



## MENU DE GROUPES

- *A partir de 15 personnes* -

### Menu à 25.-

Salade Maraîchère ou duo de jambon et ses condiments  
(*finest tranches de jambon à l'os fumé et jambon cru de pays*)

La fricassée de poulet au jus forestier ou Le boeuf gros sel crudités

La tarte du jour ou Le fromage blanc au coulis de fruits rouges

### Menu à 30.-

Pâté en croûte et sa compotée d'oignons ou Terrine de poisson du moment

Le jambon à l'os et son jus ou Cabillaud et son beurre citronné à l'ail des ours

La tarte du moment chantilly et glace vanille ou Salade de fruits et sa chantilly

### Menu à 35.- « Alsace »

La Vigneronne

La Bouchée à la reine du Chef

Le kougelhopf glacé et ses raisins marinés

### Menu à 40.-

Rosace de coppa et ses copeaux de parmesan

Ou : Vol au vent aux fruits de mer

Suprême de poulet d'Alsace rôti et sa crème de Munster

Ou : Filet de dorade royale et sa sauce à l'oseille

Crumble aux pommes et son caramel laitier

Ou : Carpaccio d'ananas, coulis de fruits rouges, sorbet framboise

### Menu à 45.-

Le Foie Gras mi cuit

Ou : Le saumon gravlax et sorbet yuzu

Magret de canard façon tournedos et son jus au miel et thym

Ou : Filet de bar juste snacké au beurre de vanille de Madagascar

Délice au chocolat chantilly, glace vanille

Ou : Soupe de fraises chantilly et son petit macaron

Contact : [hostellerie.alsacienne@gmail.com](mailto:hostellerie.alsacienne@gmail.com), Béatrice Zeller, 06 03 20 64 76  
Loïc Pichereau, Chef de Cuisine, au 07 68 24 74 30

