



Restaurant
Le Bénédictin

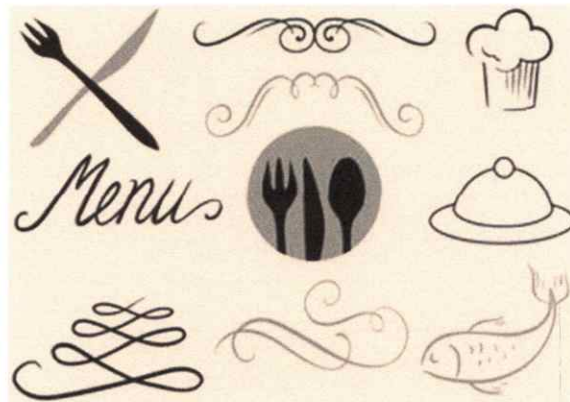
27 rue principale
67120 ALTORF

Tél : 03.88.38.83.02

Fax : 03.88.38.83.34

Mail : se-le-benedictin@orange.fr

PROPOSITIONS DE MENUS BANQUET 2021



Madame, Monsieur,

*Veillez trouver ci-joint notre proposition de menus banquets.
Pour plus de renseignements nous vous invitons à nous
contacter.*

Bien cordialement, Silvi & Philippe Obrecht.

★ Pour accompagner les apéritifs, il y a la possibilité de commande en supplément :

- Mini mauricette au thon, la pièce 2 €
- Mini brioche au foie-gras, la pièce 2 €
- Mini tarte flambée, la pièce 2 €

★ Si vous désirez rajouter à votre menu :

★ Un consommé aux quenelles ou aux sot-l'y-laisse
Supplément 5 €

★ Un trou Normand ou Alsacien
Supplément 5 €

★ Une assiette de fromages
Supplément 5 €

★ Si vous désirez agrandir le menu :

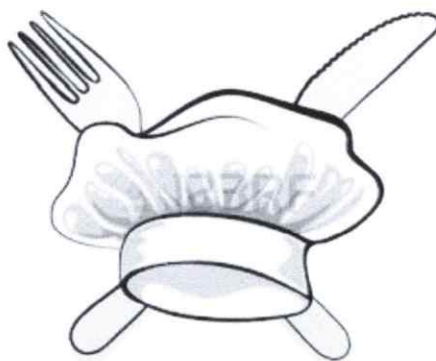
Pour chaque plat rajouté, le prix du menu baissera de 5%
(Trou fromage et consommé n'étant pas pris en considération)

NOTE IMPORTANTE :

Dans un souci d'organisation du service du soir,
-Les locaux devront être libérés
Au plus tard à 16 h 30 les samedis et dimanches
A 15 h 30 les jours de semaine.
-Le même menu pour tous les convives de la table
Merci pour votre compréhension

QUELQUES CONSEILS POUR BIEN CHOISIR VOTRE MENU








*Tous nos menus sont préétablis,
Dans la marge à gauche le prix du menu tel que
proposé, à côté de chaque plat le prix est indiqué
au détail, ainsi vous pouvez interchanger les entrées,
les plats et les desserts en fonction de votre goût et
recalculer le prix en fonction de vos choix.*



| | | |
|--------------|--|--------------|
| <i>35,50</i> | <i>Pâté en croûte maison, crudités</i> | <i>10,00</i> |
| | <i>Filet de sandre sur choucroute</i> | <i>18,50</i> |
| | <i>Crème brûlée à la vanille Bourbon</i> | <i>7,00</i> |



| | | |
|--------------|--|--------------|
| <i>43,00</i> | <i>Terrine de foie gras de canard maison</i> | <i>16,00</i> |
| | <i>Matelote de rivière</i> | <i>20,00</i> |
| | <i>Crêpe aux pommes à l'infusion de coing,</i> | |
| | <i>Glace vanille</i> | <i>7,00</i> |

| | | |
|--|--|--------------|
| 36,00 | <i>Terrine de poissons d'eau douce, Sauce mousseline</i> | 14,00 |
| | <i>Carré de porc aux champignons des bois</i> | 15,00 |
| | <i>Omelette Norvégienne</i> | 7,00 |
|  | | |
| 38,50 | <i>Feuilleté aux fruits de mer</i> | 15,00 |
| | <i>Gigot de biche braisé, sauce civet</i> | 16,50 |
| | <i>Vacherin glacé</i> | 7,00 |
|  | | |
| 35,00 | <i>Salade gourmande</i> | 15,00 |
| | <i>Bouchée à la reine</i> | 13,00 |
| | <i>Gâteau d'anniversaire aux trois chocolats</i> | 7,00 |
|  | | |
| 37,00 | <i>Assiette gourmande de poissons</i> | 14,00 |
| | <i>Suprême de pintade aux petits légumes</i> | 16,00 |
| | <i>Vacherin glacé</i> | 7,00 |
|  | | |
| 38,00 | <i>Feuilleté aux champignons des bois</i> | 13,00 |
| | <i>Faux filet aux échalotes confites</i> | 18,00 |
| | <i>Tarte Tatin, glace vanille</i> | 7,00 |
|  | | |
| 37,00 | <i>Saumon cru mariné à l'aneth</i> | 13,00 |
| | <i>Gigot d'agneau rôti à l'ail</i> | 17,00 |
| | <i>Succès glacé au Kirsch</i> | 7,00 |
|  | | |
| 38,00 | <i>Marbré de pintade et foie gras</i> | 16,00 |
| | <i>Filet mignon de porc en crépinette</i> | 15,00 |
| | <i>Tarte aux poires et amandes, glace au miel</i> | 7,00 |
|  | | |

