

2016

## ⌘ Pour vos Réceptions ⌘

- A la Cave du Clos Sainte Apolline ou en bas de la terrasse-

### Proposition d'Apéritif

#### Froid

Briochine de Foie Gras  
Tartare de Noix de Saint Jacques  
Gambas Mariné  
Gaspacho de saison (tomate-chou fleur)

#### Chaud

Velouté de Carottes à la Cardamome  
Accras de Morue  
Rattes ou Soupe d'Escargots  
Brochettes de Volailles au Miel et aux Epices

Espace Saucisses

Les Trois Douceurs

Kougelhopf

**Prix : 19.50€ / Personne**

### Quelques Boissons Conseillées pour l'Apéritif

Crémant Cuvée Madeleine : 29€ la bouteille  
Muscat Cuvée Sélectionnée : 29€ la bouteille  
Jus de Fruit : 5.50€ / litre  
Eau Minérale : 5.50€ / litre  
Bière (Fût de 20 litres) : 180€



2016

## ⌘ Pour vos Réceptions ⌘

- A la Cave du Clos Sainte Apolline ou en bas de la terrasse-

### Proposition d'Apéritif « Gourmet »

#### Froid

Briochine de Foie Gras  
Toasts de Foie Gras  
Tartare de Saumon  
Gaspacho de Tomates Parfumé au Basilic  
Verrines Crevettes Ananas Gingembre

#### Chaud

Velouté de Carottes à la Cardamome  
Foie Chaud en Live Cooking Cuit au Fusio ®  
Gambas en Kadaïf  
Accras de Morue  
Rattes aux Escargots  
Brochettes de Volailles au Miel et aux Epices

Les Trois Douceurs

Kougelhopf

**Prix : 30€ / Personne**

### Quelques Boissons Conseillées pour l'Apéritif

Crémant Cuvée Madeleine : 29€ la bouteille  
Muscat Cuvée Sélectionnée : 29€ la bouteille  
Jus de Fruit : 5.50€ / litre  
Eau Minérale : 5.50€ / litre  
Bière (Fût de 20 litres) : 180€



2016  
⌘ Menu Mariage ⌘

Menu 1

La Composition autour du Saumon  
*Saumon Mariné à la Badiane, Saumon Fumé,  
Tartare de Saumon, Salade de Saison*



Le Granité du Domaine



La Cuisse de Canette Farcie au Foie Gras  
Duo de Légumes du Moment  
Pommes Paillasson



L'Assiette de Fromages Fermiers d'Alsace et sa Girolle de Tête de Moine



Le Dessert en Présentation  
*Fontaine au Chocolat avec ses Fruits  
Le Cœur des Mariés au Parfum de Saison  
Vacherin Glacé Revisité*



Le Café et ses Petits Fours

**Prix : 61.50 €**

**En supplément :**

Gâteau de la Mariée (wedding cake) ou Pièce Montée en choux

**Vins Conseillés :**

Pinot Gris Tradition: 18€ la bouteille **OU** Pinot Gris Sélection 29€ la bouteille

Bourgogne - Hautes Côtes de Nuits: 37€ la bouteille **OU** Pinot Noir Cuvée Sélectionnée à 29€

**OU** Vallée du Rhône - Vacqueyras Château de Montmirail 36€

2016  
# Menu Mariage #

Menu 2

La Terrine de Lapin au Foie Gras  
**OU**  
La Terrine de Poisson aux Gambas



Le Granité du Domaine



La Pintade Farcie aux Cèpes  
Duo de Légumes du Moment  
Pommes Paillasson



L'Assiette de Fromages Fermiers d'Alsace et sa Girolle de Tête de Moine



Le Dessert en Présentation  
*Fontaine au Chocolat avec ses Fruits*  
*Le Cœur des Mariés au Parfum de Saison*  
*Vacherin Glacé Revisité*



Le Café et ses Petits Fours

**Prix : 62.50 €**



**En supplément :**

Gâteau de la Mariée (wedding cake) ou Pièce Montée en choux

**Vins Conseillés :**

Pinot Gris Tradition: 18€ la bouteille **OU** Pinot Gris Sélection 29€ la bouteille  
Bourgogne - Hautes Côtes de Nuits: 37€ la bouteille **OU** Pinot Noir Cuvée Sélectionnée à 29€  
**OU** Vallée du Rhône - Vacqueyras Château de Montmirail 36€

2016  
⌘ Menu Mariage ⌘

Menu 3

Le Foie Gras de Canard Maison avec son Petit Pain Brioché et sa Gelée au Gewurztraminer



