



# *Salles du Clos Malpré et La Forain*

**2020**

*MENUS pour vos fêtes et soirées*

**Après le choix et la réservation de  
votre salle et suivant vos nombres  
et nos disponibilités,  
nous vous proposons différents  
menus et buffets**

*Senones - Vosges [info@closmalpre.com](mailto:info@closmalpre.com)*

*[www.closmalpre.com](http://www.closmalpre.com) Tél. 03 29 57 63 73*

**LA** SENONES  
**FORAIN**

17. LA PETITE FORAIN - 88210 SENONES

# Deux menus dégustation :

- **3 PLATS : 33 €** une entrée froide ou chaude, plat, dessert **ou** un plat unique, fromage, dessert

- **4 PLATS : 41 €** deux entrées au choix, plat, dessert ou une entrée au choix , plat, fromage, dessert

**Ce sont deux menus de base et nous vous proposons un complément d'entrées et plats à supplément venant enrichir ces propositions**

## Les Entrées

### Entrées froides sans supplément

- Salade vosgienne aux petits lardons fumés et vinaigre de bluet
- Rillettes de daims et salade verte (notre élevage local de gibier)
- Deux crudités de saison, un taboulé lacées en buffet pour libre service
- Salade en farandole, avocat, tomate, asperge verte, fenouil et crème de framboise
- Salade saveurs de saison (Salade, Champignons De Paris, Fromage De chèvre, Fruits)

#### AVEC SUPPLEMENT 2 €

- Assiette de saumon fumé et sa salade folle du marché
- Tartare de saumon aux amandes effilées
- Rillettes de canard du chef et ses crudités

#### AVEC SUPPLEMENT 4 €

- Assiette de copeaux de saumon marinée et sa salade folle du marché
- Assiette périgourdine (foie gras, gésiers et magrets de canards)
- Pressé de joue de porc au foie gras sur lit de mâche

#### AVEC SUPPLEMENT 5 €

- Mi-cuit de foie gras maison et son chutney au bluet des Vosges
- Tartare de Saint Jacques sur lit de salade et crème de framboise
- Assiette de saumon façon Grawlax, crème à la ciboulette et son pain à l'aneth

### Entrées chaudes sans supplément :

- Le feuilleté au munster et au cumin chaud
- Quiche lorraine tradition et petite salade verte
- Petite tourte de montagne à notre façon (spécialité maison)
- Soupe vosgienne au lard fumé
- Cassolette au saumon rose à la crème de safran chaud

#### AVEC SUPPLEMENT 2 €

- Cassolette d'escargots et sa crème à l'ail des ours (Plante des Forêts des Vosges)
- Pâté lorrain du chef et sa salade verte

#### AVEC SUPPLEMENT 4 €

- Timbale chaude de Saint Jacques et crevettes à la crème de safran
- Petite marmite sole et ses gambas sur fondue de poireaux
- Bouchée tradition au ris de veau

**Si vous souhaitez un entracte glacé : 5 €** (à placer avant la viande)

\*\* Entremet glacé lorrain : un sorbet maison mirabelle arrosé d'eau de vie de mirabelle

\*\* Entremet glacé à la vodka : sorbet citron arrosé de vodka

## Carte des Plats pour menus à 33 € ou 41 €

### Plats sans supplément

- Carbonnade tendre à la bière du Sorcier
- Parmentier et joue de bœuf effilochée sur son jus réduit à la fleur de thym
- Suprême de volaille aux petits légumes et gratin
- Noisettes de mignon de porc et ses champignons des bois

*Notre spécialité : viande de daim de notre élevage*

- Braisé de daim aux airelles - kneffes vosgiennes

*Plat végétarien :*

- Déclinaison de gratin courgette safran - dauphinois et poêlé de légumes
- Marmite de la mer en feuilleté et ses petits légumes

#### AVEC SUPPLEMENT 2 €

- Blanquette de veau et son risotto moelleux
- Confit de canard et ses pommes sarladaises
- Dos de cabillaud ses légumes de saison et son aioli
- Saumon grillé à l'unilatéral et son risotto crémeux

