

# RESTAURATION

## fêtes et soirées

### 2018



**30**  
**ANS**  
1988 - 2018



*Senones - Vosges Tél. 03 29 57 63 73*  
*info@closmalpre.com    www.closmalpre.com*



Résidence Touristique

HEBERGEMENTS - RESTAURATION  
ORGANISATION DE RECEPTION  
ACTIVITES DE LOISIRS

**2018 - DEJEUNER OU DINER DE FETE**  
**Salle auberge de Chaumes/La Forain Ou Salle réception Clos Malpré**

**A : Table terroir – Menu 28 €**

Choisissez le menu pour votre groupe avec 1 mise en bouche, 1 plat, 1 fromage, 1 dessert

Mise en bouche du chef

La choucroute alsacienne au Riesling  
Tartiflette tome savoyarde ou vosgienne et ses charcuteries  
La Paella royale  
Jambonneau fumé et sa tofaille  
Cassoulet maison - cuisse de canard et saucisses à la graisse d'oie  
Baeckeofe aux trois viandes marinées  
Couscous agneau, poulet, merguez

Munster fermier et Tome Esprit Vosges

**DESSERT – ci-dessous**

**B : En passant par la Lorraine – Menu à 31 €**

Choisissez le menu pour votre groupe avec 1 mise en bouche, 1 entrée, 1 plat et 1 dessert

Mise en bouche du chef

La salade vosgienne aux petits lardons fumés et vinaigre de bluet  
La salade saveurs de saison (Salade, Champignons De Paris, Fromage De chèvre, Fruits)  
La terrine de daims et ses crudités (notre élevage local)  
Le feuilleté au munster et au cumin chaud  
Quiche lorraine tradition et petite salade verte chaud  
Cassolette au saumon rose à la crème de safran chaud

Parmentier et joue de bœuf effilochée sur son jus réduit à la fleur de thym  
Suprême de volaille aux petits légumes et gratin  
Carbonnade tendre à la bière du Sorcier

□

*Duo de fromages fermiers et petite salade : supplément de 3 €*

**DESSERT**

**Le dessert au choix – Menus A et B**  
(choix unique pour le groupe)

Vacherin framboise sous verrine  
Tartes aux myrtilles ou autres fruits de saison  
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  
Panacota aux fruits rouges

**Si vous choisissez les desserts des menus B et C : supplément de 2,80 €/pers.**



## **C : Sur les sentiers du Val de Senones – Menu 34 €**

Choisissez le menu pour votre groupe avec 1 entrée froide ou chaude, 1 plat et 1 dessert

Mise en bouche du chef

### **Une entrée au choix**

Copeaux de saumon marinés et sa petite salade  
Assiette gourmande aux magrets de canard,  
Timbale chaude de Saint Jacques et crevettes  
Pâté lorrain façon du chef

### **Le plat aux choix**

Notre spécialité : Braisé de daim aux aïelles - gratin dauphinois  
Saumon grillé à l'unilatéral et son risotto crémeux  
Veau à la façon blanquette et son risotto moelleux  
Confit de canard et ses pommes sarladaises

*Duo de fromages fermiers et petite salade : supplément de 3 €*

### **Le Dessert individuel :**

Macaron tout chocolat  
Vacherin du Chef

Fondant chocolat cœur tendre sur coulis de framboise

### **Ou Le Grand gâteau de fête : un grand gâteau maison à partager**

Maréchal aux fruits,  
Ou le Citronnier Ou le Framboisier

Café ou Infusion

## **C : En traversant la Principauté de Salm – Menu 40 €**

Choisissez le menu pour votre groupe avec 1 entrée froide ou chaude, 1 plat et 1 dessert  
Le menu avec deux entrées au choix : 52 € - Un trou glacé offert.

