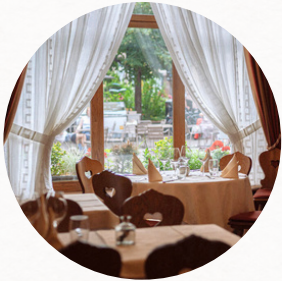




NOS RESTAURANTS

MENUS GROUPE & BANQUET

Réunissez vous à la Maison des Têtes, au sein de trois univers d'exception : la convivialité de la Winstub Bartholdi, l'ambiance historique et chaleureuse de notre Brasserie Historique, ou l'élégance gastronomique du Restaurant Girardin.



WINSTUB BARTHOLDI

Plongez dans l'âme de l'Alsace dans une winstub typique, conviviale et chaleureuse. Ici, la tradition se savoure autour de menus généreux, revisités avec une touche de modernité pour mettre le charme alsacien au goût du jour.

Ouvert du vendredi au mardi
au déjeuner et au dîner

[DÉCOUVREZ NOS MENUS](#)



BRASSERIE HISTORIQUE

Entre modernité et tradition, la Brasserie Historique offre un cadre chaleureux, au cœur d'un lieu emblématique, chargé d'histoire. On y célèbre la richesse du terroir à travers une cuisine généreuse mais raffinée, dans une ambiance conviviale et élégante.

Ouverte du mardi au dimanche
au déjeuner et au dîner

[DÉCOUVREZ NOS MENUS](#)



RESTAURANT GIRARDIN

Écrin contemporain et intimiste, le Restaurant Girardin incarne la gastronomie d'exception. Chaque menu est une création sur-mesure, imaginée par le chef étoilé Eric Girardin pour refléter vos envies et offrir à vos convives un moment unique.

Ouvert du mardi au dimanche
au dîner

[DÉCOUVREZ NOS MENUS](#)

1—COMPOSEZ VOTRE MENU

Un choix de menu similaire doit être fait pour l'ensemble de la tablée parmi les suggestions ci-dessous.

EN 3 SERVICES 61.00€

LES ENTRÉES

Truite Gravelax,

Crème légère au raifort et citron confit.

ou

Foie gras de canard en terrine mi-cuite,

Chutney de fruits de saison.

ou

Oeuf parfait,

Champignons de Colmar en persillade, jus de veau

LES POISSONS

Quenelle de brochet,

Tombée d'épinards et sauce Riesling

ou

Pavé de Merlu en cuisson douce,

Ecrasé de pommes de terre au citron confit, sauce écrevisses

ou

Saint-Pierre rôti,

Betteraves en couleurs et jus de betteraves à la cardamome

EN 4 SERVICES 81.00€

LES VIANDES

Suprême de volaille d'Alsace rôtie,

Compression de pommes de terre au lard fumé, jus de volaille

ou

Pièce de veau cuite en basse température,

Texture de carottes et jus de veau

LES FROMAGES

Fromages en trio

ou

Munster "gonflé",

Marc de gewürztraminer et touches de cumin

EN 5 SERVICES 98.00€

LES DESSERTS

Mousse soufflée chaude au chocolat,

Glace vanille

ou

Kougelhof façon pain perdu,

crème et glace vanille

ou

Paris-Brest Noisettes-Yuzu

2—SELECTIONNEZ VOTRE FORFAIT BOISSONS

Afin que nous puissions nous assurer de l'approvisionnement des quantités nécessaires et de mettre en température un nombre suffisant de bouteilles pour votre événement, **nous vous invitons à nous communiquer votre choix de formule boissons en même temps que votre sélection de menu.**

FORFAIT SOFT

1/2 eau et 1 boisson chaude — **7.00€/personne**

FORFAITS VINS

(Alsace ou hors Alsace)

1 verre de vin — **8.00€/personne**

2 verres de vin — **16.00€/personne**

3 verres de vin — **24.00€/personne**

En accord avec les mets choisis

FORFAITS APÉRITIFS

Classique — 8.00€/personne

Crémant, Muscat, Vin Alsace, Bière ou soft,
à raison d'un verre par personne

ou

Prestige — 18.50€/personne

1 coupe de Champagne par personne



EN 2 SERVICES

PLAT ET DESSERT **35.00€**

EN 2 SERVICES

ENTREE ET PLAT **40.00€**

EN 3 SERVICES 54.00€

EN 4 SERVICES 69.00€

SUPPLEMENT FROMAGE 7.00€

Munster, Chutney et cumin



1—COMPOSEZ VOTRE MENU

Un choix de menu similaire doit être fait pour l'ensemble de la table parmi les suggestions ci-dessous.

