



les Grands
Arbres
RESTAURANT

Menus Banquets

du 26 septembre au 8 janvier 2023 inclus



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 Étagé de Magret Fumé, Chutney Pommes, Pickles et Brioche toastée

OU

CHAIRE DE TOURTEAU EN RÉMOULADE À L'ORANGE
Gelée de Crustacés, Coquillages en Vinaigrette

PLATS

FILET DE FLÉTAN RÔTI AU BEURRE NOISETTE
Risotto Safrané aux petits Légumes et Champignons de Paris

OU

NOIX DE QUASI DE VEAU AU JUS TRUFFE
Étuvée de Panais, Pommes Dauphines et Chips croustillantes

FROMAGES AFFINÉS

DESSERTS

L'ÉCORCE DES GRANDS ARBRES AU CHOCOLAT GRAND CRU

Myrtilles, Noisettes et Marrons

OU

LE JARDIN POMMES/POIRES
Panna Cotta "Dulcey" et Crumble Noisette

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

KOUDELHOPF	
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)

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.

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 privées :

- 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

