

Accueil Voyages Groupes - Séminaires - Congrès

le
Mittel

Le Centre de l'Alsace

NOTRE OFFRE RESTAURATION 2021



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

Menu du Chef - 15.50 €

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 : 5.50€ par personne



Le Centre de l'Alsace

Menu du Terroir - 21.00 €

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 : 5.50€ par personne

Menu Gourmand - 31.00 €

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 : 5.50€ par personne

Menu Festif - 36.00 €

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 - 8.50 €

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

Cocktail - 21.00 €

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 - 21.00 €

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 : 5.50 € par personne

Supplément Animation : découpe en salle de faux-filet : 5.50 € par personne

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 - 21.00 €

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

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 fruit (150 cl)

Les tarifs indiqués sont TTC et valables par personne