



MENUS BANQUETS N°1
1^{er} Semestre 2008

Auberge Alsacienne

du Parc Zoologique

MENU N°14 à 23.00.Euro

Brochette de scampis tiède sur sa salade croquante
parfumée au vinaigre de framboise
Filet mignon en croûte et son jus au vin rouge
Garnitures fines
Dessert à choisir

MENU N°17 à 28.00 Euro

Duo de saumon frais et fumé en tartare et
sa crème acidulée au basilic
Aiguillettes de filets de canette rôtis aux griottes
Garnitures fines
Dessert à choisir

MENU N°15 à 24.00 Euro

Tarte fine aux légumes confits et saumon fumé
sur son lit de salade gourmande
Aiguillettes de filets de canette rôtis et sa fricassée de
champignons des bois au pinot noir
Garnitures fines
Dessert à choisir

MENU N°16 à 25.00 Euro

Salade de sot l'y laisse et copeaux de foie gras
au vinaigre de balsamique
Cuissot de veau rôti et son fond d'artichaut farcie
Garnitures fines
Dessert à choisir

MENU N°19 à 31.00 Euro

Marbré de foie gras de canard du chef au
Monbazillac
Tournedos de filet de soles sur son lit de tagliatelles
sa crème aux fines herbes
Garnitures fines
Dessert à choisir

MENU N°20 à 35.00 Euro

Marbré de foie gras de canard du chef au Monbazillac
et son chutney de fruits secs
Médaille de veau aux giroles à la crème safranée
Garnitures fines
Dessert à choisir

DESSERTS AU CHOIX

Nougat glacé « Maison » au miel sur coulis rouge
Kougelhoppf glacé à la fleur de bière
Tiramisu Maison et sa glace café
Vacherin glacé
Croquant 3 chocolats sur sa crème vanille
et sa glace
Omelette norvégienne flambée
Démon Vanille Framboise et son sorbet
Profiteroles glacé à la banane et chocolat chaud
Mousseux glacé exotique et son coulis au chocolat

A partir de 30 pers Buffet de desserts
(*Suppl. 5.00 Euro P Pers*)

<i>Trou alsacien au marc p.pers</i>	3 60 Euro
<i>Assiette fromagère p.pers</i>	4.20 Euro
<i>Plateau de fromages p.pers</i>	5.00 Euro
<i>Pièce montée en chou p.pers</i>	5.90 Euro
<i>Pièce montée en mousse p.pers</i>	5.00 Euro

Les prix sont net service compris Le Choix du menu et dessert doit être identique pour l'ensemble de la table. Nous retenons votre attention que le nombre de menus réservés sera le nombre de menus facturés
Merci de nous informer si l'un de vos convive venait à se désister (Au minimum la veille du repas)



MENUS BANQUETS N°2
1^{er} Semestre 2008

Auberge Alsacienne

du Parc Zoologique

MENU N°21 à 42.00 Euro

Verrine de crabe en tartare aux pommes
parfumé au citron vert et à l'huile d'olive de nyons
Turban de filets de rougets sur son lit de tagliatelles
et son jus vert poireaux
Grenadin de veau « Prince Orloff »
Garnitures fines
Dessert à choisir

MENU N°23 à 48.00 Euro

Marbré de foie gras de canard du chef
Brochette de St Jacques soufflée au crémant d'Alsace
sur son lit de tagliatelles
Pièce de côte de bœuf rôti aux morilles à la crème
Garnitures fines
Dessert à choisir

<i>Trou alsacien au marc</i>	<i>p.pers</i>	3.60 Euro
<i>Assiette fromagère</i>	<i>p.pers</i>	4.20 Euro
<i>Plateau de fromages</i>	<i>p.pers</i>	5.00 Euro
<i>Pièce montée en choux</i>	<i>p.pers</i>	5.90 Euro
<i>Pièce montée en mousse</i>	<i>p.pers</i>	5.00 Euro

MENU N°22 à 40.00 Euro

Mille feuille tiède de blinis et saumon fumé
« Florentine »
Duo de St Jacques et scampi en brochette
et son jus crémeux au coulis de crustacés
Aiguillettes de filets de canette rôti aux pleurotes
Garnitures fines
Dessert à choisir

