Menu séminaire

Le déjeuner est servi avec ½ eau, un café.
Le dîner est servi avec ½ eau et 1 café.
Déjeuner servi de 12h à 14h et dîner de 19h à 21h
(minimum de 8 personnes)

LES ENTREES

- Salade gourmande – saumon fumé, magret de canard, foie gras, crevettes
- Carpaccio de St Jacques
- Salade Pot-au-feu
- Cannellonis au saumon fumé, mesclun
- Tarte à l'oignon
- Méli-Mélo de salade de lardon, croûtons, œuf poché

LES PLATS

Nos viandes

- Suprême de pintade aux écrevisses
- Choucroute aux 5 viandes
- Bouchée à la reine, riz
- Jambonneau braisé sur lit de choucroute

Nos poissons

- Cordon bleu de saumon à l'Alsacienne
- Choucroute aux poissons (saumon, sandre, lotte, gambas)
- Brochette de poisson et gambas, sauce aux pistils de safran, petits légumes, riz

LES DESSERTS

- Crème brûlée
- Tiramisu maison
- Fondant au chocolat et sa glace caramel beurre salé
- Tarte aux fruits de saison

Les plats faits maison sont élaborés à partir de produits bruts

Le choix du menu est à l'identique pour l'ensemble des convives.
Merci de nous communiquer en amont si certaines personnes ont un régime spécial.
Uniquement sur réservation au minimum 8 jours à l'avance.
Tout changement est susceptible d'entrainer un supplément.
Toute annulation non signalée 72h avant votre évènement vous sera facturée.
Merci de votre compréhension.