



les Grands  
**Arbres**  
RESTAURANT

# Menus Banquets

Du 14 décembre 2021 au 9 janvier 2022 inclus



# Menu Saveurs

---

Entrée, Plat et Dessert : **32€**

**LE CHOIX DES PLATS DU MENU  
DOIT ÊTRE LE MÊME POUR TOUS LES CONVIVÉS  
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, Gnocchis truffés 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 ENFANT : 16€ (enfant de moins de 12 ans)



# Menu Plaisir

Entrée, Poisson OU Viande, Fromage et Dessert : **48€**

**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 DU PUNTOUN  
Ananas, Raisins et Verveine en Harmonie

OU

RAVIOLE OUVERTE DE CHAIR DE TOURTEAU  
à l'Avocat et Fruits de la Passion

## PLATS

DOS D'ÉGLEFIN DE LIGNE  
Émulsion de Beurre Noisette à l'Orange Sanguine,  
Croquettes de Pomme de Terre à l'Amande et Salsifis confit

OU

TRUITE DE LA PISCICULTURE HANS  
Héliantis au Poivre de Jamaïque, Viennoise Persil et Citron confit,  
Bouillon de Volaille réduit à la Réglisse et Crème d'Ail noir

OU

AIGUILLETTE DE CANETTE DES DOMBES  
Butternut et Cuisses confites, Crèmeux de Potimarron et Jus au Café

OU

CARRÉ DE VEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES  
Jus truffé, Poireau rôti, Cassolette de Tagliatelles de Blanc d'Oeuf et Jaune confit au Parmesan

## FROMAGES AFFINÉS

## DESSERTS

LE CITRON, LE MIEL ET LE PAIN D'ÉPICES :  
Crèmeux, Gel et Crumble Citron, Pain d'Épices, Crèmeux Miel et Pain d'Épices

OU

ROCHER AU CHOCOLAT GRAND CRU BIO "GUAYAS" ET FRUITS EXOTIQUES  
Sorbet Mangue

OU

TRADITIONNEL VACHERIN GLACÉ  
Vanille / Fruits rouges  
(à partir de 10 personnes)

MENU ENFANT : 24€ (enfant de moins de 12 ans)



# Menu Dégustation

---

**Entrée, Poisson, Viande et Dessert : 58€**

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 DE LA FERME DU PUNTOUN

Ananas, Raisins et Verveine en Harmonie

OU

RAVIOLE OUVERTE DE CHAIR DE TOURTEAU

à l'Avocat et Fruits de la Passion

---

## POISSON

DOS D'ÉGLEFIN DE LIGNE

Émulsion de Beurre Noisette à l'Orange Sanguine,  
Croquettes de Pomme de Terre à l'Amande et Salsifis confit

OU

TRUITE DE LA PISCICULTURE HANS

Héliantis au Poivre de Jamaïque, Viennoise Persil et Citron confit,  
Bouillon de Volaille réduit à la Réglisse et Crème d'Ail noir

---

## VIANDE

AIGUILLETTE DE CANETTE DES DOMBES

Butternut et Cuisses confites, Crémeux de Potimarron et Jus au Café

OU

CARRÉ DE VEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES

Jus truffé, Poireau rôti, Cassolette de Tagliatelles de Blanc d'Oeuf et Jaune confit au Parmesan

---

## DESSERTS

LE CITRON, LE MIEL ET LE PAIN D'ÉPICES :

Crémeux, Gel et Crumble Citron, Pain d'Épices, Crémeux Miel et Pain d'Épices

OU

ROCHER AU CHOCOLAT GRAND CRU BIO "GUAYAS" ET FRUITS EXOTIQUES

Sorbet Mangue

OU

TRADITIONNEL VACHERIN GLACÉ

Vanille / Fruits rouges

(à partir de 10 personnes)

---

MENU ENFANT : 30€ (enfant de moins de 12 ans)



# 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

## 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 Soultzeren

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 Stosswehr, Kempf à Breitenbach et Siffert à Rosheim.

## 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 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 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 : 100€/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