MENU N°24 à 44.00 Euro

Marbré de foie gras de canard du chef
et son chutney de fruits secs
Chartreuse de filet de sole aux escargots
sur son lit de choux
Carré d'agneau rôti en croûte blonde
Garnitures fines
Dessert à choisir

CARTE DE DESSERTS

à définir lors de la commande

Nougat glacé « Maison » au miel sur coulis rouge
Kougelhoppf glacé à la fleur de bière
Biscuit Opéra et sa glace café
Tiramisu Maison et sa glace café
Vacherin glacé
Croquant 3 chocolats et sa glace
Omelette norvégienne flambée
Démon Vanille Framboise et son sorbet
Profiteroles glacé à la banane et chocolat chaud
Mousseux glacé exotique et son coulis au chocolat

A partir de 30 pers Buffet de desserts
(**Suppl. 5.00 Euro** P Pers)

Les prix sont net service compris Le Choix du menu et dessert doit être identique pour l'ensemble de la table. Nous retenons votre attention que le nombre de menus réservés sera le nombre de menus facturés

Merci de nous informer si l'un de vos convive venait à se désister (Au minimum la veille du repas)

S.A.R.L. Luc EHRHART - 31, avenue de la 9ème D.I.C. - 68100 MULHOUSE - Téléphone: 03.89.44.26.91 - Fax: 03.89.44.88.73

SIRET 332 725 142 00019 MULHOUSE - C.M.D.P. STE MARIE MULHOUSE N° 234 005 45



MENUS BANQUETS N°3
1^{er} Semestre 2008

Auberge Alsacienne

du Parc Zoologique

MENU N°25 à 55.00 Euro

Marbré de foie gras de canard du chef
et son chutney de fruits secs
Grillade de blanc de Saint Pierre sur sa fondue
de poireaux et sa crème émeraude au basilic
Filet mignon de veau en croûte « Wellington »
et son jus au vin rouge
Garnitures fines
Dessert à choisir

MENU N°26 à 50.00 Euro

Marbré de foie gras de canard et pommes au miel
au porto
Croustade de blanc d'empereur safrané, fondue de légumes
au gingembre et son jus rubis
Grenadin de veau poêlé aux queues de gambas
et à l'ananas parfumé au paprika
Garnitures fines
Dessert à choisir

MENU N°28 à 68.00 Euro

Salade folle de homard aux agrumes
sa et vinaigrette au xérès
Suprême de blanc de turbot soufflé au champagne
sur lit de tagliatelles
Filet de bœuf rôti et son jus de viande truffé
Garnitures fines
Dessert à choisir

MENU N°27 à 52.00 Euro

Verrine de crabe et queues d'écrevisses aux mangues
parfumé à l'espelette
Poêlé de blanc de lotte Julienne de légumes
parfumé et sa crème au Pinot noir
Filet de bœuf rôti aux morilles
Garnitures fines
Dessert à choisir

CARTE DE DESSERTS

à définir lors de la commande

Nougat glacé « Maison » au miel sur coulis rouge
Kougelhopf glacé à la fleur de bière
Biscuit Opéra et sa glace café
Tiramisu Maison et sa glace café
Vacherin glacé
Croquant 3 chocolats et sa glace
Omelette norvégienne flambée
Démon Vanille Framboise et son sorbet
Profiteroles glacé à la banane et chocolat chaud
Mousseux glacé exotique et son coulis au chocolat

<i>Trou alsacien au marc</i>	<i>p pers</i>	3.60 Euro
<i>Assiette fromagère</i>	<i>p.pers</i>	4.20 Euro
<i>Plateau de fromages</i>	<i>p.pers</i>	5.00 Euro
<i>Pièce montée en chou</i>	<i>p.pers</i>	5.90 Euro
<i>Pièce montée en mousse</i>	<i>p.pers</i>	5.00 Euro

A partir de 30 pers Buffet de desserts
(*Suppl. 5.00 Euro P Pers*)

Les prix sont net service compris Le Choix du menu et dessert doit être identique pour l'ensemble de la table. Nous retenons votre attention que le nombre de menus réservés sera le nombre de menus facturés
Merci de nous informer si l'un de vos convive venait à se désister (Au minimum la veille du repas)