

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

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

Entrées

*La Terrine de Poissons, Sauce Cocktail
Le Cocktail de Crevettes, Salade et Pommes vertes
La Terrine « Maison » et ses Crudités
La Salade aux Lardons, Noix et Fromage de Bleu
Le Carpaccio de la Mer, Marinade aux Agrumes
La Farandole de Légumes en Croustillant et son Fromage*

Plats

*Le Poisson du Jour rôti, Sauce au Vin Blanc à l'aneth
Le Mignon de Porc aux Champignons
La Blanquette de Veau, Nouilles au Beurre
L' Escalope de Poulet à « l'Alsacienne » (Jambon cru, Sauce légère au Munster)
Le Pavé de Bœuf, Sauce aux deux Poivres*

*Tous les Plats sont accompagnés de Légumes.
Choisissez un deuxième accompagnement :
(Spaetzles, Riz, Pommes de terre sautées ou au four, Gratin Dauphinois,
Purée de Pommes de Terre)*

Desserts

*La Crème brûlée
La Mousse de Tiramisù « Maison »
La Mousse au Chocolat et Cointreau
La Trilogie de Glaces/Sorbets
La Tarte Maison et sa Glace
Le Kougelhopf Glacé et sa Chantilly*

Merci de nous signaler par avance d'éventuelles particularités (végétariens, allergies...).
*Nous devons connaître votre choix de menu (**menu identique pour tout le groupe**) au plus tard
le vendredi précédent votre arrivée afin que le chef puisse faire son marché.*