

Repas livrés en chalet

Thierry Prina et Eric Gaye, chefs de cuisine, Denis Ferry pâtissier et leurs équipes sont heureux de vous présenter tous ces plats élaborés dans notre cuisine agréé C.E.

RESERVATION MINIMUM 10 JOURS A L'AVANCE

Tarifs par personne étudiés pour un minimum de commande de **12 personnes par plat.**

ENTREES FROIDES

CRUDITES un choix par saladier de 2 kilos :

- **SALADE DE CRUDITE** **14 €**
Salade de carottes, céleri rémoulade, tomates, concombres, choux rouge, choux blanc, pommes de terre, fenouil, salade verte, zucchini à la crème ...
- **SALADE COMPOSEE** **28 €**
Salade nordique, grecque, vigneronne, Di Capri, niçoise, paysanne, fermière, exotique - (composition sur demande)

GRAND PANIER DE CHARCUTERIE

12 €/ personne

Un bel ensemble comprenant : 2 tranches de jambon cru, 1 tranche de jambon blanc torchon, 4 tranches de rosette, 3 tranches de bacon, 2 tranches de coppa et 1 tranche de viande de grison.

1 pot de confiture d'oignons et 1 gros pain paysan pour 10/12 personnes

Complément possible à ce panier :

- Terrine de daims (élevage maison) **3,5 €/ personne**
- Salade verte, vinaigrés **2 €/ personne**

PLATS DU PAYS DU DONON

PLATS A 12 €

- Pâté Lorrain, salade verte et de pomme de terre
- Fumé vosgien sur lit de pomme de terre
- Baeckeofe au Riesling et sa salade verte
- Choucroute Alsacienne
- Naveline au canard confit ou jambonneau
- Joue de porc confit aux pommes
- Sauté de gibier aux champignons - polenta
- Mignon de daim aux airelles - spécialité (Elevage de ce gibier sur le site du Clos Malpré)

BIERES et Boisson

TIRAGE DE BIERE : Bière de la Principauté, une bière Verte à 5° - la bière du Sorcier : **52 €/15 L** tirage compris
Bière blonde : 105 € / 30 L avec tirage
Vin à partir de **9 €** la bouteille - demandez notre carte.

ENTREES CHAUDES

NOS SOUPES : **3,5 €/ personne**

livré en faitout avec bol

- Soupe à l'oignon - croûton, fromage râpé
- Soupe au lard façon vosgienne
- Velouté de saison (potiron, tomates, crème de poireau...)

GRANDES TARTES CHAUDES : **27 €**

- PIZZA tomates, lard, champignons, fromage
- QUICHE LORRAINE lard, crème, œuf
- FLAMMEKUECHE (oignons, crème fraîche, lard, fromage blanc...)

Plaque géante servie avec une salade verte pour 4/6 personnes en repas et de 8/10 personne en entrée.

PLAT UNIQUE : **12 €**

- Chili con carne
- Couscous
- Cassoulet
- Lasagnes à la tomate **8 €**

REPAS DU JOUR

Menus non connus à l'avance

PLAT DU JOUR **8 €**
(Viande et garniture)

MENU DU JOUR **11 €**
(Entrée, viande et garniture, dessert)

APERITIF MAISON

- | | Prix au litre |
|--|---------------|
| - Minimum 3 litres - Sangria rosé | 12 € |
| PUNCH Lorrain | 14 € |
| Punch aux fruits | 15 € |
| REDUCTIONS CHAUDES | |
| Le plateau de 50 réductions | 38 € |
| Les 40 coupelles et verrines à partir de sbrochettes fruits et légumes | 52 € |
| | 35 € |

NOS MENUS ET BUFFETS DE FÊTE

INFO : minimum de 12 personnes par plat - le chef Pâtissier vous propose régulièrement de nouveau dessert...

