetsches, Ganache montée et Glace au Lait d'Amande

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 Sultzeren

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	14€ / pce
Sucré	14€ / pce

## BRETZEL FRAIS

Moyen	1€ / pce
Grand	1,50€ / pce
Toasts	1,60€ / pce
Mignardises sucrées	1,60€ / pce
Mise en bouche en verrine	2€ / pce
Mini-sandwich ou Mauricette garnie	2€ / pce
Mini-saucisses chaudes	18€ kg

## BOISSONS

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

# Animation musicale

---

## SUGGESTION DE CONTACTS

O.L.A.

Ossard Laurent Animation

06 61 19 04 13



# 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 minuit. 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 : 95€/heure.

## Dispositions COVID :

---

- **Un Pass Sanitaire valide est obligatoire pour toutes les personnes de plus de 18 ans.** La vérification se fait par scan d'un QR CODE
- **Dès que vous entrez dans l'hôtel, le port du masque est obligatoire (à partir de 11 ans)**
- Merci d'utiliser le gel hydroalcoolique à votre disposition.
- Si vous avez oublié votre masque, vous pourrez en acheter un à la réception.

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

