



les Grands
Arbres
RESTAURANT

Menus Banquets

du 21 juin au 19 septembre 2022 inclus



Menu Petits Arbres

Uniquement le Samedi

35€

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

DEMI SPHÈRE À LA TOMATE FRAÎCHE ET CONFITE À LA LIVÈCHE

Coulis de Caillé de Chèvre et Haddock fumé

ou

TATAKI DE BŒUF À LA MARINADE DE SÉSAME

Artichauts marinés, Tomates confites, Caprons et Crème d'Anchois

PLATS

PAVÉ DE LIEU NOIR

Crème de Chou-Fleur au Lait de Coco,
Patate douce et Salade croquante à la Vinaigrette Thaiï

ou

PAVÉ DE RUMSTECK D'AGNEAU GRILLÉ

Piperade, Jus au Thym et Mousse légère à la Moquette

DESSERTS

LE SABLÉ AFTER EIGHT

ou

TRADITIONNEL VACHERIN GLACÉ

Vanille / Fruits rouges

(à partir de 10 personnes)

Supplément Fromage : 9€

MENU ENFANT : 17.50€ (entrée, plat et dessert) enfant de moins de 12 ans



Menu Petits Arbres

Uniquement le Dimanche

35€

par personne

Entrée, Plat et Dessert

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

MISE EN BOUCHE

ENTRÉES

NOTRE SALADE CAESAR
OU
COMME UNE PISSALADIÈRE À LA SARDINE

PLATS

TAGLIERINI AUX GAMBAS ET LÉGUMES D'ÉTÉ
OU
JOUÉ DE BŒUF IVRE DE VIN
Concassée de Tomates, Vinaigrette aux Pignons de Pin et Pommes Dauphines

DESSERTS

NOUGAT GLACÉ AU CITRON CONFIT
Basilic et Pistache

OU

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

Supplément Fromage : 9€

MENU ENFANT : 17.50€ (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

TERRINE DE FOIE GRAS DE LA FERME DU POUNTUN
et Fruits rouges en Aigre doux, Brioche toastée

OU

LANIÈRES DE THON MARINÉES

Tartare de Pomelos et Concombre à la Menthe, Chèvre frais au Poivre de Timut et Huile d'Olive

PLATS

DOS DE CABILLAUD CONFIT

Tomates concassées et confites, Gnocchi de Pommes de Terre aux Herbes,
Pomme verte, Beurre blanc et Huile légèrement vanillée

OU

MÉDAILLON DE VEAU RÔTI

Pommes Dauphines, Jus à l'Estragon et Caviar d'Aubergine, Fraîcheur de Légumes aux Pignons de Pins

FROMAGES AFFINÉS

DESSERTS

L'ÉCORCE DES GRANDS ARBRES "AFTER EIGHT"

OU

DÉS D'ANANAS POCHÉS ET FARANDOLE DE LÉGUMES CROQUANTS

Vinaigrette sucrée au Vinaigre Balsamique et Sorbet Framboise

OU

TRADITIONNEL VACHERIN GLACÉ

Vanille / Fruits rouges

(à partir de 10 personnes)

MENU ENFANT : 17.50€ (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** : 9€

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 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 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