Le Granité du Domaine



Le Quasi de Veau Sauce Morillons  
Duo de Légumes du Moment  
Pommes Paillasson



L'Assiette de Fromages Fermiers d'Alsace  
et sa Girolle de Tête de Moine



Le Dessert en Présentation  
*Fontaine au Chocolat avec ses Fruits*  
*Le Cœur des Mariés au Parfum de Saison*  
*Vacherin Glacé Revisité*



Le Café et ses Petits Fours

**Prix : 66.50 €**

**En supplément :**

Gâteau de la Mariée (wedding cake) ou Pièce Montée en choux

**Vins Conseillés :**

Gewurztraminer Cuvée Tradition 18€ la bouteille **OU** Gewurztraminer Cuvée Sélectionnée : 29€  
Bordeaux - Château Galouchey: 30€ la bouteille **OU** Bordeaux - Montagne Saint Emilion « Les Piliers  
de Maison Blanche » 40€ la bouteille **OU** Pinot Noir Cuvée Sélectionnée à 29€ la bouteille

NB : les tarifs indiqués sont sous réserve

2016  
⌘ Menu Mariage ⌘

Menu 4

Le Pressé de Volaille au Foie Gras



Le Croustillant de Sandre à l'Effilochée de Légumes



Le Granité du Domaine



La Pièce de Magret de Canard de la Ferme de Bémont Sauce Pinot Noir  
Duo de Légumes du Moment  
Pommes Paillasson



L'Assiette de Fromages Fermiers d'Alsace et sa Girolle de Tête de Moine



Le Dessert en Présentation  
*Fontaine au Chocolat avec ses Fruits*  
*Le Cœur des Mariés au Parfum de Saison*  
*Vacherin Glacé Revisité*



Le Café et ses Petits Fours

**Prix : 78 €**

**En supplément :**

Gâteau de la Mariée (wedding cake) ou Pièce Montée en choux

**Vins Conseillés :**

Pinot Gris Tradition: 18€ la bouteille **OU** Pinot Gris Sélection 29€ la bouteille

Riesling Cuvée Sélectionnée : 29€ la bouteille

Bordeaux - Montagne Saint Emilion « Les Piliers de Maison Blanche » 40 € la bouteille

**OU** Bordeaux - Château Maison Blanche: 59€ la bouteille



2016  
⌘ Menu Mariage ⌘

Menu Mariage Gourmand 6

Le Duo de Foies Gras Maison « Oie et Canard » et son Petit Pain Brioché  
Gelée de Gewurztraminer



La Brochette de Noix de Saint Jacques sur son lit de Risotto



Le Granité du Domaine



Le Filet de Bœuf en Croûte, Sauce Morilles  
Duo de Légumes du Moment  
Pommes Paillasson



L'Assiette de Fromages Fermiers d'Alsace et sa Girolle de Tête de Moine



Le Dessert en Présentation  
*Fontaine au Chocolat avec ses Fruits*  
*Le Cœur des Mariés au Parfum de Saison*  
*Vacherin Glacé Revisité*



Le Café et ses Petits Fours

**Prix : 85.50 €**

**En supplément :**

Gâteau de la Mariée (wedding cake) ou Pièce Montée en choux

**Vins Conseillés :**

Pinot Gris Cuvée Prestige : 42€ la bouteille

Riesling Cuvée Sélectionnée : 29€ la bouteille

Bordeaux - Château Maison Blanche: 59€ la bouteille



2016  
⌘ *Menu Mariage N°5* ⌘

**ESPACE DE NOTRE CHEF**

**L' Entrée en Buffet :**

Le Foie Gras de Canard  
La Terrine de Volaille  
Le Jambon Cru fumé  
Le Rosbeef  
Le Saumon à la Badiane  
La Terrine de Poissons

L'Espace du Jardinier et ses Diverses Salades

Confit d'Oignon  
Assortiment de sauces



Le Granité du Domaine



La Pièce de Jeune Sanglier Façon Broche  
Duo de Légumes  
Pommes Sautées



L'Assiette de Fromages Fermiers d'Alsace et sa Girolle de Tête de Moine



Le Dessert en Présentation  
*Fontaine au Chocolat avec ses Fruits*  
*Le Cœur des Mariés au Parfum de Saison*  
*Vacherin Glacé Revisité*



Le Café accompagné de ses Petits fours

**Prix : 67.50 €**

**En supplément :**

Gâteau de la Mariée (wedding cake) ou Pièce Montée en choux

**Vins Conseillés :**

Pinot Gris Tradition : 18€ la bouteille

Vallée du Rhône - Vacqueyras -Château de Montmirail: 36€ la bouteille



© Can Stock Photo - csp3637074