

2018

⌘ Pour vos Réceptions ⌘

- En nos jardins ou à la Cave du Clos Sainte Apolline -

Proposition d'Apéritif

Froid

Briochine de Foie Gras
Tartare de la mer
Gambas Mariné
Gaspacho de saison

Chaud

Velouté de Carottes à la Cardamome
Accras de Morue
Mini Bouchées aux Escargots
Brochettes de Volailles au Miel et aux Epices

Espace Saucisses

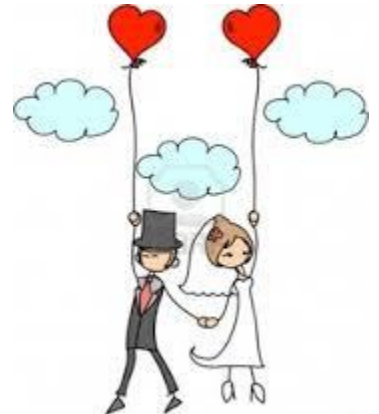
Les Trois Douceurs

Kougelhopf

Prix : 19.50€ / Personne

Quelques Boissons Conseillées pour l'Apéritif

Crémant Cuvée Madeleine : 29.50€ la bouteille
Muscat Cuvée Sélectionnée : 29.50€ la bouteille
Jus de Fruit : 5.50€ / litre
Eau Minérale : 5.50€ / litre
Bière (Fût de 30 litres) : 250€



2018

✂ Pour vos Réceptions ✂

- En nos jardins ou à la Cave du Clos Sainte Apolline -

Proposition d'Apéritif « Gourmet »

Froid

Briochine de Foie Gras
Toasts de Foie Gras
Tartare de Noix de Saint Jacques
Gaspacho de Tomates Parfumé au Basilic
Verrines Crevettes Ananas Gingembre

Chaud

Velouté de Carottes à la Cardamone
Foie Gras Chaud
Gambas en Kadaïf
Accras de Morue
Mini Bouchées 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 : 29.50€ la bouteille
Muscat Cuvée Sélectionnée : 29.50€ la bouteille
Jus de Fruit : 5.50€ / litre
Eau Minérale : 5.50€ / litre
Bière (Fût de 30 litres) : 250€



2018
⌘ 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

*La Tarte Tropézienne
Le Duo de Chocolat OU la Fontaine au Chocolat et ses fruits
Le Vacherin Glacé Revisité*



Le Café et ses Petits Fours

Prix : 61.50 €

En supplément :

Gâteau de la Mariée (wedding cake 9.50€/pers ou Naked cake 7€/pers) ou Pièce Montée en choux (5.50€/pers)

Vins Conseillés :

Pinot Gris Tradition: 19.50€ la bouteille **OU** Pinot Gris Sélection 29.50€ 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€



2018
⌘ Menu Mariage ⌘

Menu 2

La Terrine de Rouget 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

La Tarte Tropézienne

Le Duo de Chocolat OU la Fontaine au Chocolat et ses fruits

Le Vacherin Glacé Revisité



Le Café et ses Petits Fours

Prix : 62.50 €



En supplément :

Gâteau de la Mariée (wedding cake 9.50€/pers ou Naked cake 7€/pers) ou Pièce Montée en choux (5.50€/pers)

Vins Conseillés :

Pinot Gris Tradition: 19.50€ la bouteille **OU** Pinot Gris Sélection 29.50€ 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€

2018
⌘ 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
La Tarte Tropézienne
Le Duo de Chocolat OU la Fontaine au Chocolat et ses fruits
Le Vacherin Glacé Revisité



Le Café et ses Petits Fours

Prix : 66.50 €

En supplément :

Gâteau de la Mariée (wedding cake 9.50€/pers ou Naked cake 7€/pers) ou Pièce Montée en choux (5.50€/pers)

Vins Conseillés :

Gewurztraminer Cuvée Tradition 19.50€ la bouteille **OU** Gewurztraminer Cuvée Sélectionnée : 29.50€
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



Menu 4

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
La Tarte Tropézienne
Le Duo de Chocolat OU la Fontaine au Chocolat et ses fruits
Le Vacherin Glacé Revisité



Le Café et ses Petits Fours

Prix : 69 €

En supplément :

Gâteau de la Mariée (wedding cake 9.50€/pers ou Naked cake 7€/pers) ou Pièce Montée en choux (5.50€/pers)

Vins Conseillés :

Pinot Gris Tradition: 19.50€ la bouteille **OU** Pinot Gris Sélection 29.50€ 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



2018
⌘ Menu Mariage ⌘

Menu Mariage Gourmand 5

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 Paillason



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



Le Dessert en Présentation

La Tarte Tropézienne

Le Duo de Chocolat OU la Fontaine au Chocolat et ses fruits

Le Vacherin Glacé Revisité



Le Café et ses Petits Fours

Prix : 85.50 €

En supplément :

Gâteau de la Mariée (wedding cake 9.50€/pers ou Naked cake 7€/pers) ou Pièce Montée en choux (5.50€/pers)

Vins Conseillés :

Pinot Gris Cuvée Prestige : 42€ la bouteille

Riesling Cuvée Sélectionnée : 29€ la bouteille

Bordeaux - Château Maison Blanche: 59€ la bouteille



2018
⌘ *Menu Mariage N°6* ⌘

ESPACE DE NOTRE CHEF

L' Entrée en Buffet :

Le Foie Gras de Canard
La Terrine de Volaille
Le Jambon Cru fumé
Le Roastbeef
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
La Tarte Tropézienne
Le Duo de Chocolat OU la Fontaine au Chocolat et ses fruits
Le Vacherin Glacé Revisité



Le Café accompagné de ses Petits fours

Prix : 67.50 €

En supplément :

Gâteau de la Mariée (wedding cake 9.50€/pers ou Naked cake 7€/pers) ou Pièce Montée en choux (5.50€/pers)

Vins Conseillés :

Pinot Gris Tradition : 19.50€ la bouteille

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



© Can Stock Photo - csp3637074