

Nos Menus Groupes (A partir de 20 personnes minimum)

Nos prix s'entendent taxes et services compris.

Soucieux de la qualité de nos prestations, pour une bonne organisation, un même choix pour chaque personne sera souhaité.

Nous retenons votre attention sur le fait que le nombre de menus réservés sera le nombre de menus facturés.

Merci de passer votre commande au plus tard 3 semaines avant la date d'arrivée, et nous informé si l'un des convives venait à se désister au minimum la veille du repas.

Vous bénéficierez d'une gratuité sur les menus pour une personne par nombre de 20 personnes payantes.

Pour toutes variantes ou autres propositions, n'hésitez pas à nous consulter.

La réservation sera définitivement enregistrée à réception **d'une confirmation et réception de 40 % de la somme en euros versée à titre des arrhes** et par tout moyen à votre convenance et qui seront déduits de votre facture, soit à notre banque ci-dessous :

IBAN: FR76 1760 7000 0170 2100 1306 881 SWIFT (BIC) CCBPFRPPSTR.

Le solde à régler lors du départ du groupe.

Annulations: entre 30 et 15 jours avant la date d'arrivée 10 % du montant du séjour sera conservée.

Jour de repos hebdomadaire, les LUNDIS toute la journée.

Lors de votre réservation, pensez à préciser :

Client ne mangeant pas de porc.

Client allergique à certains aliments.

Clients végétariens ou végétalien.

MENU N°1 15.00 €

Salade vigneronne
Escalope de volaille à la crème
Nid d'alsace
Nougat glacé

MENU N° 2 16.50 €

Panaché de petites salades
Filet de saumon au crémant
Tarte aux fruits

MENU N°3 17.00 €

Salade mêlée aux lardons et
Œuf sur le plat
Truite de la vallée au riesling
Ananas au kirsch

MENU N°4 16.50 €

Cocktail de crevettes et sa salade d'agrumes
Ragout de joue de porc à la bière
Crème caramel

MENU N°5 17.00 €

Quiche au munster
Blanquette de veau à l'ancienne
Coupe vosgienne

MENU N° 6 18.00 €

Terrine maison et crudités
Coq au pinot noir Spaëtzle maison
Mousse au chocolat

MENU N° 7 19.00 €

Terrine de poisson
Bouchée à la reine
Salade de fruits

MENU N° 8 19.00 €

Assiette de jambon cru d'alsace
Baeckaoffa- salade verte
Ille flottante

MENU N°9 19.00 €

Tarte à l'oignon
Choucroute garnie (5 garnitures)
Kougelhoph glacé

MENU N°10 20.00 €

Cassolette d'escargots
Rôti de veau forestier
Vacherin glacé

Forfait boissons

5€

½ eau minérale ou 25 cl de bière ou 25 cl de vin + 1 café ou 1 infusion (par personne)

Supplément fromage
(par personne)

5 €