#### AVEC SUPPLEMENT 4 €

- Ecrasé de joue de bœuf et son cœur de foie gras
- Tournedos de pintade aux petites girolles
- Mignon de veau, émulsion de morilles et risotto crémeux
- Magret de canard et cèpes sur lit de foie gras en pantoufle feuilletée
- Gigue de daim, Tatin aux pommes et gratin dauphinois

**Si le plat n'est pas présenté avec sa garnitures vous avez le choix :**

**Féculents :** Gratin dauphinois, Riz pilaf ou risotto, Pommes de terre grenaille, Spätzles alsacienne, Palet de polenta à la forestière

**Légumes :** Tomates provençales, Fagots de haricots verts, Crémeux de potiron  
Flan duo de courgettes, Ratatouille, Poêlée de légumes caramélisés

### Plat unique - fromage - dessert : 33 €

**Menu avec plat unique : 33 € sans entrée mais avec fromage et salade, dessert**

- La choucroute alsacienne au Riesling
- Baeckeofe aux trois viandes marinées
- Cassoulet maison - cuisse de canard et saucisses à la graisse d'oie
- Tartiflette vosgienne (ou savoyarde) et ses charcuteries
- Jambonneau fumé et ses tofailles
- Couscous agneau, poulet, merguez
- Paella royale
- Munster fermier, Tome nature des Vosges, Chèvre et salades variée
- Dessert au choix -

### Fromages Esprit Vosges en complément des menus sans fromage

- Tarif : 4 € - Munster fermier, Tome nature
- Tarif : 6 € - Munster fermier, Tome nature des Vosges, Chèvre et salades variée

## Dessert

### Le dessert de votre menu service à l'assiette

#### Sans supplément

- Baba au rhum tradition
- Crumble aux fruits rouges et sa verrine glacée
- Poire pochée au chocolat et glace vanille
- Verrine de tiramisu saveur pain d'épices
- Panna cotta aux fruits rouges
- Tartes aux myrtilles ou autres fruits de saison (proposé à l'assiette ou sur buffet)

#### AVEC SUPPLEMENT 3 €

- Fondant chocolat cœur tendre sur coulis de framboise
- Vacherin framboises en verrine
- Gâteau de Salm (*Génoise, crémeux mirabelle, mousse chocolat, crumble amande*)
- Croquant chocolat framboise (*mille feuille mousse légère, framboise*)
- Gros macaron garni parfum au choix  
*Lorrain : Macaron vanille, Mousse bergamote, Compotée mirabelle et coulis mirabelle*  
*Framboise : Macaron framboise, Mousse framboise, Compotée framboise et coulis framboise*  
*Chocolat : Macaron chocolat, Mousse chocolat noir et crémeux chocolat lait*

#### AVEC SUPPLEMENT 3 €

### un grand gâteau festif à partager

- \* Framboisier *Biscuit cuillère, Mousse framboise et framboises fraîches, coulis de framboise*
- \* Citronnier *Crémeux citron, dacquoise citron, meringue italienne*
- \* Fraisier *Biscuit cuillère, Mousse fraise, fraises fraîches, coulis fraise*
- \* Jivana *Mousse chocolat lacté caramel, génoise chocolat, croquante fruits secs*
- \* Saveur des Iles *Crémeux passion, mousse Panna Cotta, cubes de mangue, abricots secs,*
- \* Maréchal aux fruits et saveur au choix :  
*Génoise, crème pâtissière, meringue légère :*  
*Poire et framboise*  
*Mirabelle*  
*Mangue et litchi*

#### Vous souhaitez compléter le dessert du menu

- \* Un gâteau complémentaire de 12 parts : 25 €
- \* Pièce montée : 2,90 € / chou garni de crème pâtissière

# UNE SALLE et un BUFFET FESTIF

## A partir de 30 €

Un buffet de base que vous complétez avec les plats de votre choix

### Crudités

Duo de crudités  
Taboulé à la menthe et Salade Paysanne

### Charcuteries

Jambon blanc Rostello aux herbes  
Terrine maison de daim aux bluets  
Rosette  
Pilon de poulet Tex Mex Sauce barbecue

### Fromage

Plateau deux fromages Brie et Munster  
Salade verte

### Dessert

Tarte aux fruits de saison  
  
OU  
Tout autre dessert à supplément  
Voir page 3

Nous vous invitons à consulter sur la page 5, un large choix d'entrée, charcuteries et poisson pouvant venir compléter ce buffer.

