



Le Chef étoilé Eric Girardin et toute son équipe vous invitent à célébrer vos événements professionnels ou privés autour des plats emblématiques de la Brasserie Historique.



© Grégory Massat - photos non contractuelle

## MENUS BANQUET 2024



### CONDITIONS GENERALES DE RESERVATION

**MERCI DE CHOISIR UN MENU UNIQUE (PLATS IDENTIQUES)  
ET FORFAIT BOISSONS POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES.  
Ce choix doit nous être communiqué au plus tard 14 jours  
avant la date de l'évènement.**

Pour un souci de fluidité de notre service en salle, une fois la sélection faite, il ne sera plus possible de modifier votre choix le jour même.

Toutes allergies ou intolérances est à nous signaler dès la réservation. Notre Chef aura le plaisir de proposer une alternative adaptée.

Toute modification ou annulation effectuée sur le nombre de personnes, à moins de 10 jours avant la date de l'évènement vous sera facturé.

#### Dès la confirmation de réservation :

Un acompte de 50% de la somme globale de l'évènement vous sera demandé.

#### Au plus tard 30 jours après l'évènement :

Le paiement du solde de la prestation vous sera demandé.

#### Annulation ou modification le jour J :

Paiement de 100% des prestations réservées.

Les "no shows" (prestations commandées non annulées) seront facturés au Client sur la base de la totalité de la prestation.

CONTACTEZ VOTRE  
INTERLOCUTRICE PRIVILÉGIÉE

MARION LEROUX  
Tél : 03 89 29 41 00  
Email : [contact@maisondestetes.com](mailto:contact@maisondestetes.com)

## CHOISISSEZ ET ÉLABOREZ VOTRE MENU UNIQUE selon vos envies parmi nos suggestions...

### MENU BISTRONOMIQUE 59.00€ HORS BOISSONS

Entrée  
Poisson OU Viande  
Dessert

### MENU SIGNATURE 79.00€ HORS BOISSONS

Entrée  
Poisson  
Viande  
Dessert

Sélection de plats identiques pour l'ensemble des convives

#### LES ENTRÉES

**Truite rose de chez Guidat fumée par nos soins,**  
Crème légère au raifort et citron confit.

ou

**Terrine de campagne Maison,**  
Pickles, cœur de sucrine, vinaigrette à l'huile de noix

ou

**Oeuf parfait,**  
Champignons de Colmar, cheveux d'ange, jus de veau  
et herbes fraîches

#### LES POISSONS

**Quenelle de brochet,**  
Tombée d'épinards et sauce Riesling

ou

**Pêche du jour rôtie à la grenobloise,**  
Ecrasé de pommes de terre citron, ciboulette et câpres

#### LES VIANDES

**Volaille fermière,**  
Légumes de saison et jus de viande

ou

**Filet mignon de cochon cuit basse température,**  
Légumes de saison et jus de viande au thym

ou

**Paleron de bœuf braisé au foie gras,**  
Petits légumes glacés

#### LES DESSERTS

**Tartelette de mousse soufflée au chocolat,**  
Glace vanille

ou

**Pavlova aux fruits de saison**

ou

**Chou vanille, caramel et noisette**

### MENU DU TERROIR 49.00-€ HORS BOISSONS

**Choucroute 8 garnitures,**  
Palette fumée, lard frais, lard fumé, knack, saucisse blanche, fumé,  
jarret de cochon & pommes vapeurs

ou

**Baeckeoffa,**  
Pommes de terre émincées confites dans une marinade de viandes de bœuf,  
porc & agneau/ Salade verte

\*\*\*

**Munster au cumin,**  
Mesclun de salades

\*\*\*

**Forêt Noire revisitée**

ou

**Sorbet arrosé,**  
au Marc de Gewurztraminer

## 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 évènement,  
**nous vous prions de bien vouloir nous faire part de votre choix de  
formule en même temps que votre choix de menu.**



#### FORFAIT APÉRITIF

**CLASSIQUE, 8.00€/PERSONNE :**

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

OU

**PRESTIGE, 15.00€/PERSONNE:**

1 coupe de Champagne par personne.

#### FORFAIT 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.

#### FORFAIT SOFT

1/2 eau et 1 boisson chaude : 7.00€/PERSONNE

#### FORFAIT SUR MESURE

**FACTURATION À LA BOUTEILLE ENTAMEE**

Sélection sur notre carte du moment, après avoir contacté  
notre équipe de sommellerie,  
**au minimum 2 semaines avant votre évènement.**