



## *Le cocktail à composer*

6 pièces/pers : 8.50€/pers  
9 pièces/pers : 12.00€/pers  
12 pièces/pers : 15.50€/pers  
15 pièces/pers : 18.00€/pers  
½ tarif/enfant

### **Les classiques :**

Mini moricettes garnies  
Mini bagels garnis  
Mini Bretzels  
Pains surprises  
Miche surprise  
Mini club sandwich

### **Les verrines :**

Verrines de foie gras à la figue  
Verrines de courgettes au fromage frais  
Verrines de Saumon et crème de ciboulette  
Verrine de petits pois à la menthe et jambon  
Soupe de pastèque au poivre  
Verrine de ricotta, olives et tomates  
Panna cota à l'ail et jambon italien  
Verrines de crudités

Cuillère de saumon roulé au fromage frais  
Cuillère Melon au jambon cru et porto  
Cuillères de guacamole aux crevettes ou/et chorizo

## **Les brochettes :**

Brochettes de pruneaux et magret  
Brochettes de crevettes à l'ananas  
Brochettes de tomates et mozzarella  
Brochettes de jambon et melon  
Brochettes de saumon et concombre  
Brochettes de raisin et comté  
Brochette de Radis, mozzarella et lard paysan

## **Les réductions salées :**

Croquettes de chèvre à la noisette et ciboulette  
Makis de poisson, sauce soja, gingembre et wasabi  
Roulé de saumon au fromage frais  
Roulé de jambon blanc aux légumes  
Assortiment de mini tortillas roulés  
Dips de légumes et sauce  
Blinis au saumon fumé  
Blinis de pomme et foie gras  
Blinis au roquefort et noix  
Pain nordique au saumon fumé  
Pain nordique au jambon cru  
Toasts de saumon  
Toasts de chèvre, olives et tomates  
Toast de foie gras  
Toasts de magret de canard  
Moelleux au fromage frais, olives et tomates  
Moelleux au citron, aneth et crevettes  
Cannelonis farcis à la ratatouille  
Cannelonis farcis au saumon

## **Les Tapas :**

Tapas aux rillettes de saumon  
Tapas au jambon cru et tomatade  
Tapas aux rillettes de thon  
Tapas à l'avocat et crevettes  
Cornet de jambon espagnol et gressinis  
Cornet de Saucissons  
Cornet de comté  
Tortillas de pomme de terre

## **Les réductions chaudes :**

Bouchées aux crevettes  
Mini quiches en assortiment  
Samoussas au bœuf épicé  
Feuilletés aux escargots  
Crevettes en chemise de pomme de terre  
Mini-nems  
Pastilla de poulet épicé  
Mini tartes flambées  
Mini knacks et moutarde  
Tapas aux oignons et lardons  
Tapas aux anchois, ratatouille et parmesan  
Tapas à la tomate et mozzarella  
Mini hamburger

## Les sucrées

Moelleux pistache et framboise  
Mini cannelés  
Fraises déguisées au chocolat blanc  
Tartelettes au citron et fruits  
Assortiment de mini macarons  
Mini-opéra  
Panna cota vanille et framboise  
Verrine exotique et gingembre  
Verrine de chocolat aux noisettes  
Mini-Baba au rhum  
Choux vanille et caramel  
Fondant chocolat et noisettes  
Tiramisu aux fruits

## **Les Animations diverses**

### **Jambon serrano**

Découpe de jambon serrano accompagné de pain grillé, tapenade, tomate et crème d'artichaut

**220.00€ le jambon**

### **La Plancha**

Saint-Jacques sur ratatouille fine  
Brochette Yakitori au poulet  
Gambas grillées sur sa compote de courgette  
Dé de bœuf aux épices  
Maquereaux grillés sur concassée de tomate  
Magret de canard au soja sur wok de légumes

**2.00€/pièce (min 100 pièces)**

### **Bar à huîtres**

Ouverture d'huîtres accompagnées de pain de seigle, beurre salé et vinaigre à l'échalote

**2.00€/huître**

### **Fontaine à chocolat**

Présentoir de fruits, macarons et chamallows accompagnés d'une fontaine à chocolat

**1.00€/pièce (min 100 pièces)**

# MENU de MARIAGE

## Entrée

Terrine de foie gras de canard à la liqueur de pain d'épices,  
Chutney de pommes au gingembre et sa brioche

Ou

Duo de foie gras en chaud et froid et pommes confites (sup : 2.00€)

Ou

Cannolis de saumon au fromage frais, gambas marinée  
Jeunes pousses et vinaigrette acidulée

Ou

Assiette Terre et Mer

(Gambas, foie gras, magret de canard, saumon mariné)

Ou

Ballotine de pintade au ris de veau et ses crudités virtuelles

Ou

Œuf 64° à la mousseline de pomme de terre et truffe, feuille de sisho

Ou

Thon mi-cuit aux graines de sésame, crème d'avocat et choux croquant

## Poisson

Trilogie de poisson aux moules et safran d'Alsace,  
Wok de légumes croquants

Ou

Filet de Daurade grillée, sauce aux herbes  
Pomme écrasée et petits légumes

Ou

Duo de Gambas et Saint-Jacques, brandade aux herbes  
Emulsion d'une bisque d'écrevisses

