



FORAITS A MARIAGE

2ème Semestre 2008

Auberge Alsacienne

du Parc Zoologique

N° 179 71.00 Euro

Foie gras de canard du chef au Monbazillac
et son chutney de fruits secs

Brochettes de queues gambas soufflées et son
jus au Champagne

Trou pommes verte calvados

Médaille de veau rôti aux girolles à la crème
safranée

Garnitures fines

Dessert à choisir

Pinot Gris « Cuvée Joseph » Freudenreich

Bordeaux Saint Emilion Grand Barrail Larose

Eaux Café

N° 180 69.00 Euro

Salade Folle au magret de canard fumé et copeaux
de foie gras « Maison »

Rouelle de filets de soles sur lit de tagliatelles
et son jus crémeux vert poireaux

Trou pamplemousse au Kéva

Grenadin de veau rôti et ses estocades de
queues de gambas et à l'ananas

Garnitures fines

Dessert à choisir

Pinot Gris Domaine Jux

Bordeaux Côte De Bourg Château Lamothe joubert

Eaux Café

Assiette fromagère p. pers 4.20 Euro

Plateau de fromages p. pers 5.00 Euro

Pièce montée en chou p.pers 6.00 Euro

Pièce montée en mousse p.pers 5.00 Euro

N° 178 58.00 Euro

Marbré de foie gras de canard maison
et son chutney de fruits secs

Trou alsacien au marc de Gévurztraminer

Aiguillettes de filets de canettes rôtis aux
morilles à la crème

Garnitures Fines

Dessert à choisir

Pinot Gris Médaille Wolfberger

1^{er} Côtes de Blaye L'Auberge Du Cheval Blanc

Eaux Café

N° 181 74.00 Euro

Verrine de crabe et queues d'écrevisses
aux mangues parfumé à l'espelette

Noix de St Jacques soufflés sur son lit de tagliatelles
et sa crème légère rubis

Trou pamplemousse au Kéva

Médaille de veau poêlé Rossini (Foie gras)

Garnitures fines

Dessert à choisir

Pinot Gris « Réserve » Lorentz

Bordeaux Saint Emilion Grand Barrail Larose

Eaux Café

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

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 convives 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

