



Menu mariage 28

Prix :28,00€

Menu Viande 28€

Entrée

Terrine de chevreuil aux pistaches

ET

Salade de lentillons de Landroff au vinaigre balsamique

Plat

Suprême de poulet d'Alsace

ET

Gnocchi maison, jus réduit au porto blanc, brochette de légumes

Assiette de fromage

Tome de Vergaville, munster de Bénestroff, Fromage frais de Guidwiller

Menu Sans lactose « crème, beurre, lait » 28€

Entrée

Tartare de saumon d'Écosse label rouge

ET

Salade de mesclun, graine de courge de Landroff

Plat

Filet de lieu jaune rôti sur peau

Tombée de poivrons multicolore, sauce escabèche

Riz pilaf

Assiette de fromage

Tome de Vergaville, munster de Bénestroff, Fromage frais de Guidwiller

Menu enfant 7€

Escalope à la crème

ET

Gnocchi maison, brochette de légume

Forfait service :19h à 23h

2 cuisinier(e) 160€

3 serveur(se) 240€

Service de 23h à 1h pour la vaisselle : 2 serveur(se) 80€

Suppléments

Petit pain brochette « 4 petits pains » 2,5€ par personne

le pain baguette « bûche du fournil » 3 pour les enfants

Dans ce devis sont compris la livraison et le café