



*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](mailto:se-le-benedictin@orange.fr)



*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.*



## QUELQUES CONSEILS POUR BIEN CHOISIR VOTRE MENU

★ Pour accompagner les apéritifs, il y a la possibilité de commander en Supplément :

- |  |        |
|--|--------|
| - Mini mauricette à la rosette, la pièce | 1,50 € |
| - Mini brioche au foie-gras, la pièce    | 1,50 € |
| - Mini tarte flambée, la pièce           | 1,50 € |

★ Si vous désirez rajouter à votre menu :

- |   |        |
|---|--------|
| ★ Un consommé aux quenelles ou aux sot-l'y-laisse |        |
| ▪ supplément                                      | 4,50 € |
| ★ Un trou Normand ou Alsacien                     |        |
| ▪ supplément                                      | 4,50 € |
| ★ Une assiette de fromages                        |        |
| ▪ supplément                                      | 4,50 € |

★ 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).

*Dans un souci d'organisation du service du soir, les locaux devront être libérées au plus tard à 17 h 00 les samedis et dimanches et à 15 h 30 les jours de semaine.*

*Merci pour votre compréhension*

*21,00 Choucroute garnie (5 garnitures) 14,50*  
*Omelette Norvégienne 6,50*

~~~~~

*27,50 Presskopf maison, crudités 8,00*  
*Coq au Riesling, spätzle 13,50*  
*Tarte aux Quetsches et streussel 6,00*

~~~~~

*21,50 Baeckeoffe aux trois viandes, salade verte 15,00*  
*Vacherin glacé 6,50*

~~~~~

*27,50 Tarte à l'oignon, petite salade mélangée 7,50*  
*Cuisse de canard en civet 13,50*  
*Crème brûlée à la Vanille Bourbon 6,50*

~~~~~

*26,50 Consommé aux quenelles de moelle*  
*Pot-au-feu à l'Alsacienne, crudités 20,00*  
*Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer 6,50*

~~~~~

*34,50 En saison uniquement*  
*Asperges, 3 sauces, 3 jambons 27,00*  
*Mille-feuilles aux fraises, glace vanille 7,50*

