



les Grands
Arbres
RESTAURANT

Menus Banquets

du 24 mars au 20 juin 2022 inclus



Menu Petits Arbres

Uniquement le Samedi

32€

par personne

Entrée, Plat et Dessert

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

MISE EN BOUCHE

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD
Confit de Choucroute au Riesling et à la Genièvre
OU
PETITE BOUCHÉE DE VOLAILLE
et Asperges au Vin Jaune

PLATS

OMBLE CHEVALIER CUIT VAPEUR
Chou-Fleur, Brocoli et Romanesco en Déclinaison, Émulsion au Lait d'Amande infusé au Thé
OU
QUASI DE VEAU RÔTI À LA BIÈRE
Jeunes Carottes et Radis, Mousseline de Pommes de Terre au Beurre Noisette

DESSERTS

PAIN DE GÊNES PISTACHE
Crèmeux Citron, Fraises et Chantilly au Thym
OU
TRADITIONNEL VACHERIN GLACÉ
Vanille / Fruits rouges
(à partir de 10 personnes)

Supplément Fromage : 5€

MENU ENFANT : 16€ (entrée, plat et dessert) enfant de moins de 12 ans



Menu Petits Arbres

Uniquement le Dimanche

32€

par personne

Entrée, Plat et Dessert

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

MISE EN BOUCHE

ENTRÉES

BALLOTINE DE HADDOCK FUMÉ ET CHOUCROUTE CRUE AU RAIFORT

Crèmeux de Pommes de Terre à la Vodka

OU

TERRINE DE VOLAILLE

au Légumes Printaniers et Lard fumé d'Alsace

PLATS

JULIENNE DE BRETAGNE ET FÈVES

au Lard Paysan en Matelote Vin rouge, Mousse légère au Céleri

OU

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE ET GLACÉE

Flageolets verts, Mousse d'Ail nouveau et Jus de Thym Citron

DESSERTS

PANNA COTTA VANILLE

Comptée de Rhubarbe, Crumble Noisettes et Sorbet Rhubarbe

OU

TRADITIONNEL VACHERIN GLACÉ

Vanille / Fruits rouges

(à partir de 10 personnes)

Supplément Fromage : 5€

MENU ENFANT : 16€ (entrée, plat et dessert) enfant de moins de 12 ans



Menu Dégustation

53€

par personne

Entrée, Plat, Fromage et Dessert

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

MISE EN BOUCHE

ENTRÉES

FOIE GRAS DE LA FERME DU PUNTOUN

Confit de Choucroute au Riesling et à la Genièvre, Tuile au Miel

OU

TRUITE ROSE DE LA PISCICULTURE HANS EN GRAVLAX

Panna Cotta au Yaourt nature de chez Schubnel, Pickles d'Oignons rouges et Crumble Cacao

PLATS

MÉDAILLON DE QUASI DE VEAU RÔTI AUX ASPERGES

Gnocchi de Pommes de Terre et Jus Truffé

OU

DOS DE CABILLAUD POCHÉ

Sauce Matelote Vin rouge et Petits-Pois à la Française déstructurés

FROMAGES AFFINÉS

DESSERTS

SIESKASS REVISITÉ

et son Financier

OU

L'ÉCORCE DES GRANDS ARBRES À LA MOUSSE "KEWANE"

et Fruits Exotiques

OU

TRADITIONNEL VACHERIN GLACÉ

Vanille / Fruits rouges

(à partir de 10 personnes)

MENU ENFANT : 16€ (entrée, plat et dessert) enfant de moins de 12 ans



Menu Grands Arbres

Laissez-vous surprendre par nos menus de saison "Grands Arbres" proposés par notre Chef Thony Billon en différentes formules :

3 plats : Entrée, Poisson **ou** Viande et Dessert _____ 48€

4 plats : Entrée, Poisson, Viande et Dessert _____ 58€

5 plats : Entrée, Entrée chaude, Poisson, Viande et Dessert _____ 68€

6 plats : Entrée, Entrée chaude, Poisson, Viande, Dessert et Dessert glacé ____ 78€

Toutes nos formules peuvent être complétées par nos **Fromages Affinés** : 5€

Menus du moment à consulter sur notre site vertevallee.com



Buffet Apéritif

KOUGELHOPF

Salé	14€ / pce
Sucré	14€ / pce

BRETZEL FRAIS

Moyen	1€ / pce
Grand	1,50€ / pce
Toasts	2€ / pce
Mignardises sucrées	2€ / pce
Mise en bouche en verrine	3€ / 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	7€ / litre
Bière pression	3,80€ / 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 Stosswihr, 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 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.

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 : 150€/heure.

Salles privatives :

- - salle rez-de-jardin, jusqu'à 45 personnes : + 200€
- - salle de 45 à 90 personnes : + 300€

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

