

Notre formule « Tentation »

Formule à 45 € par personne



Amuse-bouche

Foie gras de canard mi-cuit
Jeu de textures autour de l'orange, pain d'épices

OU

Filet de truite des sources du Heimbach mariné aux agrumes,
Citron caviar et galette de pomme de terre aux oignons,
Crème aigrette

Dos de sandre poché, lentilles vertes du Puy,
Crème au raifort d'Alsace

OU

Ballotine de pintade fermière farcie aux champignons
Purée de panais et légumes racines
Gratin dauphinois

Tartelette au chocolat 65% et fruits de la passion
Sorbet fruit de la passion

OU

Mousse au fromage blanc, marmelade de kumquat
Sorbet yaourt



En supplément :

Trois feuilletés apéritif par personne : 5 €

Assiette de deux fromages affinés : 5 €

Trois mignardises par personne : 6 €

Sorbet arrosé : 6 €

**CHOIX UNIQUE DE LA MEME ENTREE + MEME PLAT ET MEME DESSERT
POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**

**Menu valable jusqu'au 15 janvier 2022
Acompte de 30 % pour valider la réservation**



Offre 1 : Forfait boisson 12 € par personne

1 Kir vin blanc ou 1 boisson sans alcool
2 verres de vin traditionnel
1/2 bouteille d'eau et 1 boisson chaude

Offre 2 : Forfait boisson 16 € par personne

1 coupe de crémant ou 1 boisson sans alcool
2 verres de vin sélectionnés par notre sommelier
1/2 bouteille d'eau et 1 boisson chaude



Conditions

- Un acompte de 30 % est demandé pour confirmer la réservation, le solde est à régler sur place
- Merci de nous faire part des allergies ou régimes alimentaires particuliers au plus tard 7 jours avant la manifestation.
- Les produits présentés peuvent être remplacés par un autre produit de qualité équivalente en cas de rupture chez notre fournisseur.



Pour vos cadeaux de fin d'année ou simplement
pour faire plaisir à vos proches
Rendez-vous sur notre boutique en ligne
<https://europehotel.secretbox.fr/>

