

VOTRE DEJEUNER DE GROUPE



L'équipe vous accueille dans une salle confortable privatisée pour votre groupe avec le service de votre déjeuner.

MENU 24 €

Composer votre menu avec une entrée, un plat, un dessert pour le groupe

ENTREE

La traditionnelle vosgienne (salade verte, oeuf dur, lardons et croûtons)

Pâté en croûte et crudité de saison

Tartine de chèvre chaud sur lit de salade

Quiche lorraine et salade verte

PLAT

Saumon à l'unilatéral et fondue de poireaux, Riz et sauce safranée

Pavé de dorade et sauce aux agrumes, Riz Pilaf

Sauté de daim aux airelles (*viande de notre élevage*) et gratin dauphinois

Pâté Lorrain, Vaûtes de Salm (râpé de pommes de terre)

DESSERT

Tiramisu rhubarbe

Panna cotta fruits rouges

Moelleux au chocolat et crème anglaise

Assortiment de 4 mini gourmandises

BOISSONS COMPRISES

Un verre de vin blanc + un verre de vin rouge + 1 café ou infusion

L'eau est servie en carafe sur table.

SUPPLÉMENTS

Apéritif : Pétilant à la fleur de sureau* ou bière du Sorcier : 2,50 €

Vins : Le verre de vin blanc ou vin rouge : 2,50 € - le 1/4 : 4 € - le pichet 1 L : à partir de 12 €

Eau pétillante : 2,80 € / 1 L

CONDITIONS :

Tarifs 2023 valables en semaine, supplément pour le samedi et dimanche : 3 €/menu.

Salle : en fonction de nos disponibilités et de votre effectif, nous pourrions être amenés à vous proposer soit la salle du Clos Malpré, soit la salle auberge La Forain à Senones.

Nous assurons les régimes sur demande au plus tard 15 jours avant l'évènement.

Accueil possible de 30 à 200 couverts pour un service d'une durée de 2h maximum.