D'autre part nos chefs vous proposent un tourne gigots chaudes avec des viandes au choix

### 45 € - La formule tout compris

LA SALLE et la mise en place des tables  
Le buffet de base

#### LES BOISSONS

- un fût de bière du Sorcier (20L de bière au sureau) entre apéritif et repas
- 20 cl/adulte de vin blanc (+ sirop de cassis)
- 1 L/soda et eau pour 10 adultes
- Grignotage salé et 3 réductions/pers.
- 25 cl de vin rouge/adulte
- Café en libre service pour la fin du repas

LE SERVICE Durée 2 H. - LA REMISE EN ORDRE

## Le repas des enfants

### Formules boissons comprises :

**Moins de 4 à 6 ans : 12 €**

Nuggets  
avec garniture  
et glace  
Ou

Buffet pour 3 enfants

**De 6 à 12 ans : 16 €**

Hamburger  
avec garniture  
et glace  
Ou

Buffet pour 2 enfants

# Suppléments pour le Buffet

Suppléments proposés en plateau de 20 personnes et ses multiples

## Club Sandwich

Le Périgord (magret, foie gras)	48 €
Le Niçois (thon œuf anchois)	44 €

## Crudités et salades composées (3.5kg)

Carottes, Céleri, Betteraves, choux...	48 €
Salade Italienne	40 €
Salade lentilles à la Paysanne	40 €
Salade fraîcheur au goût du chef	42 €

## Charcuteries et viandes froides

Jambon blanc Rostello aux herbes	50 €
Jambon cru Forêt Noire	50 €
Roast-beef et ses vinaigrés	55 €
Rosette et Mortadelle	46 €
Pilon de poulet Tex Mex Sauce barbecue	46 €
Rôti de Porc aux herbes	55 €
Eventail de melon et jambon cru	48 €

### **Fabrication maison - - 1 kg - -20 pers.**

Rillettes de daim de notre élevage	45 €
Rillettes de canard	66 €
Pressé de joue de bœuf façon	
pot au feu & cœur de foie gras	59 €
Pâté royal de gibier en croûte fine	54 €
Foie gras canard mi-cuit, son chutney	94 €

## Tourne Gigots choisissez votre viande

Deux viandes grillées et découpées devant vous

En remplacement des charcuteries : 11 € /pers

En complément : 15 € / pers

- Carré de Porcelet
- Presa de Porc ibérique
- Gigot d-agneau à l-ail
- Gigue de Daim aux épices (viande de notre élevage)

Accompagnement : grand gratin dauphinois

## Poissons

Filet de Saumon fumé et sauce fraîcheur	60 €
Saumon marinés en copeaux	65 €
Saumon gravlax fait maison	69 €
Rillettes aux deux saumons	58 €

## Fromage AOP

Camembert	18 €
Tome ail des ours	25 €
Tome à l-andouille	25 €
Munster au cumin	25 €
Comté	27 €

## Dessert

**Un dessert complémentaire**

**SUPPLEMENT : 3 €/pers. sur le buffet Champêtre**

## Grand gâteau à partager

**Maréchal aux fruits avec au choix :**

*Poire framboise ou Mirabelle ou Mangue Litchi*

**Jivana :**

*biscuit et mousse chocolat mousse caramel, croquantes*

**Citronnier :**

*Biscuit, mousse légère au citron, meringue italienne*

**Fraisier ou Framboisier :**

*Biscuit, mousse légère au fruit, meringue italienne*

**Saveur des Iles :**

*biscuit amande mousse panna cotta, compotée mangue*

## Buffet de dessert : 3€/pers.

Salade de fruits frais, tiramisu café, ile flottante

**Pour compléter les tartes de votre menu**

# APERITIF FESTIF : 4 formules au choix

## BOISSONS et MIGNARDISES

**Cocktail de Bienvenue 5 pièces / personne - Durée de la prestation : 30 minutes max**

Grignotage salée - 4 réduction au choix du chef

**Cocktail Quatuor 8 pièces / personne - Durée de la prestation : 1 heure environ**

4 mini gourmands (pizza, quiches variées, champignon farci )

