

# Menu Saveurs



## *L'entrée*

**Lobe de foie gras d'oie confit au Gewurztraminer**

Chutney de quetsches

Pain d'épices

## *Le plat*

**Quasi de veau cuit en basse température**

Essence de basilic

Pomme de terre vitelotte aux amandes

Légumes de saison

## *Le dessert*

**Finger namelaka chocolat**

Craquotant

Framboises

*Petits pains variés*

## *Les boissons*

Eau de source plate Carola

\*Pinot gris grand cru Marckrain - 2018

\*Château Croix du Trale - Cru bourgeois - 2015

Café ou thé

*Autres boissons à la carte*



**ARLETTE  
GRUSS**

En partenariat avec les Traiteurs de France

**kieffer**  
TRAITEUR D'EXCEPTION

\* Non servi dans le cadre du menu sans boissons

# Menu Végétarien



## *L'entrée*

**Guacamole & mangue**  
Croustillant Tapioca  
Epice tandoori

## *Le plat*

**Risotto de cèleri rave**  
Huiles d'olive extra vierge  
Pleurotes

## *Le dessert*

**Pavlova aux myrtilles**  
Chantilly coco  
Tonka

*Petits pains variés*

## *Les boissons*

Eau de source plate Carola  
\*Pinot Blanc « les Natures » - 2019  
\*L'Auxerrois « Vieilles Vignes - 2018/19  
Café ou thé

*Autres boissons à la carte*



**ARLETTE  
GRUSS**

En partenariat les Traiteurs de France

**kieffer**  
TRAITEUR D'EXCEPTION

# Menu Enfant



## *L'entrée*

**Salade de farfales aux légumes Multicolore**

## *Le plat*

**Emincée de volaille d'Alsace à la crème,  
Spaetzle maison**

## *Le dessert*

**Mousse au chocolat maison**

## *Petits pains*

## *Les boissons*

**Eau de source plate**

Le menu enfant est servi en une seule fois.



**ARLETTE  
GRUSS**

En partenariat les Traiteurs de France

**kieffer**  
TRAITEUR D'EXCEPTION