



Proposition de menu festif
Fêtes de fin d'année 2020

Apéritif

Une coupe de Crémant d'Alsace aux saveurs de Noël

Ou une bière de Noël



Entrée

Foie gras de canard maison, gelée façon vin chaud, agrumes & navettes briochées

Ou Tartare de saumon frais, crème acidulée & bouquet de salade

Ou Salade gourmande (*filets de caille, girolles, ½ tranche de foie gras de canard maison*)



Plat

Pavé de veau cuit basse température, jus corsé aux girolles, gratin dauphinois

Ou Ballotine de volaille aux cèpes, crème aux morilles, pommes duchesse

Ou Tournedos de canard, sauce façon vin chaud & Spätzle au fromage blanc

Les viandes sont garnies de légumes de saison



Dessert

Vacherin glacé

Ou Bûche pâtissière de Noël

Ou Entremets aux trois chocolats & crème anglaise à l'orange



Pour des raisons d'organisation, nous vous demandons de bien vouloir choisir le même menu pour l'ensemble des convives et de nous confirmer le nombre final de participants au plus tard une semaine avant votre manifestation. Merci de votre compréhension

Possibilité d'ajouter un sorbet arrosé entre l'entrée et le plat : 3,50 €

Prix du menu : 38,00€ par personne (majoration de 2€ le samedi soir pour ambiance musicale)

Hôtel-restaurant La Crémaillère

32 rue principale 67240 Kaltenhouse

Tél. 03 88 63 23 06 – Fax 03 88 63 67 48

www.lacremaillere67240.fr // contact@lacremaillere67240.fr





32 rue principale 67240 Kaltenhouse
Téléphone 03 88 63 23 06 - Fax 03 88 63 67 48
Email contact@lacremaillere67240.fr
Web <http://www.lacremaillere67240.fr>



*Merci d'avoir pensé au restaurant
La Crémaillère pour l'organisation de votre manifestation. Découvrez nos
propositions de menus pour vos banquets, anniversaires, fêtes de classe, mariages,
fêtes de famille, comités d'entreprise, communions, baptêmes, soirées entre amis...
ou toute autre occasion de faire la fête !*

A bientôt à notre table !!!

Laetitia, Claudine, Fanny & toute l'équipe de la Crémaillère



INFORMATIONS A RETENIR :

- Une majoration de 2,00€ est appliquée sur le prix de chaque menu le samedi soir pour l'ambiance musicale (dès reprise des soirées dansantes)
- Pour des raisons d'organisation et de service, nous vous demandons de bien vouloir choisir **le même menu** pour **tous** les convives
- Nous travaillons des produits frais et sommes dépendants de l'approvisionnement auprès de nos fournisseurs et vous prions donc de confirmer le nombre final de participants au plus tard **une semaine** avant la manifestation
- Pour toute réservation de banquet supérieure à 20 personnes, nous demandons le versement d'un acompte de la valeur de dix menus au moment de la réservation
- En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, nous vous prions de le signaler au moment de la réservation et sommes à votre disposition pour toute information. **Toutes nos sauces sont garanties sans gluten.**
- Les tarifs affichés s'entendent par personne, en Euros, toutes taxes comprises. Les boissons sont en supplément.
- Tout changement dans les menus entraînera une modification du tarif.
- Tous les desserts peuvent être remplacés par notre fameux vacherin glacé
- Les plats de viande sont garnis de légumes de saison

Soirées tartes flambées

A La Crémaillère, nous sommes fiers de vous proposer une tarte flambée faite maison. Sur une pâte à pain fraîchement levée, dégustez une savoureuse combinaison de fromage blanc et de crème fraîche, de lardons fumés et d'oignons finement émincés, *le tout cuit à la minute* pour vous.



Les plus gourmands apprécieront également la version gratinée...ou pourquoi pas au Munster...

Terminez votre repas sur une note sucrée avec la tarte aux pommes à la cannelle ! Bon appétit !

Samedis soirs et dimanches soirs
ou en semaine à partir de 20 personnes

Nos fameux vacherins glacés

Pour finir vos repas sur une note fraîche et originale, optez pour nos fameux vacherins ! Fabriqués avec amour et sur commande sur une base de meringue craquante, de crème glacée ou de sorbet et d'une crème montée peu sucrée... une tranche ravira les plus petits et les plus grands !

