



Le Bénédictin

27, rue Principale
67120 Altorf

03 88 38 83 02
www.le-benedictin.fr
se-le-benedictin@orange.fr

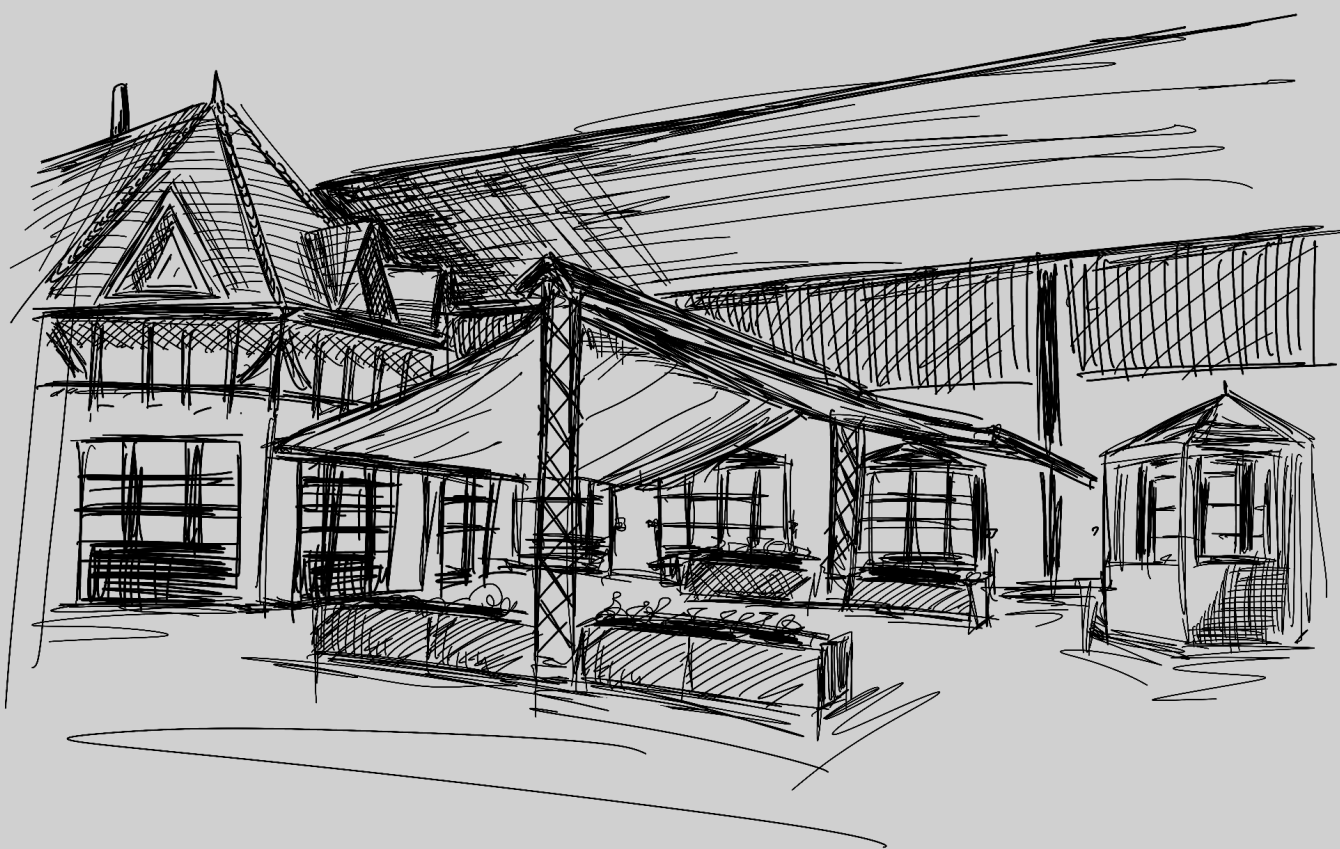
Propositions menus banquet 2025

Madame, Monsieur,

Veillez trouver ci-après nos propositions de menus banquets.
Pour plus de renseignements nous vous invitons à nous contacter
par téléphone ou par mail & vous pouvez également prendre
rendez-vous pour échanger de vive voix avec un responsable.

L'équipe du Bénédictin est heureuse de vous accueillir
pour vous faire passer un agréable moment

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

Avant de choisir votre menu merci de bien vouloir lire ce qui suit

NOTES IMPORTANTES:

Dans un souci d'organisation de la cuisine

-Le même menu pour tous les convives de la table

Dans un respect de fin de service des employés de salle

-Arrivée à partir de 11 H 30

Les locaux devront être libérés au plus tard:

-A 16 H 30 les samedis et dimanches

-A 15 H 30 les jours de semaine.

Merci pour votre compréhension

38.50	Pâté en croûte maison, crudités	12.00
	Filet de sandre sur choucroute	19.00
	Crème brûlée à la vanille Bourbon	7.50



47.00	Terrine de foie gras de canard maison	19.00
	Dos de marcassin rôti aux champignons des bois	20.00
	Gourmandise autour du chocolat	8.00



39.50	Terrine de poissons d'eau douce, sauce mousseline	16.00
	Carré de porc aux champignons des bois	16.00
	Omelette Norvégienne	7.50



41.50	Feuilleté aux fruits de mer	16.00
	Gigot de biche braisé, sauce civet	18.00
	Vacherin glacé	7.50



40.50	Salade gourmande	18.00
	Bouchée à la reine	15.00
	Gâteau d'anniversaire aux trois chocolats	7.50



40.50	Assiette gourmande de poissons	16.00
	Suprême de pintade aux petits légumes	17.00
	Vacherin glacé	7.50

41.50	Feuilleté aux champignons des bois	15.00
	Faux filet aux échalotes confites	19.00
	Tarte Tatin, glace vanille	7.50
		
45.50	Médailillon de lotte, sauce crustacés	20.00
	Caille désossée, farcie à l'ancienne	18.00
	Omelette Norvégienne	7.50
		
44.50	Duo de poissons aux deux sauces	18.00
	Filet mignon de veau aux herbes en croûte	19.00
	Œufs à la neige	7.50
		
45.50	Saumon soufflé aux herbes	17.00
	Filet de bœuf façon Wellington	21.00
	Assiette de fruits frais, coulis et glaces	7.50
		
50.00	Feuilleté de sandre, sauce Riesling	18.50
	Gigot de chevreuil, sauce poivrade	24.00
	Kougelhopf glacé, au Marc de Gewurztraminer	7.50
		
47.50	Filet de lieu jaune grillé aux légumes confits	18.00
	Filet mignon de veau aux champignons des bois	22.00
	Assiette de fruits frais, coulis et glaces	7.50

45.50	Salade de gambas aux fruits exotiques	18.00
	Magret de canard aux pommes	20.00
	Soufflé chaud au chocolat, crème Anglaise	7.50



44.50	Marbré de pintade confite & foie gras de canard	18.00
	Filet de bœuf rôti, sauce Pinot Noir	19.00
	Nougat glacé à l'orange	7.50



43.50	Salade de sot-l'y-laisse et gambas	17.00
	Filet de veau aux champignons des bois	19.00
	Soufflé chaud au chocolat, crème Anglaise	7.50



47.50	Salade de Saint-Jacques poêlées, & légumes confits	21.00
	Quasi de veau rôti à la sauge	19.00
	Croustillant de poires et amandes, Glace caramel	7.50



40.50	Saumon cru mariné à l'aneth	15.00
	Gigot d'agneau rôti à l'ail	18.00
	Succès glacé au Kirsch	7.50