MENU à 20 € avec une entrée au choix 24 € avec les deux entrées

Le saumon mariné à l'aneth
ou

Tourte à la bière du Sorcier

Les mignons de daim aux airelles
ou

Le médaillon de filet de porc aux champignons

Pomme crumble
ou dessert au choix

BUFFET à 18 €

Six salades composées et crudités

L'assortiment de charcuterie
Terrine — Jambon cru—Ballottine de lapin

Les viandes (Rosbif et Poulet froid)

Dessert au choix

Des variantes possibles pour nos menus de fête et buffet, demandez un devis si nécessaire.

« En passant par la Lorraine » à 19 €

Choisissez le menu pour votre groupe
avec 1 entrée, 1 viande, et 1 dessert

L'entrée

La terrine de daim et confit d'oignons

La charcuterie fumée du pays

Le feuilleté au munster et au cumin

Tourte à la bière du Sorcier

Le plat

La potée lorraine

Le jambonneau fumé sur naveline ou pt terre

Ecrasé de pt terre et joue de bœuf confit

Canard confit et pommes de terre sarladaises

Le pot au feu aux petits légumes

La marmite du chasseur

La blanquette de veau à l'ancienne

Le Baeckoeffe

Le dessert

Macaron à la mirabelle et bergamote de Nancy
ou dessert au choix

Super menus « CHALETS »

MENU VOSGIEN 17 €

Soupe fermière - Tofaille et sa viande fumée - Munster -
Tarte aux brimbelles

MENU TARTIFLETTE A LA TOME 15 €

Tome ou Munster - pommes de terre au lard
Jambon cru - Salade verte - Tarte maison

MENU DES OUALOUS 14 €

Tourte du Val d'Ajol (fromage et pt de terre) - salade
verte - Tiramisu à la rhubarbe et thé vert

MENU TARTINE FACON BUCHERON 15 €

Grande tranche de pain (280 gr/pièce à placer au four) :
reblochon, pt de terre, jambon cru de la forêt noire...
Salade verte - Dessert : Le blanc manger (panna cota aux
fruits des bois)

RACLETTE copieuse 20 €

Jambon cru - Jambon blanc - rosette - bacon - coppa
salade carottes et verte - cornichons - champignons —
fromages à raclette - Pommes de terre en robe -
Tarte maison - Appareil fourni pour les groupes

FROMAGE

Un plateau Esprit Vosges : tomme, munster, chèvre,
camembert avec salade verte 3,8 €

PETIT DEJEUNER et compléments du matin

Forfait classique : 5,8 €/ personne pour 1 à 2 livraisons

Déjeuner farniente: 9,5 €/ personne par livraison

Ce forfait comprend la livraison tous les matins d'une
thermos de café (25 cl par adulte),
une thermos de chocolat, sachets thé, jus d'orange,
sucre, beurre, confitures et miel, un yaourt nature, des
céréales, pain individuel, un croissant, un pain au chocolat.

Déjeuner brunch: 14,8 €/ personne par livraison

Ce forfait comprend la livraison d'un petit déjeuner farniente
complété de pains de campagne, plat de charcuterie et
fromage, compotes, fromage blanc et salade de fruits.

Brunch gourmand: 18 €/ personne par livraison

Idem au brunch mais complété par les plats de viandes
froides - fromage et pâtisserie

Les DESSERTS de Denis Ferry

TARTES à l'ancienne 11,5 € la tarte

6/8 personnes (pomme cannelle, poire amande, rhu-
barbe, prune, myrtille)

DESSERT A 3 €/ personne

TIRAMISU A LA RHUBARBE ou Fruits rouges
de belles verrines gourmandes

Grands gâteaux festifs :

MARECHAL AUX FRUITS (framboise/poire/mirabelle)

ENTREMET JIVANA (biscuit, mousse chocolat, caramel)

CHARLOTTE Mara des Bois (biscuit, mousse et fruits)

ENTREMET TRUFFE (biscuit chocolat, mousse truffe)

FONFANT AU CHOCOLAT

CŒUR NOIR

TROIS REDUCTIONS SUCREES

PIECE MONTEE SUR DEVIS

Notre service traiteur

Une équipe de professionnel à votre service.

Produits de choix - travail de qualité

Un savoir faire pour votre plus grand plaisir.