Composez votre dessert personnalisé à partir des parfums suivants

(3 parfums au choix) : *Abricot / Ananas / Banane / Café / Cassis / Cerise / Chocolat / Citron / Fraise / Framboise / Marron / Kiwi / Mandarine / Melon / Mirabelle / Mûre / Myrtille / Noisette / Noix de coco / Nougat / Passion / Pêche / Pistache / Poire / Vanille / Yaourt*

Exemple de composition :

Poire-vanille-chocolat // Framboise-yaourt-myrtille //
marron-vanille-mandarine // pêche-melon-ananas //
mirabelle-mûre-myrtille // passion-noix de coco-ananas

5,00€ la part, à partir de 15 personnes



Plats uniques à 19,00€ par personne **(à partir de dix personnes)**

Choucroute garnie

Couscous (*bœuf, agneau, merguez, poulet, boulettes*)

Véritable Rossbiff à l'alsacienne (bœuf ou cheval), Spätzle

Pot-au-feu complet (*potage aux quenelles // Bœuf gros sel, crudités, pommes sautées, crème au raifort*)

Jambon à l'os, sauce au raifort, crudités et pommes sautées

Menu A à 26 €

Terrine de canard & crudités

Ou

Tarte à l'oignon & bouquet de salade



Filet mignon de porc, jus à la moutarde à l'ancienne & frites

Ou

Bouchée à la Reine (volaille & veau) & tagliatelles



Tarte aux fruits & boule de glace

Ou

Entremets aux trois chocolats & crème anglaise



Menu B à 32 €

Salade de saison au magret de canard frais et fumé

Ou

Pâté en croûte & salade mêlée



Ballotine de volaille farcie aux cèpes, sauce à la crème & Spätzle

Ou

Pavé de saumon à l'oseille et aux petits légumes, fleuron & tagliatelles



Profiteroles (2), glace vanille, chocolat chaud & Chantilly

Ou

Ile flottante exotique aux fruits de la passion & noix de coco



Menu C à 38 €

Salade gourmande (*filets de caille, magret de canard fumé, girolles, saumon fumé*)

Ou

Tartare de saumon, crème citronnée aux herbes & bouquet de salade

Ou

Foie gras de canard, navettes briochées, gelée au Muscat d'Alsace



Tournedos de canard, sauce aigre-douce aux framboises, Spätzle

Ou

Filet mignon de veau, sauce aux girolles et foie gras, gratin dauphinois

Ou

Brochette d'onglet de bœuf, sauce Béarnaise, Pommes Duchesse



Charlotte aux fruits rouges & crème anglaise

Ou

Assiette gourmande (une boule de glace et trois mini-desserts)

Ou

Moelleux au chocolat & sorbet poire



Menu végétarien à 24€

Assiette de crudités

Ou

Velouté de légumes du moment



Galette de pomme de terre au saumon fumé, crème de raifort & salade mêlée

Ou

Poêlée de scampis et Saint-Jacques flambées, crème aux légumes, pâtes



Dessert identique aux autres menus

Il est possible d'ajouter :

Une boule de sorbet nature 1,50€

Une boule de sorbet arrosé 3,50€

Un assortiment de fromages (3 variétés) 4,50€



APÉRITIFS & COCKTAILS DÎNATOIRES

Afin de débiter votre repas sur une note festive et d'accompagner votre apéritif, pourquoi ne pas choisir :

Tarte flambée classique (<i>samedi et dimanche uniquement</i>)	2,00€
Mini-bretzel	0,70€
Paire de mini-knacks, moutarde & pain	1,50€
Pain de campagne surprise garni	6 personnes : 25€
Pain de campagne surprise garni	8 personnes : 30€
Pain de campagne surprise garni	10 personnes : 35€
Pain de campagne surprise garni	12 personnes : 40€
Canapés froids (<i>la pièce</i>)	1,30€
Canapés chauds (<i>la pièce</i>)	1,30€
Velouté du moment (servi en tasse à café) (<i>la pièce</i>)	1,50€
Mignardise sucrée (<i>la pièce</i>)	1,50€

Pour un apéritif : compter 4-5 pièces salées par personne

Pour un cocktail dînatoire : compter 8-10 pièces salées et 2-3 pièces sucrées

Pour accompagner un café : compter 2-3 pièces sucrées

La composition des pièces salées et sucrées dépendra de la saison

**Les précédentes versions de nos propositions de menus
ne sont plus valables**