

Repas livrés en chalet

Thierry Prina et Eric Gaye, chefs de cuisine et leurs équipes sont heureux de vous présenter tous ces plats élaborés dans notre cuisine agréé C.E.

RESERVATION MINIMUM 10 JOURS A L'AVANCE

Tarifs par personne étudiés pour un minimum de commande de **12 personnes par plat.**

ENTREES FROIDES

CRUDITES un choix par saladier de 2 kilos :

- SALADE DE CRUDITE 14 €**
Salade de carottes, céleri rémoulade, tomates, concombres, choux rouge, choux blanc, pommes de terre, fenouil, salade verte, zucchini à la crème ...
- SALADE COMPOSEE 28 €**
Salade nordique, grecque, vigneronne, Di Capri, niçoise, paysanne, fermière, exotique - (composition sur demande)

GRAND PANIER DE CHARCUTERIE

12 € / personne

Une formule copieuse : 2 tranches de jambon cru, 1 tranche de jambon blanc torchon, 4 tranches de rosette, 3 tranches de bacon, 2 de coppa et 1 de viande de grison.

1 pot de confiture d'oignons et 1 gros pain paysan pour 10/12 personnes

Proposé pour 1 personne en repas unique et pour 2 avec plat chaud

Complément :- Salade verte, vinaigrés **2 € / personne**

NOTRE SPECIALITE

- Terrine de daims (élevage maison) 3,5 € / personne**
Belle tranche de terrine avec bluets des Vosges au vinaigre

ENTREES à réchauffer

NOS SOUPES : 3,5 € / personne

livré en faitout avec bol

- Soupe à l'oignon - croûton, fromage râpé
- Soupe au lard façon vosgienne
- Velouté de saison (potiron, tomates, crème de poireau...)

GRANDES TARTES : 27 €

- PIZZA tomates, lard, champignons, fromage
- QUICHE LORRAINE lard, crème, œuf
- FLAMMEKUECHE (oignons, crème fraîche, lard, fromage blanc...)

Plaque géante servie avec une salade verte pour 4/6 personnes en repas et de 8/10 personne en entrée.

PLAT UNIQUE : 12 €

- Chili con carne
 - Couscous
 - Cassoulet
 - Paëlla
- Plats très copieux - commande minimum 12 pers.

REPAS DU JOUR

Les menus peuvent être détaillés 15 jours avant l'arrivée
Minimum de réservation : 5 couverts

PLAT DU JOUR 8,50 €
(plat copieux : Viande et garniture)

MENU DU JOUR 11,50 €
(Entrée, viande et garniture - ou plat unique et dessert)

LASAGNES à la bolognaise : 8 €
LASAGNES moelleuse végétarienne : 8 €

PLATS DU PAYS DU DONON

PLATS A 12 €

- Pâté Lorrain, salade verte et de pomme de terre
- Fumé vosgien et sa tofaille façon hautes Vosges
- Baeckeofe au Riesling et sa salade verte
- Choucroute Alsacienne
- Jambonneau braisé à la bière et pommes de terre
- Ecrasé à la joue de bœuf et son jus royal
- Sauté de gibier aux champignons - polenta
- Mignon de daim aux airelles - spécialité (Elevage de ce gibier sur le site du Clos Malpré)

BIERES et Boisson

BIERE & TIRAGE : BIERE DU SORCIER - succès garantie

Tirage professionnel gratuit sur réservation.

- la bière du Sorcier - Verte à 5° **71 € / fût de 20 L**
 - la bière du Sorcier rouge « Red » 8° **72 € / fût de 15 L**
 - 24 bouteilles 33 cl bière du Sorcier Verte **45 € le carton**
 - 24 bouteilles 33 cl bière du Sorcier Red **46 € le carton**
 - Bière blonde (Kronenbourg) **105 € / 30 L**
- Vin à partir de **9 € la bouteille** - demandez notre carte.

APERITIF MAISON

- | - Minimum 3 litres - | Prix au litre |
|--|---------------|
| Sangria rosé | 12 € |
| Punch Lorrain | 14 € |
| Punch aux fruits | 15 € |
| 50 réductions (pizza, quiche... à réchauffer) | 32 € |
| 40 verrines thon - tomates - guacamole | 45 € |
| 40 brochettes magret/pruneau - saumon/chèvre | 54 € |
| 100 mini sandwiches garnis pains long surprise | 50 € |

PAIN NON FOURNI - réservation sur demande :
Livré sur site : **0,90 € / baguette**

NOS MENUS ET BUFFETS DE FÊTE

INFO : minimum de 12 personnes par plat - le chef Pâtissier vous propose régulièrement de nouveau dessert...

