



Restaurant
Le Bénédictin

27 rue principale
67120 ALTORF

Tél : 03.88.38.83.02

Mail : se-le-benedictin@orange.fr

PROPOSITIONS DE MENUS BANQUET 2023



Madame, Monsieur,

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

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 fourrée, 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)

QUELQUES CONSEILS POUR BIEN CHOISIR VOTRE MENU

Tous nos menus sont préétablis dans un ordre de lecture simplifié, vous pouvez interchanger les entrées, les plats et les desserts en fonction de votre goût et recalculer le prix en fonction de vos choix.

Dans la marge à gauche le prix du menu tel que proposé,
À côté de chaque plat le prix est indiqué afin de recalculer le menu choisi

NOTE IMPORTANTE :

Dans un souci d'organisation de la cuisine et de fin de service des employés de salle

-Le même menu pour tous les convives de la table



-Les locaux devront être libérés

*Au plus tard à 16 h 30 les samedis et dimanches



*A 15 h 30 les jours de semaine.

Merci pour votre compréhension

38,50	<i>Pâté en croûte maison, crudités</i>	12,00
	<i>Filet de sandre sur choucroute</i>	19,00
	<i>Crème brûlée à la vanille Bourbon</i>	7,50



	<i>Terrine de foie gras de canard maison</i>	
	<i>(Prix selon cours)</i>	
	<i>Dos de marcassin rôti aux champignons des bois</i>	20,00
	<i>Gourmandise autour du chocolat</i>	8,00



39,50	<i>Terrine de poissons d'eau douce,</i>	
	<i>Sauce mousseline</i>	16,00
	<i>Carré de porc aux champignons des bois</i>	16,00
	<i>Omelette Norvégienne</i>	7,50



41,50	<i>Feuilleté aux fruits de mer</i>	16,00
	<i>Gigot de biche braisé, sauce civet</i>	18,00
	<i>Vacherin glacé</i>	7,50



40,50	<i>Salade gourmande</i>	18,00
	<i>Bouchée à la reine</i>	15,00
	<i>Gâteau d'anniversaire aux trois chocolats</i>	7,50



40,50	<i>Assiette gourmande de poissons</i>	16,00
	<i>Suprême de pintade aux petits légumes</i>	17,00
	<i>Vacherin glacé</i>	7,50



41,50	<i>Feuilleté aux champignons des bois</i>	15,00
	<i>Faux filet aux échalotes confites</i>	19,00
	<i>Tarte Tatin, glace vanille</i>	7,50



45,50	<i>Médailillon de lotte, sauce crustacés</i>	20,00
	<i>Caille désossée, farcie à l'ancienne</i>	18,00
	<i>Omelette Norvégienne</i>	7,50



44,50	<i>Duo de poissons aux deux sauces</i>	18,00
	<i>Filet mignon de veau aux herbes en croûte</i>	19,00
	<i>Œufs à la neige</i>	7,50



41,50	<i>Saumon soufflé aux herbes</i>	17,00
	<i>Filet de bœuf façon Wellington</i>	21,00
	<i>Assiette de fruits frais, coulis et glaces</i>	7,50



<i>50,00</i>	<i>Feuilleté de sandre, sauce Riesling</i>	<i>18,50</i>
	<i>Gigot de chevreuil, sauce poivrade</i>	<i>24,00</i>
	<i>Kougelhoppf glacé, au Marc de Gewurztraminer</i>	<i>7,50</i>



<i>47,50</i>	<i>Filet de lieu jaune grillé aux légumes confits</i>	<i>18,00</i>
	<i>Filet mignon de veau</i>	
	<i>Aux champignons des bois</i>	<i>22,00</i>
	<i>Assiette de fruits frais, coulis et glaces</i>	<i>7,50</i>



<i>45,50</i>	<i>Salade de gambas aux fruits exotiques</i>	<i>18,00</i>
	<i>Magret de canard aux pommes</i>	<i>20,00</i>
	<i>Soufflé chaud au chocolat, crème Anglaise</i>	<i>7,50</i>



<i>43,50</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>7,50</i>



<i>43,50</i>	<i>Salade de sot-l'y-laisse et gambas</i>	<i>17,00</i>
	<i>Filet de veau aux champignons des bois</i>	<i>19,00</i>
	<i>Soufflé chaud au chocolat, crème Anglaise</i>	<i>7,50</i>



<i>47,50</i>	<i>Salade de Saint-Jacques poêlées,</i>	<i>21,00</i>
	<i>Aux légumes confits</i>	
	<i>Quasi de veau rôti à la sauge</i>	<i>19,00</i>
	<i>Croustillant de poires et amandes,</i>	
	<i>Glace caramel</i>	<i>7,50</i>



<i>40,50</i>	<i>Saumon cru mariné à l'aneth</i>	<i>15,00</i>
	<i>Gigot d'agneau rôti à l'ail</i>	<i>18,00</i>
	<i>Succès glacé au Kirsch</i>	<i>7,50</i>