

Menus sur Commande Pour 12 Pers Adultes au Minimum

Menu 1

Assiette Campagnarde
ou
Bouchée à la Reine
ou
Salade au Chèvre Chaud
§
Cuissot de Porcelet Roti
ou
Faux Filet de Boeuf à Point
ou
Mignon de Porc au Poivre
§
Tarte et Boule Vanille de Ritzing
ou
Assiette de 3 desserts

Menu 3

Feuilleté de St Jacques et Scampis
ou
Cabillaud aux Petits Légumes
ou
Foie Gras de Canard
§
Roti de Longe de Veau aux Girolles
ou
Filet de Boeuf Sce Provençale
ou
Suprême de Pintade Farci
§
Soufflé Glacé Mirabelle
ou
Assiette de 5 Desserts

Menu 2

Assiette Campagnarde
ou
Salade Vosgienne
ou
Pâté Lorrain Chaud
§
Filet de Canard aux Mirabelles
ou
Rôti de Veau Forestière
ou
Suprême de Poulet Fermier
Crème Champignons
§
Assiette de 4 Desserts
ou
Glace comme un Vacherin

Menu 4

Foie Gras de Canard
§
Bar à L'échalote
ou
Brochette de la Mer Sce Safranée
§
Filet Mignon de Veau aux Morilles
ou
Filet de Boeuf en Croûte
ou
Noisettes D'Agneau au Thym
§
Fromage
§
Dessert

Suppléments:

Plateau de Fromage
Service Du Champagne
Service Du Gâteau