

Accueil Voyages Groupes - Séminaires - Congrès

le  
Mittel

Le Centre de l'Alsace

# NOTRE OFFRE RESTAURATION 2020



## *Pièces cocktail - 0.50 € / unité*

### **Mini-cornets farcis**

Guacamole  
Thon mayonnaise  
Chèvre et tomate confite  
Melon et mousse de jambon cru

### **Mini-sandwichs**

Saumon fumé, rouelles d'oignon  
Jambon blanc, tartare  
Thon mayonnaise  
Mousse de canard, cornichons

### **Brochettes**

Tomate cerise et mozzarella  
Chorizo et fromage  
Légumes

### **Verrines**

Guacamole et crevettes  
Taboulé  
Tzatziki  
Gaspacho



Le Centre de l'Alsace

## Menu du Chef - 15.00 €

Une entrée, un plat et un dessert – *Choix unique pour l'ensemble des convives*

### Entrées

Aumônière au munster, salade verte  
Pâté en croûte, trio de crudités  
Salade vigneronne (cervelas et gruyère)  
Flammekueche (tarte flambée)  
Tarte à l'oignon, salade verte  
Presskopf (fromage de tête), salade de chou blanc

### Plats

Curry de poulet à l'ananas, riz basmati  
Joues de porc confites au yuzu, Knepfles (pâtes alsaciennes), légumes de saison  
Mousseline de lieu noir, tagliatelles aux petits légumes  
Fleischnaka (viande de pot au feu haché, enroulé de pâte à nouilles), salade verte  
Bouchée à la reine, Spätzles (pâtes alsaciennes)  
Cervelas obernois (cervelas farci de fromage, enveloppé d'une tranche de lard), pommes à l'alsacienne (lardons, oignons, champignons et crème), salade verte  
Bibalakas (fromage blanc salé), pommes vapeurs et munster

### Desserts

Mousse au chocolat maison  
Panna cotta vanille  
Tarte aux pommes à l'alsacienne  
Tarte aux fruits de saison

*Supplément fromage : 5€ par personne*



Le Centre de l'Alsace

## Menu du Terroir - 20.00 €

Une entrée, un plat et un dessert - *Choix unique pour l'ensemble des convives*

### Entrées

Quiche lorraine, salade verte

Terrine de canard, salade de chou blanc

Salade de "la Weiss" (salade verte, dés de munster blanc, tomates)

Assiette de charcuterie alsacienne

### Plats

Pavé de saumon aux amandes, sauce Amaretto, riz safrané

Jumeau de bœuf braisé, gratin dauphinois, épinards à la crème

Filet mignon de porc en croûte, knepfles (pâtes alsaciennes), poêlée de légumes

Choucroute aux 5 viandes, pommes vapeurs

Baeckaoffa (potée aux trois viandes servie dans un moule en argile)

Baeckaoffa de poisson, salade verte

Baeckaoffa au canard et fruits secs, salade verte

Bouchée à la reine de poissons, riz

Coq au Riesling, Spätzles (pâtes alsaciennes)

Joues de porc façon civet, tagliatelles aux petits légumes

### Desserts

Nougat glacé maison

Forêt Noire

Crème brûlée au Grand Marnier

Tarte au fromage blanc

*Supplément fromage : 5€ par personne*

## Menu Gourmand - 30.00 €

Une entrée, un plat et un dessert – *Choix unique pour l'ensemble des convives*

### Entrées

Foie gras maison, chutney de fruits sec  
Saumon mariné maison sur blinis crème aigrelette  
Pâté en croûte de canard, céleri rémoulade à l'huile de truffe

### Plats

Faux filet de bœuf\* sauce marchand de vin, pommes fondantes, poêlée de légumes racines  
Filet de lotte en croûte de coquillage, sauce curry, riz noir  
Superposé de médaillons de veau, sauce forestière, fricassée de fèves aux tomates, galette de pommes de terre  
Choucroute aux poissons, pommes vapeur  
Cuisse de canard confite sur choucroute, pommes vapeur

### Plateau de fromages

### Desserts

Mousse glacée au kirsch  
Trilogie de chocolat  
Salade de fruits exotiques et son sorbet citron vert  
Gâteau aux amandes

