

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 Paysanne (Lardons, Croûtons, Fromage et Œufs durs)
Salade Vigneronne
Salade Caesar
Assiette de Crudités
Tarte à l'Oignon, Salade
Quiche Lorraine, Salade*

Plats

*Pavé de Poisson, petits Légumes et Pommes Vapeur
Pavé de Bœuf poêlé, Beurre « Maison », « potatoes »
Échine de Porc à la Graine de Moutarde, Purée de Légumes
Haut de Cuisse de Poulet au Riesling, Spaetzles
Émincé de Porc 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
Île flottante
Kougelhopf glacé *
Coupe 2 Boules de Sorbet avec Chantilly *
Entremet aux Fruits rouges*

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.

