



les Grands  
**Arbres**  
RESTAURANT

# Menus Banquets

Du 01 Février au 17 Mars 2024



# Menu Banquet

55€

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 CANARD AU VIN CHAUD ET MARRONS  
Chutney Ananas et Raisins, tranche de Brioche toastée

OU

RAVIOLE OUVERTE DE THON AU SÉSAME NOIR ET À LA BETTERAVE  
Purée de Figues au Porto, Coulis à la Cardamome verte et Huile d'Argan

PLATS

PAVÉ DE MAIGRE SAUCE "BONNE FEMME" AUX MOULES DE BOUCHOT  
Déclinaison de Courge Butternut et Risotto Pané

OU

PICANHA DE VEAU RÔTIE  
Jus Truffé et Méli-mélo de Légumes d'automne

FROMAGES AFFINÉS

DESSERTS

L'ÉCORCE DES GRANDS ARBRES AU CHOCOLAT GRAND CRU CLUIZEL  
Glace au Lait d'Amande

OU

PAIN DE GÊNES À LA PISTACHE ET FRUITS EXOTIQUES  
Condiment à la Mangue et à l'Oseille, Quenelle de Sorbet

OU

NOTRE VACHERIN À LA VANILLE BOURBON ET FRAMBOISE  
(à partir de 10 personnes)

MENU ENFANT : 19,50€ (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 \_\_\_\_\_ 49€

**4 plats** : Entrée, Poisson, Viande et Dessert \_\_\_\_\_ 59€

**5 plats** : Entrée, Entrée chaude, Poisson, Viande et Dessert \_\_\_\_\_ 69€

**6 plats** : Entrée, Entrée chaude, Poisson, Viande, Dessert et Dessert glacé \_\_\_\_ 79€

Toutes nos formules peuvent être complétées par nos **Fromages Affinés** : 9€

**Menus du moment à consulter sur notre site [vertevallee.com](http://vertevallee.com)**



# Buffet Apéritif

---

## KOUGELHOPF

Salé	17€ / pce
Sucré	17€ / pce
Bretzel Moyen	1.50 € / pce
Pièces apéritives	3€ / pce
Mini-saucisses chaudes	22€ / kg

## BOISSONS

Crémant d'Alsace	31€ / btle
Muscat d'Alsace	31€ / btle
Jus de fruits	7,50€ / litre
Coca cola	8.50€ / 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 du Londenbach à Sultzzen, 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 : 700 €

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