Mise en bouche du chef

### **L'entrée froide**

Assiette de saumon grawlax (en tartare), crème à la ciboulette et pain à l'aneth  
Tartare de Saint Jacques sur lit de salade et crème framboise  
Foie gras, gésiers et magrets de canard sur petite salade au vinaigre de bluet  
Mi-cuit de foie gras maison et son chutney au bluet des Vosges - (suppl. 2 €)

### **OU L'entrée chaude**

Cassolette d'escargots et sa crème à l'ail des ours (plante Forêt Vosges)  
Petite marmite sole et gambas à la crème de safran  
Bouchée tradition au ris de veau  
Petite tourte de montagne à notre façon (spécialité maison)\*

### **Le plat aux choix**

Ecrasé de joue de bœuf et son cœur de foie gras  
Mignon de veau, émulsion de morilles et risotto crémeux  
Gigue de daim, tatin aux pommes (spécialité maison - daims de nos élevages)  
Pantoufle feuilleté de magret de canard au foie gras et cèpes

*Duo de fromages fermiers et petite salade : supplément de 3 €*

**Le Dessert individuel :**

Macaron Lorrain ou Macaron tout framboise  
Fondant chocolat cœur tendre sur coulis de framboise

**Ou Le Grand gâteau de fête :** *un grand gâteau maison à partager*

Saveur des Iles OU Fraisier OU Jivana (chocolat et croquantes)

Café et Infusions en buffet

**Tarifs ENFANTS (5/12 ans) : 12 € ET 16 € avec boissons du repas.**

**LES TARIFS DES MENUS COMPRENNENT :**

- Salle privatisée de Chaumes ou Clos Malpré - à votre disposition pour tout le repas
- Une équipe cuisine pour votre repas et une équipe de service à votre disposition et un service jusque 16 h ou minuit si dîner (supplément horaire au-delà de cette heure), la fin de votre repas est mise en place par nos soins pour votre gestion libre (sous condition)

**AVEC SUPPLEMENT :** un DJ professionnel et/ou guitariste chanteur – 4 h 30/5 h de prestation  
Renseignements sur demande

**BOISSONS DE VOTRE REPAS – Exemple de formule proposée en supplément : 15 €/personne**

*Apéritif : 1 pétillant au sureau des Vosges et trois réductions/pers.  
Vins à partager pour 4 pers. : 1 btlle de vin blanc et pour 4 pers. : 1 btlle vin rouge  
+ 2 bouteilles d'eau pétillante/table.*

**Autres formules sur demande – voir la carte des boissons**

**APERITIF ou BIERE FIN DE SOIREE - SUR PLACE en complément :**

Profitez de votre passage à Senones pour déguster la fameuse bière du Sorcier produite pour la résidence du Clos Malpré

Bière du Sorcier née dans notre Principauté de Salm : tirage pro + 20 L bière verte/75 €

Bière du Sorcier « Bokono » 15 L/ 75 € - Bière blonde : 30 L/115 €



**Production maison pour l'ensemble des plats de l'établissement LA FORAIN - Senones**  
**Deux belles salles à votre disposition avec leurs grandes terrasses etc....**

*Depuis plus de 30 ans, Le Clos Malpré/La Forain propose des organisations pour réceptions, gala, soirée et saura proposer dans le cadre de votre attente, un dîner au parfum du terroir vosgien.*

*Les chefs de cuisine s'attachent à travailler avec des produits régionaux ou locaux et à vous faire découvrir à travers ces menus, la viande de daims de son élevage (élevage agréé implanté à Senones) et les nouvelles saveurs montagne du département.*

*Tout un savoir faire vosgien que le Conseil Général des Vosges soutient à travers un label Foré l'effet Vosges, labellisation obtenue par notre établissement*

*Boutique de produits sur l'accueil du Clos Malpré*

*Salle Auberge Chaumes*

*Salle Ménestrel*



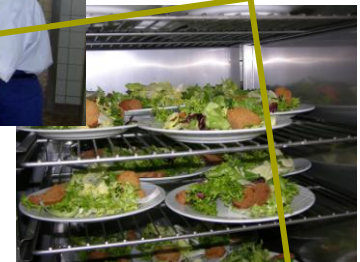
**CLOS MALPRE – Organisation de réception – restauration - Hébergement**

Route de la Combe 88210 SENONES Tél. 03 29 57 63 73 - info@closmalpre.com - www.closmalpre.com

SAS SORAVOSGES – siret 347 933 376 00019



*Un service de restauration pour groupe festif.  
Cuisine agréée : ouverte toute l'année composée  
de deux chefs de cuisine, cuisiniers, commis ....  
Une salle dressée à votre arrivée, un service de  
qualité jusqu'au café.  
Une remise en ordre par nos soins.*



Quelques présentations