4 paniers feuilletés (saveur chèvre, légumes du soleil, épinard ricotta, saumon)

**Cocktail Terroir 10 pièces / personne - Durée de la prestation : 1 heure 30 environ**

3 mini terrine de daim aux aïelles à piquer - 1 mini verrine vosgienne au lard fumé

2 réductions quiche lorraine - 2 réductions tartes flambées - 2 brochettes de tome du pays

**Cocktail Réception 12 pièces / personne - Durée de la prestation : 1 heure 30 à 2 heures**

4 mini gourmands pizza, quiches variées, champignon farci )

4 feuilletés saveur (mini paniers chèvres, st Jacques, piperade...)

4 mini verrines : thon au citron, tartare saumon, tartare concombre, tartare légumes du soleil

TARIFS avec 20 cl de boisson	BIENVENUE	QUATUOR	TERROIR	RECEPTION
1/ Kir au vin blanc	7,90 €	12,20 €	14,90 €	16,70 €
2/ Sangria	8,90 €	13,20 €	15,90 €	17,70 €
3/ Punch : Sureau ou Rhum ou Lorrain	10 €	14,30 €	17 €	18,80 €
4/ Crémant d'Alsace (1 bt./4pers.)	12,80 €	17,10 €	19,80 €	21,60 €
<b>Boissons comprises dans le tarif : jus de fruits, soda coca, eaux pétillantes à raison d'1L/10 pers</b>				
Formule Enfants - 12 ans	4,60 €	7,60 €	9,20 €	10,70 €

***Vous pouvez compléter ces formules avec nos réductions apéritif***

- 30 assortiments pizzas, quiches, feuilletés 25 €
- 40 mini brochettes variés 38 €  
(melon, jambon, tomate mozzarella, abricot lard fumé, ...)
- 60 mini sandwich assortiment en pain surprise 75 €
- 40 verrines tartare de légumes 50 €
- 50 canapés traiteur variés 62 €

**BIERES** : Les bières en fûts et bouteilles sont nécessairement fournis par notre établissement

- Deux bières du Sorcier en fût (bière de notre production) et trois en bouteilles :  
- 20 L/ bière verte au sureau à **75 €** - 30 L/ bière Bokono (cerise) à **140 €**  
- Bière bouteille de 33 cl : 48 € le carton de 24 au choix Sureau—Bokono—Malaka (gingembre)
- Bières blondes : 30 L / **115 €**  
Tirage - Une formule en libre service pour la durée de votre prestation



# BOISSONS pour votre repas

## LES VINS : Un forfait facturé sur la base du nombre de menus adulte réservé

Une formule pour buveur ou non buveur permettant une moyenne de consommation

**Forfait ECO N°1 pour un volume de 30 cl : Entre vin blanc et vin rouge**  
(Exemple pour 60 personnes vous bénéficierez de 24 bouteilles entre blanc et rouge ou rosé)

**Forfaits N° 2-3-4 sont proposés avec chaque menu adulte avec un volume de 43 cl :**  
**1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes + 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes**

<u>TARIFS DES FORMULES</u>	N°1*	N°2*	N°3*	N°4*	<u>BOISSONS</u>
<b>Blanc</b>					<b>Apportés</b> <b>Forfait à</b> <b>5.30 €</b> par menu Vins, softs, eaux sont à fournir par vous
Tariquet Classic		X			
Goupil ou Pinot gris ou Riesling			X		
Tariquet Premières Grives ou Amplitude				X	
<b>Rouge</b>					
Côte du Rhône La Sabatière	X				
Côte du Rhône Village Laudin ou Domaine Petit Romain		X			
Grézan ou Bordeaux ou Bourgogne				X	
<u>TARIFS DES VINS/MENU ADULTE</u>	<b>7 €</b>	<b>11 €</b>	<b>13 €</b>	<b>15 €</b>	

FORMULE Boissons si Animateurs : Sodas : coca cola et jus d'orange : **4 €/menu**

