

L'offre de restauration "Spéciale Noël" L'offre de restauration "toute l'année"

Nos Menus de Noël



PLAT
Salades d'hiver
"Fleischpastet" pâté chaud alsacien ou Tourte de Noël *
Un verre de vin et eaux locales à volonté
DESSERT
Schnitzlaiwel et glace vanille ou
Bûche traditionnelle biscuit roulé au chocolat
Un café ou une infusion
*Au choix :
Tourte de Noël aux figues (porc) / Tourte de gibier, liqueur de sapin et pomme (sanglier et porc) / Tourte au saumon / Tourte à la carotte, gingembre et cannelle



Notre Buffet de Noël

SALÉ
Saumon fumé, toasts au foie gras, plateaux de salaisons et fromages locaux, œufs, quiches chaudes, légumes à croquer avec sauces, fruits de saison, mini bretzels, pains de la Maison (aux figues, aux épices de noël...).
SUCRÉ
Spécialités de Noël Schnitzlaiwel & Christstollen
BOISSON
Crémant, eaux locales Café ou infusion



Nos suggestions à toute heure

PAUSE SUCRÉE	PAUSE GOURMANDE	RÉCEPTION
Mannele individuel	Assiette découverte des spécialités de Noël Schnitzlaiwel, christstollen, bredele ou	Mini bretzel, chiststollen et mannele géant à déguster en tranches
Café, chocolat ou infusion	Tarte de saison pomme cannelle ou poire chocolat	Eaux & vin
	Vin chaud, jus de pomme chaud, café, chocolat ou infusion	

Nos formules repas

- Boissons*, dessert** et café inclus
- Tourte, quiche ou jambon en croûte & crudités 27.50€
- Baeckeoffe et salade verte 35.50€
- Choucroute 29.50 €
- *eaux à volonté & un verre de vin ou de bière
- **tarte aux fruits ou kougelhopf glacé au marc de gewurztraminer

Notre formule buffet

- Boissons* inclus
- Plateaux de charcuteries, de fromages, de saumons fumés, de légumes à croquer avec sauces et trois sortes de pains 20€
- *eaux à volonté & un verre de vin ou de bière

Nos suggestions à toute heure

- Apéritif**
Verre de crémant, vin, kir ou bière
Kougelhopf salé & mini bretzel 7.50€
- Kaffe kuchen**
Boisson chaude
Part de tarte ou autre spécialité de saison 8.00€
- Pause sucrée**
Boisson chaude
Mini viennoiserie & kougelhopf sucré 6.00€

qu'il est possible de combiner avec une formule

Nos offres de restauration "toute l'année" et "spéciale Noël" s'adressent aux groupes jusqu'à 50 personnes. Pour toute réservation, un menu unique est à sélectionner pour l'ensemble du groupe (hors régimes végétariens, qui peuvent être pris en compte sur demande préalable). La privatisation de la salle de la Corporation des Boulanger est incluse pour toute prestation dont le montant dépasse 200 €. En dessous de ce seuil, des frais de location s'appliquent. Afin de vous garantir un accueil optimal, merci de nous confirmer le nombre définitif de participants au plus tard 8 jours avant votre venue. Passé ce délai – et notamment en cas de modification à moins de 48 heures de la date – la facturation sera basée sur le nombre de personnes confirmé.