LA MAISON
DES TÊTES
BRASSERIE

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 2025

RELAIS & CHATEAUX

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 2 semaines 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.

GARANTIE DE RESERVATION

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.

CONDITION D'ANNULATION

ANNULATION TOTALE :
Jusqu'à J-10 : sans frais
J-9 à Jour J : l'acompte de garantie sera conservé & non sujet à remboursement.

ANNULATION PARTIELLE :
Toute modification ou annulation effectuée sur le nombre de personnes,
à moins de 72 heures avant la date de l'événement
vous sera facturé à hauteur de 100% des prestations annulées.

CONTACTEZ VOTRE
INTERLOCUTRICE PRIVILÉGIÉE
MARION LEROUX
Tél : 03 89 29 41 00
Email : contact@maisondestetes.com

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

MENU BISTRONOMIQUE
61.00€ HORS BOISSONS

Entrée
Poisson OU Viande
Dessert

MENU SIGNATURE
80.00€ 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
Carpaccio de boeuf,
Roquette, parmesan et pickles d'oignons
ou
Oeuf parfait,
Champignons de Colmar en texture

LES POISSONS

Quenelle de brochet,
Tombée d'épinards et sauce Riesling
ou
Pêche du jour rôtie,
Ecrasé de pommes de terre au citron confit, sauce crustacés

LES VIANDES

Volaille fermière,
Travail autour d'un légume de saison et jus de viande
ou
Poitrine de cochon cuite basse température puis rôtie,
Carottes en textures au cumin et jus de viande au cumin
ou
Paleron de boeuf braisé au Pinot Noir,
Purée de pommes de terre

LES DESSERTS

Tartelette de mousse soufflée au chocolat,
Glace vanille
ou
Pavlova aux fruits de saison
ou
Paris-Brest,
Glace vanille

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

***

Kougelhof façon pain perdu,
crème et glace vanille
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.

Offres valables sur réservation uniquement
Tarifs TTC - service compris