*Offert dans le tarif de la formule :*

**1/Eaux pétillantes à volonté et Softs à discrétion (1 btlle/10 pers. environ)**

**2/Droit sommelier de fin de soirée (le champagne et crémant peuvent être apportés)**

**3/ Le café en libre service en fin de repas (sans formule il est facturé à 1,50 €/adulte)**

## BRUNCH du lendemain : 21 €

### Les boissons :

Jus d'orange BIO et Boissons chaudes classiques du matin: café, thé, chocolat et infusion

### Les produits de boulangerie :

Mini viennoiseries: croissants nature, pains chocolat, pains raisins

Baguettes: tradition, céréales, Pancakes

### Les plateaux sucrés :

Confitures de Pays, Miel AOP, Nutella, beurre.

céréales, Yaourts, faisselle, fruits frais

### Les divers plateaux salés :

Chorizo Doux et Jésus, Jambon Sobovia, Fromages AOP

### Les plats chauds :

Œufs brouillés nature et herbes, Saucisses et lard grillé

*Si vous le souhaitez, complétez ce brunch avec des plats buffet (voir page 5)*



# Nos organisations et conditions

Notre équipe propose des prestations de qualité, et reste à l'écoute de vos besoins. Nous mettons notre maîtrise et nos conseils à votre service, des atouts indispensables à la réussite de toute fête.

## ***Une salle et une prise en charge complète***

Faites confiance à notre savoir-faire et découvrez nos propositions globales de nos menus de soirées. Nos services de restauration composés de chefs de cuisine, cuisiniers, commis prennent en charge totalement votre repas à partir de produits de qualité.

Dans l'optique de s'adapter aux mieux à vos goûts, à vos envies et à votre budget, l'équipe de restaurateur-traiteur vous propose une liste de mets à glisser dans les menus ou buffet. Le tarif des menus comprend l'ensemble des prestations depuis la mise à disposition de la salle pour toute la nuit, ou la durée de votre fête en journée, sans location aucune, et avec le bénéfice des accès aux terrasses et abris, la fourniture du mobilier, la vaisselle, le nappage et serviettes.

Le personnel de service est présent pendant votre apéritif puis s'attache à votre service pendant la durée de la prestation selon le tarif du menu choisi et assure le lendemain la remise en ordre.

**Le service du repas se situe obligatoirement avant 13 H en journée et 20 h 30 en soirée**

Le personnel en charge de votre repas ou buffet vous propose un service de :

- 2 H maximum pour le menu à 33 € et les buffets inférieurs à 33 €
- 3 H pour les menus et buffet supérieurs à 33 €
- 4 H pour un menu à 41 € et buffet à partir de 41 €/pers. et plus

**Au-delà de ces horaires, supplément de 42 €/heure entamée/personnel présent.**

Un service sans interruption jusqu'à la fin du service du plat (aucune animation possible avant le dessert), celui-ci est dressé en libre service avec le café et sans personnel si vous le souhaitez

Horaire du brunch : service de 10 h 30 à 12 h 30.

**Toutes les conditions pour le choix de la salle sont expliquées en détail dans les dossiers respectifs de chaque domaine Clos Malpré ou La Forain.**

**Merci de découvrir ces documents et d'en faire une lecture attentive.**

**Découvrez les salles : Ménestrel, lounge bar, Chaumes, Clos Malpré...**

Nos deux domaines Clos Malpré et La Forain sont implantés à la lisière de la montagne vosgienne et nous assurons fêtes et réceptions toute l'année au fil des saisons - les couleurs du massif, la lumière de la journée tout est propice à rendre inoubliable votre séjour sur nos établissements.

**Merci d'avoir pris le temps de lire ce document. Nous aurons grand plaisir à vous apporter tout complément d'information et à vous assurer une visite prochaine.**

**Organisation de fête et réception – Traiteur chalets locatifs**

Route de la Combe - 88210 SENONES Tél. 03 29 57 63 73 - [info@closmalpre.com](mailto:info@closmalpre.com) - [www.closmalpre.com](http://www.closmalpre.com)  
SAS SORAVOSGES – siret 347 933 376 00019