

Menu Saveurs



L'entrée

Truite fumé à chaud

Vinaigrette d'aromate,
Mesclun

Le plat

Moelleux de caille des Vosges

Risotto d'épeautre à la tome d'Alsace,
Carotte glacée,
Asperges vertes

Le dessert

Sablé breton, fraise fraîches

Crèmeux léger au basilic,
Sobert fraise

Petits pains

Les boissons

Eau de source plate Carola

* Crémant d'Alsace émotion - Jean-Baptiste Adam (reconversion Bio)

* Riesling Letzenberg - Jean Baptiste Adam (Bio/Demeter)

* Château Lusseau - AOC Graves (Bio)

Café ou thé

Autres boissons à la carte



**ARLETTE
GRUSS**

**MAISON
THOMAS**
TRAITEUR | ÉVÉNEMENTS | BOUTIQUE
DEPUIS 1987

* Non servi dans le cadre du menu sans boissons

Menu Végétarien



L'entrée

Oeuf poché

Vinaigrette d'herbe,
Mesclun aux légumes confits et graines torréfiées

Le plat

Sauté végétal au curry et épices thaï

Ecrasé de carotte au cumbawa,
Asperge verte

Le dessert

Salade de fraise au basilic

Sorbet fraise

Petits pains

Les boissons

Eau de source plate Carola

* Crémant d'Alsace émotion - Jean-Baptiste Adam (reconversion Bio)

* Pinot Blanc « les Natures » - Jean-Baptiste Adam (Bio)

* L'Auxerrois « Vieilles Vignes » - Jean-Baptiste Adam (Bio)

Café ou thé

Autres boissons à la carte



**ARLETTE
GRUSS**

 **MAISON
THOMAS**
TRAITEUR | ÉVÉNEMENTS | BOUTIQUE
DEPUIS 1987

Menu Enfant



Le plat

Emincé de volaille aux champignons de saison,
Risotto, carotte glacé

Le dessert

Verrine tiramisu de fraise

Petits pains

Les boissons

Jus de pomme bio
Eau de source plate

Le menu enfant est servi en une seule fois.



**ARLETTE
GRUSS**

 **MAISON
THOMAS**
TRAITEUR | ÉVÉNEMENTS | BOUTIQUE
DEPUIS 1987