1/MENU à 21 € avec une entrée au choix 24 € avec les deux entrées

Nos spécialités maison pour un repas de fête

Copeaux de saumon mariné à l'aneth ou
Tourte à la bière du Sorcier

Mignons de daim aux aïelles ou
Pantoufle foie gras et magret de canard
Garnitures de fête

Dessert

Framboisier
Macaron à la mirabelle et bergamote de Nancy
Ou Macaron tout framboise

3/« En passant par la Lorraine » à 19 €

Choisissez le menu pour votre groupe
avec 1 entrée, 1 viande, et 1 dessert

L'entrée

La terrine de daim et son chutney croquant rouge
Le feuilleté au munster et au cumin
Tourte à la bière du Sorcier
Cassiolette de la mer au safran

Le plat

La potée lorraine (une spécialité)
Jambonneau fumé sur tofaille ou pt terre au four
Ecrasé de pt terre et joue de bœuf confit
Suprême de poulet aux petits légumes
La marmite du chasseur
Cuisse de canard confite et pommes sautées
La blanquette de veau à l'ancienne
Le Baeckoeffe aux trois viandes

Le dessert

Baba au rhum dans sa verrine
ou tartes myrtille

FROMAGE

Un plateau Esprit Vosges : tomme, munster, chèvre,
camembert avec salade verte 3,80 €

PETIT DEJEUNER et compléments du matin

Forfait classique : 6 €/ personne pour 1 à 2 livraisons

Déjeuner brunch : 12 € / personne par livraison

Ce forfait comprend la livraison d'un petit déjeuner classique
complété de viennoiseries diverses, pains de campagne, un
plat de charcuterie et un plateau de fromage, yaourts et
compotes, panier de fruits

Pic nic à emporter

Sandwich charcuterie* - pain complémentaire pour 9,50 €
le fromage, chips, barres céréales et fruits, Fruit de saison
Une bouteille d'eau : 50 CL * ou thon

PAIN

Baguette :

1 €

Pains Spéciaux : tarif sur demande

Viennoiseries : pain chocolat ou croissant - à la pièce 1 €

2/BUFFET à 18 €

Cinq salades composées et crudités

L'assortiment de charcuterie
Terrines maison — Jambon cru — saucissons

Les viandes (Rosbif et Poulet froid)

Tartes aux fruits

Des variantes possibles pour nos menus de fête et buffet,
demandez un devis si nécessaire.

4/Super menus « CHALETS »

MENU VOSGIEN

17 €

Soupe fermière - Tofaille et sa viande fumée - Munster -
DESSERT : Tarte aux brimbelles

MENU TARTIFLETTE A LA TOME

15 €

Tome ou Munster - pommes de terre au lard
Jambon cru - Salade verte - DESSERT : Tarte maison

MENU DES OUALOUS

14 €

Tourte du Val d'Ajol (fromage et pt de terre) - salade
verte - DESSERT : Tiramisu à la rhubarbe et thé vert

MENU TARTINE FACON BUCHERON

15 €

Grande tranche de pain (280 gr/pièce à placer au four) :
reblochon, pt de terre, jambon cru de la forêt noire...
Salade verte - DESSERT : Panna cota aux fruits des bois

MENU RACLETTE

20 €

Fromages à raclette - Jambon cru - Jambon blanc - rosette -
bacon - coppa - salade carottes et verte - cornichons -
champignons - Pommes de terre en robe des champs -
DESSERT : Tarte maison - Appareil fourni pour les groupes

Les DESSERTS

TARTES à l'ancienne /6 à 8 pers. 11,5 € la tarte
pomme cannelle, poire amande, rhubarbe, prune, myrtille

DESSERT à 1,80 €

TIRAMISU à la rhubarbe ou Fruits rouges

PANACOTA aux fruits rouges

Grands gâteaux de fête à 3 € / personne

MARECHAL aux fruits (choix : fraises, poires/mirabelles)

ENTREMET JIVANA (biscuit, mousse chocolat, caramel)

CHARLOTTE Mara des Bois (biscuit, mousse et fruits)

ENTREMET TRUFFE (biscuit chocolat, mousse truffe)

TROIS CHOCOLATS

CŒUR NOIR (superbe gâteau pour 20/30 pers.)

En remplacement du dessert pour les menus : 1,5 €

DESSERT GOURMAND à 4 €

5 REDUCTIONS SUCREES (verrines + mignardises)

Notre service de restauration

Une équipe de professionnel à votre service.

Produits de choix - travail de qualité

Tous nos plats sont faits maison - cuisine agréé C.E.

Un savoir faire pour votre plus grand plaisir.

www.closmalpre.com

LE CLOS MALPRE / LA FORAIN Route de la Combe 88210 SENONES
Tél. 03 29 57 63 73 Fax. 03 29 57 69 97 - info@closmalpre.com

Siret N° 347 933 376 00019