Ou

Dos de cabillaud fondant aux olives  
Tarte fine de ratatouille

Ou

Demi-homard gratiné au beurre d'herbes (sup : 3.00€)

Ou

Filet de rouget à la vinaigrette de ratatouille  
Risotto crémeux au parmesan

Ou

Lotte rôtie à la crème de lard,  
Raviole aux jeunes pousses d'épinard (sup : 2.00€)

## Trou (sup : 1.50€)

Sorbet pomme verte au calvados  
Ou  
Sorbet mandarine à la framboise  
Ou  
Sorbet poire à la liqueur de pain d'épices  
Ou  
Sorbet melon arrosé au porto  
Ou  
Sorbet litchi arrosé au Soho  
Ou  
Sorbet mirabelle arrosé  
Ou  
Granité façon « Mojito »

## Viande

Aiguillette de magret de canard au miel et gingembre  
Millefeuille de pomme de terre et petits légumes  
Ou  
Pavé de veau « basse température » aux champignons  
Pomme grenaille et jardinière de légumes  
Ou  
Filet de bœuf fondant à la truffe (sup : 2.00€)  
Pommes darphins et jardinière de légumes  
Ou  
Mignon de porc pané aux noisettes  
Cannelonis farci aux champignons et jardinière de légumes  
Ou  
Filet d'agneau en persillade et jus au thym frais  
Pomme Anna et gâteau de ratatouille  
Ou  
Suprême de pintade au foie gras, Jus réduit  
Croquettes de risotto et petits légumes  
Ou  
Paleron de bœuf de 60 heures, sauce parfumée au chocolat  
Gâteau dauphinois et légumes de saison

## Fromage

Assiette de 3 fromages (sup : 3.50€)

## *Le buffet de fromage*

A partir de 20 personnes

### Carte de France

A composer accompagné de pains spéciaux, raisins, fruits secs, cumin

Munster, brie de Meaux, comté,  
Morbier, camembert, Tomme de Savoie  
Saint-nectaire, beaufort, cantal  
Tête de moine, Livarot, mimolette, Saint Albray  
Reblochon, Pont l'évêque

Chavignol, Sainte Maure de Touraine  
Bleu d'auvergne, fourme d'Ambert,

**4.00€/5 différents**

**7.00€/8 différents**



# *Le buffet dessert Gourmand*

A partir de 50 personnes

Salade de fruits frais  
Assortiment de crèmes brûlées  
Tarte aux fruits de saisons  
Île flottante  
Assortiment de verrines aux fruits de saison  
Mousse au chocolat  
Assortiment de macarons  
Entremets aux fruits  
Eclairs au café et chocolat

**10.00€/pers**

**Pièce montée (pâtisserie Kamm Sélestat)  
(Sur Devis)**

## **Dessert**

Assiette gourmande des mariés (selon composition)  
Ou  
Délice de framboises, pistaches et mascarpone  
Ou  
Moelleux tiède au chocolat, fruits et glace de saison  
Ou  
Dôme de framboise à la vanille  
Sorbet marbré citron vert basilic et melon  
Ou  
Rocher de chocolat au cœur de caramel et sorbet à la poire  
Ou  
Tartelette à l'ananas confit, crème de chocolat  
blanc  
Sorbet marbré mangue et noix de coco

**Entrée + plat 28.00€**

**Entrée + plat + dessert 36.00€**

**Entrée + poisson + viande + dessert 45.00€**

# Menu enfant

Escalope de dinde à la crème  
Nouilles et légumes  
Ou  
Hamburger et ses roestis

\*\*\*\*\*

Surprise glacée

**10.00€/enfants**

**Location de vaisselle  
(sur devis selon les besoins)**

**Prestation de service  
Maître d'hôtel : 30.00€/pers/heure  
Serveur : 24.00€/pers/heure**

**Boule pain 0.60€/pièce**

**Café, thé, infusion  
1.00€/pers**

**Location tireuse à bière  
35.00€HT + de 90 à 120.00€HT/ fût suivant marque de bière  
Gothic, kronenbourg, fisher, Heineken**

**Forfait boisson soft  
Coca, jus de fruits, eau, orangina  
2.50€/pers**

**Cocktail  
Ponch « maison » et (ou) sangria « maison »  
2.00€/cocktail/pers**

## Les vins

Crémant Greiner Schleret	14.00€
Riesling terroir s domaine Martin Schaetzel	20.00€
Riesling grand cru Schlossberg	26.00€
Pinot gris domaine Armand Hurst	10.80€
Riesling Armand Hurst	9.70€
Pinot noir Armand Hurst	10.90€
Bordeaux Garonne Saint Gemme	18.00€
Bordeaux Château d'Aiguille	25.00€
Champagne	30.00€

## Forfait boissons repas

**12.00€/pers**