~~~~~

*34,50 Pâté en croûte maison, crudités 10,00*  
*Filet de sandre sur choucroute 18,00*  
*Tiramisu aux fruits de saison 6,50*

~~~~~

*42,00 Terrine de foie gras de canard maison 16,00*  
*Matelote de rivière 19,50*  
*Crêpe aux pommes à l'infusion de coing, 6.50*  
*Glace vanille*

32,00. *Ferrine de poissons d'eau douce,*  
*Sauce mousseline* 12,50  
*Carré de porc aux champignons des bois* 13,00  
*Omelette Norvégienne* 6,50



35,50 *Feuilleté aux fruits de mer* 13,50  
*Gigot de biche braisé, sauce civet* 15,50  
*Vacherin glacé* 6,50



24,50 *Assiette végétarienne* 6,50  
*Bouchée à la reine* 11,50  
*Gâteau d'anniversaire aux trois chocolats* 6,50



34,50 *Assiette gourmande de poissons* 13,50  
*Suprême de pintade aux petits légumes* 14,50  
*Vacherin glacé* 6,50



35,00 *Feuilleté aux champignons des bois* 11,50  
*Faux filet aux échalotes confites* 17,00  
*Tarte Tatin, glace vanille* 6,50



33,00 *Saumon cru mariné à l'aneth* 11,50  
*Gigot d'agneau rôti à l'ail* 15,00  
*Succès glacé au Kirsch* 6,50



35,00 *Marbré de pintade et foie gras* 15,00  
*Filet mignon de porc en crépinette* 13,50  
*Tarte aux poires et amandes, glace au miel* 6,50



|              |                                             |              |
|--------------|---------------------------------------------|--------------|
| <i>39,00</i> | <i>Médailлон de lotte, sauce crustacés</i>  | <i>18,00</i> |
|              | <i>Caille désossée, farcie à l'ancienne</i> | <i>14,50</i> |
|              | <i>Omelette Norvégienne</i>                 | <i>6,50</i>  |



|              |                                                         |              |
|--------------|---------------------------------------------------------|--------------|
| <i>37,50</i> | <i>Filet de rouget en nage de coquillages au safran</i> | <i>17,00</i> |
|              | <i>Ballotine de coq de ferme, à l'ancienne</i>          | <i>14,00</i> |
|              | <i>Assiette de fruits frais, coulis et glaces</i>       | <i>6,50</i>  |



|              |                                                  |              |
|--------------|--------------------------------------------------|--------------|
| <i>37,50</i> | <i>Duo de poissons aux deux sauces</i>           | <i>15,50</i> |
|              | <i>Filet mignon de veau aux herbes en croûte</i> | <i>16,00</i> |
|              | <i>Oufs à la neige</i>                           | <i>6,00</i>  |



|              |                                                      |              |
|--------------|------------------------------------------------------|--------------|
| <i>38,50</i> | <i>Panaché de poissons sur salade de vermicelles</i> | <i>14,50</i> |
|              | <i>Filet de bœuf Wellington</i>                      | <i>18,00</i> |
|              | <i>Savarin au Kirsch et fruits de saison</i>         | <i>6,00</i>  |



|              |                                                    |              |
|--------------|----------------------------------------------------|--------------|
| <i>42,00</i> | <i>Feuilleté de sandre, sauce Riesling</i>         | <i>15,50</i> |
|              | <i>Gigot de chevreuil, sauce poivrade</i>          | <i>20,00</i> |
|              | <i>Kougelhopf glacé, au Marc de Gewurztraminer</i> | <i>6,50</i>  |



|              |                                                   |              |
|--------------|---------------------------------------------------|--------------|
| <i>40,50</i> | <i>Salade aux lamelles de foie gras</i>           | <i>14,50</i> |
|              | <i>Filet mignon de veau</i>                       |              |
|              | <i>Aux champignons des bois</i>                   | <i>19,50</i> |
|              | <i>Assiette de fruits frais, coulis et glaces</i> | <i>6,50</i>  |



|              |                                             |              |
|--------------|---------------------------------------------|--------------|
| <i>38,00</i> | <i>Saumon soufflé, sauce aux herbes</i>     | <i>14,00</i> |
|              | <i>Râble de lapereau farci aux ravioles</i> |              |
|              | <i>De foie gras</i>                         | <i>17,50</i> |
|              | <i>Succès glacé au Kirsch</i>               | <i>6,50</i>  |



|              |                                                  |              |
|--------------|--------------------------------------------------|--------------|
| <i>35,50</i> | <i>Salade de crevettes au pamplemousse rose</i>  | <i>12,50</i> |
|              | <i>Magret de canard aux pommes</i>               | <i>16,50</i> |
|              | <i>Soufflé chaud au chocolat, crème Anglaise</i> | <i>6,50</i>  |

~~~~~

<i>38,50</i>	<i>Soufflé de brochet aux grenouilles</i>	<i>15,50</i>
	<i>Englet de veau aux morilles</i>	<i>16,50</i>
	<i>Assiette de fruits frais, coulis et glaces</i>	<i>6,50</i>

~~~~~

|              |                                                        |              |
|--------------|--------------------------------------------------------|--------------|
| <i>40,50</i> | <i>Filet de lieu jaune grillé, aux légumes confits</i> | <i>16,00</i> |
|              | <i>Filet de bœuf rôti, sauce Pinot Noir</i>            | <i>18,00</i> |
|              | <i>Nougat glacé à l'orange</i>                         | <i>6,50</i>  |

~~~~~

<i>40,50</i>	<i>Filet de cabillaud aux petits légumes épicés,</i>	
	<i>Sauce safranée</i>	<i>16,00</i>
	<i>Dos de marcassin rôti</i>	
	<i>Aux champignons des bois</i>	<i>18,00</i>
	<i>Succès glacé au Kirsch</i>	<i>6,50</i>

~~~~~

|              |                                                  |              |
|--------------|--------------------------------------------------|--------------|
| <i>38,50</i> | <i>Salade de sot-l'y-laisse et gambas</i>        | <i>15,00</i> |
|              | <i>Filet de veau aux champignons des bois</i>    | <i>17,00</i> |
|              | <i>Soufflé chaud au chocolat, crème Anglaise</i> | <i>6,50</i>  |

~~~~~

<i>39,50</i>	<i>Salade de Saint-Jacques poêlées,</i>	<i>18,50</i>
	<i>Aux légumes confits</i>	
	<i>Quasi de veau rôti à la sauge</i>	<i>14,50</i>
	<i>Croustillant de poires et amandes,</i>	
	<i>Glace caramel</i>	<i>6,50</i>