LES ENTRÉES

Truite fumée,
Crème légère au raifort et pickles de légumes

ou

Foie gras de canard en terrine mi-cuite,
Kougelhof toasté et chutney de fruits de saison

ou

Pâté en croûte,
Mesclun de salade

LES VIANDES

Suprême de volaille rôtie sur peau,
Spaetzlés poêlés et sauce crémée aux
champignons de Colmar

ou

Filet mignon de cochon rôti,
Carottes en texture et jus de viande au thym

LES POISSONS

Quenelle de brochet,
Nouilles à l'alsacienne et sauce crustacés

ou

Sandre poêlée,
Choucroute rôtie, sauce Riesling et ciboulette

LES DESSERTS

Chocolat en tartelette soufflée,
Glace vanille

ou

Vacherin glacé aux fruits de saison

ou

Crème brûlée à la vanille

ou

Tarte aux fruits de saison

ou craquez pour notre
Menu typique du Terroir Alsacien !
45.00 €, hors boissons

Choucroute royale, 8 garnitures
ou
Baeckeofe

Munster, chutney et cumin

Dessert au choix

2—SELECTIONNEZ VOTRE FORFAIT BOISSONS

Afin que nous puissions nous assurer de l'approvisionnement des quantités nécessaires et de mettre en température un nombre suffisant de bouteilles pour votre événement, nous vous invitons à nous communiquer votre choix de formule boissons en même temps que votre sélection de menu.

FORFAIT SOFT

1/2 eau et 1 boisson chaude — **6.50€/personne**

FORFAITS VINS

(Alsace ou hors Alsace)

1 verre de vin — **6.00€/personne**

2 verres de vin — **12.00€/personne**

3 verres de vin — **18.00€/personne**

En accord avec les mets choisis

FORFAITS APÉRITIFS

Classique — 6.50€/personne

Crémant, Muscat, Vin Alsace, Bière ou soft,
à raison d'un verre par personne

ou

Prestige — 12.00€/personne

1 coupe de Champagne par personne

Prix en euros nets, taxes et services compris.

Prix en euros nets, taxes et services compris.



UNE PRESTATION 100% SUR MESURE

Au Restaurant Girardin, nous vous proposons une prestation sur-mesure conçue selon vos envies, pour un moment unique dans l'univers raffiné de notre table étoilée.



La salle peut être entièrement privatisée, offrant à votre événement une atmosphère intimiste et exclusive.

Contactez-nous
pour découvrir toutes les possibilités et
créer ensemble une expérience d'exception !



CONDITIONS GÉNÉRALES DE RÉSERVATION

GROUPE & BANQUET



CONDITIONS DE PAIEMENT :

Nous demandons 70% d'acompte 60 jours avant l'arrivée du groupe et le solde total 15 jours avant.

MODES DE PAIEMENT ACCEPTÉS :

- **Carte de crédit** (Visa, Mastercard, American Express)
- **Virement** (les virements internationaux sont susceptibles d'être soumis à des frais supplémentaires à votre charge. Sans frais bancaires pour la zone européenne)

CONDITIONS D'ANNULATION (non cumulative) :

- **JUSQU'À 60 JOURS AVANT L'ARRIVÉE :**
100% du contingent initial peut être annulé sans frais.
- **DE J-59 À J-31 :**
70% du contingent initial peut être annulé sans frais.
Au-delà, toute annulation sera facturée en totalité.
- **DE J-30 À J-16 :**
50% du contingent initial peut être annulé sans frais.
Au-delà, toute annulation sera facturée en totalité.
- **DE J-15 À J-8 :**
30% du contingent initial peut être annulé sans frais.
Au-delà, toute annulation sera facturée en totalité.
- **À PARTIR DE J-7 :**
Toute annulation sera facturée à 100%.



Pour vos fêtes de fin d'année, la Maison des Têtes vous accompagne dans l'organisation d'un banquet unique, alliant convivialité et raffinement dans un cadre chargé d'histoire.

Parlons de votre projet !

VOTRE CONTACT PRIVILÉGIÉ

Marion LEROUX

Tél. : 03 89 29 41 00

Email : contact@maisondestetes.com

NOS COORDONNÉES

La Maison des Têtes

03 89 24 24 43

www.maisondestetes.com