

MENUS DE
GROUPE



HÔTEL | RESTAURANT
ÉCLUSE 34

Hôtel**Restaurant Écluse 34 STEINBOURG

03 88 02 12 52

www.hotelecluse34.com

**COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE MENU PARMIS LES
PLATS SUIVANTS – A PARTIR DE 8 PERSONNES**

1 MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

o Entrées :

- | | | |
|-----|---|---------|
| 1. | Tarte à l'Oignon, Salade Verte | 4,00 € |
| 2. | Assiette de Crudités et Charcuterie | 4,00 € |
| 3. | Quiche à l'Oignon et Reblochon | 4,50 € |
| 4. | Croustillant de Camembert et Pommes Caramélisées, Salade Verte | 4,50 € |
| 5. | Salade César | 4,50 € |
| 6. | Salade Niçoise | 5,50 € |
| 7. | Salade d'Aiguillettes de Poulet Panées, Mangue au Poivre de Séchuan | 5,50 € |
| 8. | Carpaccio de Bœuf et son Bouquet de Salades | 6,50 € |
| 9. | Samoussa de Confit de Canard et Salade Verte | 6,50 € |
| 10. | Galettes de Pommes de Terre aux Deux Saumons et Raifort | 8,50 € |
| 11. | Salade Landaise : Foie Gras de Canard, Magret de Canard Fumé, Gésiers, Pignons | 10,00 € |
| 12. | Foie Gras de Canard au Gewurztraminer, Gelée au Porto et ses Toasts | 12,00 € |
| 13. | Salade Gourmande : Foie Gras de Canard, Saumon Fumé, Magret de Canard Fumé, Gambas, Champignons | 12,00 € |

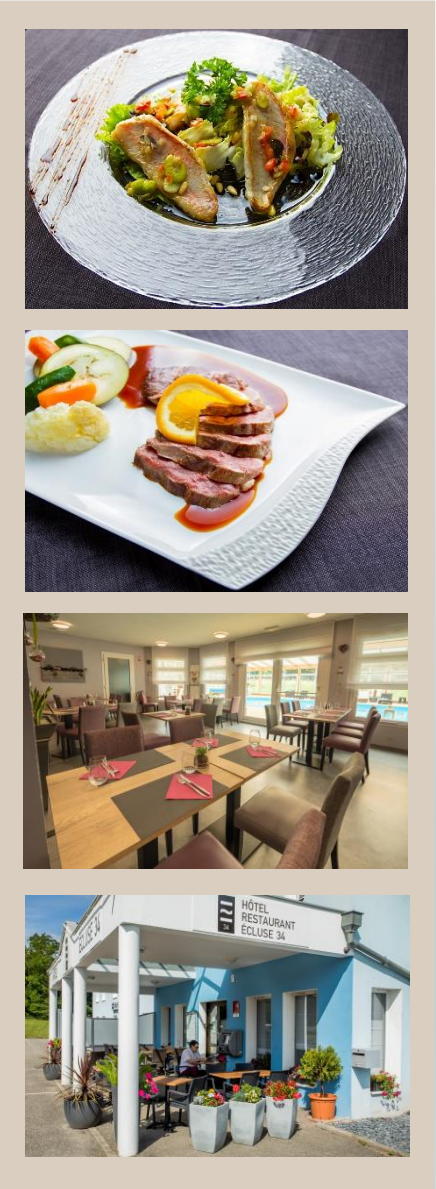
o Plats : **Poissons**

- | | | plat / entrée |
|----|---|----------------------|
| 1. | Käseknepfles aux Saumons | 13,00 €/ 8,00€ |
| 2. | Risotto Crémeux, Brochette de Saint-Jacques et Gambas Caramélisées à la sauce de Soja et Sésame | 16,00€/ 12,00€ |
| 3. | Filet de Sandre et Choucroute Caramélisée, Pommes de Terre au Four | 13,00 €/ 8,00€ |
| 4. | Matelote de Trois Poissons au Pinot Noir, Tagliatelles à l'Encre de Seiche | 14,00 €/ 9,00€ |
| 5. | Koulibiac de Saumon : Epinards et Champignons | 12,00 €/ 7,50€ |



Plats : **Viandes**

- | | | |
|-----|---|---------|
| 1. | Joues de Porc Braisées au Raifort et Spaetzles Maison | 10.00 € |
| 2. | Filet Mignon de Porc aux Fruits Secs (Abricots, Pruneaux) et Pommes Boulangères | 12.00 € |
| 3. | Cordon Bleu de Volaille à la Crème et Frites Fraiches | 12.00 € |
| 4. | Ballotine de Cuisse de Pintade aux cèpes, Purée du Moment | 13.50 € |
| 5. | Faux-Filet de Bœuf Façon Ecluse 34, Sauce Marchand de Vins et Frites (<i>Cuisson Saignante</i>) | 13.50 € |
| 6. | Souris d'Agneau en Croute d'Herbes, Jus Réduit et Pommes Fondantes | 14,00 € |
| 7. | Magret de Canard à l'Orange et Purée du Moment | 14,00 € |
| 8. | Noix de Veau en Croute et Galettes de Pommes de Terre | 15.50 € |
| 9. | Grenadin de Veau façon Saltimbocca et Gratin Dauphinois | 16,50 € |
| 10. | Filet de Bœuf aux Pleurotes, Pommes Pont Neuf | 18.00 € |



Desserts :

- | | | |
|-----|--|--------|
| 1. | Salade de Fruits | 4,50 € |
| 2. | Tarte Tatin et sa Crème Vanillée | 4.50 € |
| 3. | Tarte aux Fruits de Saison et sa Boule de Glace | 4,50 € |
| 4. | Tarte au Citron Meringuée | 4,50 € |
| 5. | Strudel Pommes – Poires et sa Boule de Glace | 4.50 € |
| 6. | Trio de Mousse aux Chocolat en Verrine | 5,00 € |
| 7. | Trilogie de Crèmes Brûlées | 5.00 € |
| 8. | Assiette Gourmande | 6,00 € |
| 9. | Moelleux au Chocolat et sa Crème Anglaise | 6.00 € |
| 10. | Forêt Noire Maison et sa Boule de Glace Amarena | 6,00 € |
| 11. | Vacherin Glacé aux 3 Parfums (aux Choix) | 6.00 € |
| 12. | Verrine aux Fruits Exotiques et Crème Mascarpone | 6,00 € |



Forfaits Boissons	TTC
<p><u>Forfait 1</u></p> <p>1 Apéritif au choix : Bière, Picon, Kir Vin Blanc 1/2 eau + Café ou Thé</p>	+6 €
<p><u>Forfait 2</u></p> <p>1 Apéritif au choix : Bière, Picon, Kir Vin Blanc + 1 Verre de Vin 1/2 eau + Café ou Thé</p>	+8,5 €
<p><u>Forfait 3</u></p> <p>1 Apéritif au choix : Bière, Picon, Kir Vin Blanc + 1/4 de Vin 1/2 eau + Café ou Thé</p>	+10,5 €

Prix nets (T.V.A 10 % - 20 % pour boissons alcoolisées)



HÔTEL | RESTAURANT
ÉCLUSE 34

Nous demandons un choix identique de menu pour la totalité des convives de la table.

Important : les repas non décommandés (au plus tard) la veille seront facturés.

