

Déjeuner Formule « Brasserie » Séminaires (à partir de 12 personnes)

*Tous nos Plats sont « **Faits Maison** » sauf nos desserts glacés *
Nos Pains sont fabriqués et cuits sur Place (2 fournées par jour)*

Entrées

*Salade verte aux Lardons, Croûtons et Fromage
Salade Vigneronne
Salade Caesar
Assiette de Crudités
Tarte à l'Oignon, Salade
Quiche Lorraine, Salade*

Plats

*Brochette de Poisson, petits Légumes et Riz
Pâté Vigneron en Croûte, Salade
Échine de Porc rôti, Crème d'Ail, Purée de Légumes
Cuisse de Poulet au Riesling, Spaetzles
Émincé de Viande au Wok, Riz et Légumes
Hachis Parmentier, Salade
Lasagnes « Traditionnelles », Salade
Bouchée à la Reine et Spaetzles (Supplément 2,50€)
Choucroute aux 4 Viandes (Supplément 4.50 €)*

Desserts

*Tarte du Jour avec Chantilly
Ile flottante
Kougelhof glacé *
Coupe de Sorbet 2 Boules avec Chantilly *
Mousse de Fruits*

Nous vous remercions de nous signaler par avance d'éventuelles particularités (végétariens, allergies...).
Nous devons connaître votre choix de menu (menu identique pour tout le groupe)
de préférence la semaine précédent votre arrivée afin que le chef puisse faire son marché.