\* *Origine France*

*Supplément fromage : 5€ par personne*

## Menu Festif - 35.00 €

Une entrée, un plat et un dessert – *Choix unique pour l'ensemble des convives*

### Mise en bouche

Cappuccino de foie gras, croustillant de pain d'épices

### Entrée

L'effeuillé de magret de canard sur son lit de salade verte aux fruits secs

### Plat

Suprême de pintade au Crémant d'Alsace, chou rouge aux épices de Noël et châtaignes, knepfles (pâtes alsaciennes)

### Plateau de fromages

### Dessert

Mousse glacée au kirsch



## Menu Enfant - 8.00 €

Servi jusqu' à 12 ans – Choix unique pour l'ensemble des convives

### Plat

Emincé de volaille, sauce à la crème et champignons, spätzles

**ou**

Knacks, frites

### Dessert

Glace (vanille-fraise ou vanille-chocolat)

**ou**

Muffin au chocolat



Le Centre de l'Alsace

## Cocktail - 20.00 €

A partir de 10 personnes, servi debout

### Pièces froides

Tartare de saumon  
Verrine de gaspacho  
Verrine de crudités  
Verrine de taboulé  
Verrine poire-Roquefort  
Brochette crevette ananas  
Mini-cake chèvre miel  
Brochette de pruneaux au lard  
Brochette de légumes  
Mini-pâté en croûte  
Cannelloni jambon fromage fines herbes

### Pièces chaudes

Mini tarte flambée  
Croissant au saumon  
Mini quiche  
Knack  
Pilon de poulet aux épices  
Mini burger

### Pièces sucrées

Cannelé au chocolat  
Crumble fraise spéculoos  
Panna cotta  
Verrine mousse au chocolat  
Brochette de fruits frais



## Buffet - 20.00 €

A partir de 10 personnes

### Entrées

Assortiment de salades (verte, carotte, concombre, céleri)

Assortiments de salades composées (riz au thon, coquillettes au poulet fumé)

Assortiment de charcuteries (3 sortes)

Terrines (poissons et légumes)

Jambon cru paysan

### Plats

Jambon braisé aux herbes, gratin dauphinois, tomate provençale

**ou**

Pilons de poulet aux épices, beignets de poisson, calamars à la romaine

Gratin dauphinois, tomate provençale

### Desserts

Tartes aux fruits de saison

Mousses (chocolat et mangue)

Corbeille de fruits

*Supplément fromage : 5.00 € par personne*

*Supplément Animation : découpe en salle de faux-filet : 5.00 € par personne*



Le Centre de l'Alsace

## Tartes Flambées - 15.00 €

A partir de 10 personnes

### Tartes Flambées à volonté – recette alsacienne

#### Tarte flambée salée

Tarte flambée nature  
Tarte flambée gratinée  
Tarte flambée forestière  
Tarte flambée au munster

#### Tarte flambée sucrée

Tarte flambée banane-chocolat

Accompagnées de salade verte

## Brunch - 20.00 €

A partir de 10 personnes

### Boissons

Boissons chaudes (café, thé, infusion, lait, chocolat)

Boissons froides (eau, jus de fruits)

### Le salé

Baguettes et pains aux céréales

Assortiment de charcuteries alsaciennes

Jambons (blanc et cru paysan)

Saumon mariné maison

Plateau de fromage

Œufs (durs, brouillés, mollets à cuire)

Lard grillé

Pommes frites campagnardes

### Le sucré

Mini-viennoiseries

Céréales

Yaourts (nature et aux fruits)

Assortiment de confitures

Génoise ananas framboise

Corbeille de fruits frais



Le Centre de l'Alsace

## Forfaits boissons

### Pour votre apéritif

#### Apéritif maison - 4.50 €

Kir maison à la liqueur de quetsche et Bretzel frais

#### Apéritif alsacien - 6.50 €

Crémant d'Alsace et Kougelhopf sucré

### Pour votre repas

#### Formule *Sans alcool* - 3.50 €

50 cl d'eau minérale

1 café

#### Formule *Traditionnelle* - 6.00 €

25 cl de vin blanc d'Alsace (Edelzwicker) ou 25 cl de vin rouge

50 cl d'eau minérale

1 café

#### Formule *Sommelière* - 7.50 €

25cl de Riesling ou 25 cl de vin rouge du mois (Bordeaux, Côtes du Rhône...)

50cl d'eau minérale

1 café

### Droit de bouchon

5€ / bouteille de vin (75 cl)

2€ / bouteille de soft et jus de fruits (150 cl)

*Les tarifs indiqués sont TTC et valables par personne*