

Menus Groupes - STAMMTISCH - Printemps & Eté 2025

Entrées

Terrine de Campagne	7.00 €
Crudités, Cornichons, Mayonnaise à la Moutarde à l'Ancienne & Pain Toasté	
Salade de Chèvre Chaud au Miel	8.00 €
Fromage de Chèvre sur Toasts au Pesto Vert Nappé de Miel, Salade Verte & Vinaigrette Moutardée	
Gravlax De Saumon à l'Aneth	14.00 €
Fines Tranches de Saumon Marinés à l'Aneth & Citron, Chantilly Raifort & Pain Toasté	
Tataki de Thon Rouge façon Thaï	14.00 €
Sauce Cacaahuètes, Baies de Timut, Sésame & Coriandre	
Foie Gras de Canard Maison	16.00 €
Parfumé aux Baies Roses, Chutney d'Echalotes & Pain Toasté	

Plats

Dos de Cabillaud Poêlé à l'Huile d'Olives	Prix selon cours
Risotto Carnaroli aux Epices, Mesclun de Jeunes Pousses, Vieux Parmesan & Balsamique	
Bouchée à la Reine Grand-Mère	18.00 €
Feuilleté, Volaille, sauce Suprême aux Champignons & Spaëtzles Maison Poêlés au Beurre	
Cordon Bleu de Dinde Pané	22.00 €
Sauce Crémeuse aux Champignons, Pommes Frites & Salade Verte	
Couscous Royal	22.00 €
Merguez, Mijoté d'Agneau aux Epices, Cuisse de Poulet, Semoule, Légumes & Sauce Harissa	
Magret de Canard Laqué à l'Orange	26.00 €
Polenta Crémeuse au Curcuma, Légumes de Saison & Mesclun de Jeunes Pousses	
Mignon de Veau Cuit à Basse Température	27.00 €
Sauce Crémeuse aux Champignons, Gratin Dauphinois & Légumes de Saison	

Desserts

Trou Alsacien	3.00 €
1 Boule de Sorbet Citron & 3 cl de Crémant	
Plateau de Fromages	6.00 €
Munster, Chèvre, Brie, Bleu, Emmental, Pain & Fruits de Saison	
Vacherin Glacé Tradition	7.00 €
Glace Fraise, Chocolat, Vanille, Meringue, Brisures Spéculoos & Crème Chantilly	
Profiteroles au Chocolat	8.00 €
Gros chou, Glace Vanille, Sauce Chocolat Chaud, Amandes Torréfiées & Crème Chantilly	
Tiramisu Tradition	8.00 €
Crème Légère Mascarpone, Biscuit au Café & Amaretto, Cacao	
Mont Blanc	8.00 €
Glace Vanille, Sauce Chocolat Chaud, Meringue, Crème de Marrons & Crème Chantilly	
Pavlova aux Fruits Rouges	8.00 €
Glace Vanille, Glace Fraise, Meringue, Coulis de Fruits Rouges & Crème Chantilly	



Prix par personne. Propositions disponibles à partir de 20 personnes
Salle de réception disponible à partir de 40 personnes le dimanche et le lundi
Composez un menu identique pour l'ensemble des convives : entrée + plat + dessert
Restrictions et allergies alimentaires merci de nous consulter

Forfait location salle de réception : 200 € + arrhes de confirmation : 50 % de la facture globale

