



PROPOSITIONS DE MENUS

Vous trouverez ci-dessous nos menus, formules boissons ainsi que des propositions pour l'apéritif.

Cette liste n'est qu'exhaustive, n'hésitez pas à nous poser des questions et à nous proposer d'autres menus, nous nous ferons un plaisir de vous établir un devis rapidement.

A votre disposition,
L'Équipe de la DEMI LUNE

Nos Formules Boissons

Au tarif de 15 € par personne :

- Un apéritif au choix
- 2 verres de vin par personne en accord avec les plats choisis
- Eaux à discrétion et café ou infusion

Au tarif de 18 € par personne :

- Un apéritif au choix
- 3 verres de vin par personne en accord avec les plats choisis
- Eaux à discrétion et café ou infusion

Au tarif de 20 € par personne :

- Un apéritif au choix
- 2 verres de vin par personne en accord avec les plats choisis
- Eaux à discrétion et café ou infusion
- Une coupe de crémant (après le café ou avec le dessert)

Nos Formules mignardises apéritives

Composez vous-même votre assortiment de mignardises et bénéficier de remise en fonction du nombre de convives.

Les mignardises, Pains surprise et Kougelhopf :

- Grande Bretzel	1,20 € / pce
- Mini-Bretzels	0,80 € / pce
- Mini-Pâté en Croûte	0,50 € / pce
- Brochette de Presskopf	0,50 € / pce
- Brochette Pruneaux et Lard	0,50 € / pce
- Brochette Beaufort et Viande des Grisons	0,80 € / pce
- Cuillère de Tartare de Bœuf	0,80 € / pce
- Légumes crus et différentes sauces	0,50 € / pers
- Feuilleté salés <u>chauds</u> (plusieurs sortes)	0,50 € / pce
- Pain Surprise garni en long (pour 15 personnes)	30,00 €
- Pain Surprise garni en rond (pour 20 personnes)	39,00 €
- Kougelhopf Salé (pour 10 personnes)	12,00 €

Les Mini-Moricettes fourrées :

1,00 € / pièce

(Saumon Fumé, Salami danois, Jambon Blanc, Mousse de Canard, Fromage)

Les Toasts :

- Assortiment de 4 toasts « basiques » par personne <i>(Saumon Fumé, Jambon Blanc, Mousse de Canard, Fromage)</i>	2,00 € / pers
- Toast Pain d'épices – Foie Gras et Magret – Confit de Choucroute	1,20 € / pce
- Toast Pain Noir – Confit de Tomates séchées – Involtini Speck	1,20 € / pce
- Toast Pain Nordique – Saumon – Câpres – Espuma de Citron	1,20 € / pce
-	

Les Verrines :

- Verrine Alsacienne : Gruyère et Cervelas	1,00 € / pce
- Verrine Mexicaine : Guacamole – Chair de Crabe – Tartare de tomate	1,20 € / pce
- Verrine Nordique : Tartare de Saumon – Concombre – Raifort	1,20 € / pce
- Feuilleté salés <u>chauds</u> (plusieurs sortes)	0,50 € / pce

En fonction du nombre de convives, nous vous accordons une remise sur les mignardises

Plus de 30 convives : 5% de remise
Plus de 50 convives : 10% de remise
Plus de 80 convives : 15% de remise
Plus de 100 convives : 20% de remise

Nos Menus et Formules

Pour une meilleure organisation de service et nous permettre de vous servir rapidement, nous vous prions de choisir un seul et même menu (entrée-plat-dessert) pour l'ensemble des convives.

Merci de nous confirmer le nombre de personnes ainsi que le menu choisi 2 semaines à l'avance.

Menu à 15,00 € :

Tarte Flambée (une pour 4 personnes)

Ou

Assiette de Crudités

Palette de Porc Fumée à la Bière, Pommes Rissolées

Ou

Emincé de Volaille à la Crème, Frites

Tarte aux Pommes et Glace Vanille

Ou

Crème anglaise et son Ile Flottante

Menu à 22,00 € :

Quiche Lorraine, Salade Verte

Ou

Pâté en croûte, Crudités

Lapin Sauce Chasseur, Nouilles

Ou

Sauté de Boeuf Stroganoff, Nouilles

Salade de Fruits frais et sa boule de glace Vanille

Ou

Tarte au Fromage Blanc

Menu à 25,00 €

Terrine Forestière, Crudités

Ou

Salade Alsacienne

Bouchée à la Reine, Spatzles

Ou

Cordon-Bleu de Volaille Maison, Sauce Crème, Frites et Légumes

Ou

Filet de Pintade à l'Estragon, Légumes et Nouilles Alsaciennes

Vacherin Glacé du Pâtissier, Coulis de Fruits Rouges

Ou

Parfait Glacé au Pralin

Menu à 29,00 €

Salade Nordique au Saumon Fumé et Crevettes

Ou

Presskopf à l'Alsacienne, Sauce Ravigote et Crudités

Quasi de Veau aux Girolles, Frites et Légumes

Ou

Civet de Biche, Spatzles et Légumes

Assiette Gourmande

Ou

Moelleux au Chocolat et sa boule de Glace Vanille de Madagascar

Menu à 32,00 €

Terrine de Poisson, Crudités

Ou

Foie Gras de Canard et sa gelée au Muscat

Risotto aux Gambas et St Jacques flambées au Cognac

Ou

Magret de Canard aux Trompettes de la Mort, Frites et Légumes

Ou

Contre-Filet de Bœuf, Sauce Marchand de Vin, Légumes et Frites

Soufflé glacé à la Fleur de Bière

Ou

Strudel aux Pommes maison et sa Glace Vanille

Menu à 42,00 €

Salade Gourmande Landaise

Ou

Feuilleté aux 3 poissons, Sauce au Cerfeuil

Ou

Foie Gras Poêlée, Sauce Aigre-douce sur fondue d'endives au Miel-Raisin

Matelote de la Demi-Lune aux 4 Poissons d'Eau Douce, Nouilles

Ou

Filet de Bœuf, sauce aux Morilles, Gratin Dauphinois et Légumes

Ou

Filet de Bœuf Wellington, Sauce Périgourdine, Gratin Dauphinois et Légumes

Assiette Gourmande

Ou

Aumonière Normande au Calvados et sa Glace Pomme Verte

Sorbet Arroisé ou « Trou Normand » en supplément à 4,00 €

Fromage en supplément :

+ 4,00 € pour une assiette de 3 Munster et Cumin

+ 6,00 € pour un assortiment de 4 Fromages de notre Région

Nos Menus Uniques

Matelote aux 4 poissons d'eau douce, Fleuron et Nouilles	25,00 €
Choucroute Alsacienne Garnie	17,00 €
Baekhaoffe aux deux viandes, Salade Verte	17,00 €
Pot-Au-Feu, Pommes sautées et crudités	15,00 €
Couscous maison (Bœuf, Volaille, Boulettes de Viandes, Merguez)	18,00 €
Paëlla maison	17,00 €
Cochon de lait farci, Gratin Dauphinois et Flageolets	15,00 €

Buffets Chauds et Froids