

## 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 15 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, salade verte,
- **SALADE COMPOSEE 28 €**  
Salade Nordique, Grecque, Alsacienne, Paysanne, Taboulé

**PLANCHE DE CHARCUTERIE 13 € /personne**

Une formule copieuse : jambon cru, jambon blanc, rosette, bacon, coppa et chorizo, cornichons

#### NOTRE SPECIALITE

**Terrine de daim (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

**GRANDES TARTES : 27 €**

Grande plaque avec une salade verte  
pour 6 personnes.

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

### PLATS DU PAYS DU DONON

**PLATS COPIEUX A 12 €**

- Pâté Lorrain, salade verte et Vaute de pomme de terre
- Fumé vosgien et sa tofaille façon hautes Vosges
- Baeckeofe au Riesling et sa salade verte
- Choucroute Alsacienne
- Lasagnes bolognaise Salade verte
- Jambonneau braisé à la bière et pommes de terre
- Sauté de daim de notre élevage chasseur Polenta
- Couscous

### BIERES et Boisson

**BIERE & TIRAGE : BIERE DU SORCIER** - succès garantie

**Tirage professionnel gratuit sur réservation.**

- la bière du Sorcier - Verte à 5° **75 € /fût de 20 L**
  - la bière du Sorcier rouge « Bokono » 8° **75 € /fût de 15 L**
  - 24 bouteilles 33 cl bière du Sorcier Verte **47 € le carton**
  - 24 bouteilles Bokono ou Malaka **47 € le carton**
  - Bière blonde (Kronenbourg) **105 € /30 L**
- Vin à partir de **11 €** la bouteille - demandez notre carte.

### REPAS de tous les jours

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

**PLAT DU JOUR 8,50 €**

**MENU DU JOUR 11,50 €**  
Formule pension- menus connus 15 jours avant l'arrivée

### PETIT DEJEUNER du matin

**Forfait classique : 6 € / personne**

**Vous réalisez un brunch - réservez :**

Pain frais, Beurre, Confiture, Miel, Céréales, Thé, Café, Lait, Cacao du forfait classique.

Complétez avec : 1 plateau fromages et yaourts et  
1 plateau de charcuterie : **supplément 4 €/personne**

### APERITIF MAISON

- Minimum 3 litres - **Prix au litre**
- Punch Lorrain 14 €**
- Pétillant de bureau 15 €**
- 50 réductions (pizza, quiche... à réchauffer) **38 €**
- 60 mini sandwiches pains surprise **66 €**

# FORMULE TRAITEUR : MENUS ET BUFFETS DE FÊTE

INFO : minimum de 12 personnes par plat

## 1/Menu de Fête à 23 € avec une entrée 26 € avec deux entrées

Menu 3 ou 4 plats à choisir pour le groupe :

Salade Vosgienne tradition

Rillettes de canard maison

Foie gras maison et son chutney (suppl. 2 €)

Cassiolette de Saint Jacques et son embeurré de poireaux, crème safran

Petite tourte de montagne à notre façon (spécialité)

Parmentière de joue de bœuf, cœur foie gras sur jus court

Quasi de veau aux petites girolles

Mignon de daim de notre élevage aux airelles

Garnitures : Gratin Dauphinois et Poêlée de légumes

Gâteau de Fête au choix :

Maréchal aux fruits ou Jivana (chocolat)

Dessert individuel :

Framboisier dans sa verrine

Baba au Rhum bouchon

Tiramisu rhubarbe

## 2/BUFFET à 19 €

Crudités : Tomate, Carottes, Taboulé, Pommes de Terre

L'assortiment de charcuterie

Terrines maison — Jambon cru — Rosette

Les viandes (Rosbif et Poulet froid)

Tartes aux fruits

## 4/Super menus « CHALETS »

### MENU VOSGIEN

17 €

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

### MENU TARTIFLETTE A LA TOME

17 €

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 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

## DESSERTS

### TARTES à l'ancienne 6 à 8 pers.

11,50 €

pomme cannelle, poire amande, rhubarbe, prune, myrtille

TARIF/PERSONNE

### TIRAMISU fruits rouges

1,80 €

### PANACOTA fruits rouges

1,80 €

### Gâteaux de fête

3,00 €

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

ENTREMET JIVANA (biscuit, mousse chocolat, caramel)

ENTREMET TRUFFE (biscuit chocolat, mousse truffe)

En remplacement du dessert pour les menus : 1,50 €

### Dessert Gourmand

4,50 €

5 Réductions sucrées saveurs variées

(verrines + mignardises)

## FROMAGE

### Un plateau Esprit Vosges :

tomme, munster, chèvre, camembert avec salade verte

3,90 €

## Pain à réserver - livré sur la résidence

### Baguette :

1 €

Pains Spéciaux : tarif sur demande

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

## Repas Pic nic à emporter 9,50 €

Sandwich (thon/mayo ou Jambon fromage) fromage, chips, gâteau, compote, fruit

Une bouteille d'eau : 50 CL

## Notre service de restauration

Une équipe de professionnels 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.