

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

Nos Menus de Noël



32 €

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

29€

Notre Buffet de Noël

SALE

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 formules repas

Boissons*, dessert** et café inclus

Tourte, quiche ou jambon en croûte & crudités 27.50€

Baeckeoëffe et salade verte 35.50€

Choucroute 29.50 €

*eaux à volonté & un verre de vin ou de bière

**tarte aux fruits ou kougelhoppf glacé au marc de gewurztraminer

Notre formule buffet

Boissons* incluses

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

Kougelhoppf 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 & kougelhoppf sucré 6.00€

qu'il est possible
de combiner avec
une formule

Nos suggestions à toute heure

PAUSE SUCRÉE

Mannele individuel

-

Café, chocolat ou
infusion

PAUSE GOURMANDE

Assiette découverte des spécialités de Noël
Schnitzlaiwel, christstollen, bredele

ou

Tarte de saison
pomme cannelle ou poire chocolat

Vin chaud, jus de pomme chaud, café,
chocolat ou infusion

RÉCEPTION

Mini bretzel, chiststollen et
mannele géant à déguster
en tranches

-

Eaux & vin

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 Boulangers 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.