| | | |
|-------|---|-------|
| 42,00 | <i>Médailлон de lotte, sauce crustacés</i> | 19,00 |
| | <i>Caille désossée, farcie à l'ancienne</i> | 16,00 |
| | <i>Omelette Norvégienne</i> | 7,00 |
| ~~~~~ | | |
| 40,00 | <i>Filet de rouget en nage de coquillages au safran</i> | 17,00 |
| | <i>Ballotine de coq de ferme, à l'ancienne</i> | 16,00 |
| | <i>Assiette de fruits frais, coulis et glaces</i> | 7,00 |
| ~~~~~ | | |
| 41,50 | <i>Duo de poissons aux deux sauces</i> | 17,00 |
| | <i>Filet mignon de veau aux herbes en croûte</i> | 17,50 |
| | <i>Œufs à la neige</i> | 7,00 |
| ~~~~~ | | |
| 40,50 | <i>Panaché de poissons sur salade de vermicelles</i> | 15,00 |
| | <i>Filet de bœuf Wellington</i> | 19,00 |
| | <i>Savarin au Kirsch et fruits de saison</i> | 6,50 |
| ~~~~~ | | |
| 46,00 | <i>Feuilleté de sandre, sauce Riesling</i> | 17,00 |
| | <i>Gigot de chevreuil, sauce poivrade</i> | 22,00 |
| | <i>Kougelhoppf glacé, au Marc de Gewurztraminer</i> | 7,00 |
| ~~~~~ | | |
| 43,50 | <i>Salade aux lamelles de foie gras</i> | 15,50 |
| | <i>Filet mignon de veau</i> | |
| | <i>Aux champignons des bois</i> | 21,00 |
| | <i>Assiette de fruits frais, coulis et glaces</i> | 7,00 |
| ~~~~~ | | |
| 40,50 | <i>Saumon soufflé, sauce aux herbes</i> | 15,00 |
| | <i>Râble de lapereau farci aux ravioles</i> | |
| | <i>De foie gras</i> | 18,50 |
| | <i>Succès glacé au Kirsch</i> | 7,00 |
| ~~~~~ | | |

| | | |
|--------------|--|--------------|
| <i>43,00</i> | <i>Salade de gambas aux fruits exotiques</i> | <i>18,00</i> |
| | <i>Magret de canard aux pommes</i> | <i>18,00</i> |
| | <i>Soufflé chaud au chocolat, crème Anglaise</i> | <i>7,00</i> |
| <i>~~~~~</i> | | |
| <i>41,00</i> | <i>Soufflé de brochet aux grenouilles</i> | <i>17,00</i> |
| | <i>Englet de veau aux morilles</i> | <i>17,00</i> |
| | <i>Assiette de fruits frais, coulis et glaces</i> | <i>7,00</i> |
| <i>~~~~~</i> | | |
| <i>43,00</i> | <i>Filet de lieu jaune grillé, aux légumes confits</i> | <i>17,00</i> |
| | <i>Filet de bœuf rôti, sauce Pinot Noir</i> | <i>19,00</i> |
| | <i>Nougat glacé à l'orange</i> | <i>7,00</i> |
| <i>~~~~~</i> | | |
| <i>43,00</i> | <i>Filet de cabillaud aux petits légumes épicés,</i> | |
| | <i>Sauce safranée</i> | <i>17,00</i> |
| | <i>Dos de marcassin rôti</i> | |
| | <i>Aux champignons des bois</i> | <i>19,00</i> |
| | <i>Succès glacé au Kirsch</i> | <i>7,00</i> |
| <i>~~~~~</i> | | |
| <i>41,00</i> | <i>Salade de sot-l'y-laisse et gambas</i> | <i>16,00</i> |
| | <i>Filet de veau aux champignons des bois</i> | <i>18,00</i> |
| | <i>Soufflé chaud au chocolat, crème Anglaise</i> | <i>7,00</i> |
| <i>~~~~~</i> | | |
| <i>45,00</i> | <i>Salade de Saint-Jacques poêlées,</i> | <i>20,00</i> |
| | <i>Aux légumes confits</i> | |
| | <i>Quasi de veau rôti à la sauge</i> | <i>18,00</i> |
| | <i>Croustillant de poires et amandes,</i> | |
| | <i>Glace caramel</i> | <i>7,00</i> |