

MENUS VOYAGISTES ET SEMINAIRE CLOS MALPRE - 2021

Choisissez un menu unique pour le groupe avec une entrée un plat un fromage et un dessert

Menus du Val de Senones : La table du Sorcier : 21 €

Menu 1 Une grande assiette composée d'un Pâté lorrain à la bière du Sorcier et sa vaute de Moussey (Râpé de pommes de terre) et sa Frisée aux lardons, Munster de pays

Tiramisu léger à la rhubarbe

Menu 2 Ecrasé de pommes de terre au fondant de bœuf confit et son jus réduit

Munster et petite salade

Tiramisu léger à la rhubarbe

Menu des Trois Abbayes : 24 €

Entrée au choix Salade vosgienne du chef OU
Duo de crudités et son jambon cru de Forêt Noire

Plat au choix Feuilleté de saumon, fondue de poireaux et sauce safranée et riz OU
Sauté de daim aux airelles (*viande de notre élevage*) et son gratin dauphinois

Fromage Munster et petite salade

Les desserts Fondant au chocolat et crème anglaise OU
Gâteau de Salm (*Génoise, crèmeux mirabelle, mousse chocolat*)

Les boissons comprises dans ces menus

Vin : Un verre de vin blanc ou rouge - Un café ou infusion

PROPOSITIONS COMPLEMENTAIRES :

Apéritif : kir (mirabelle ou cassis) 2,50 € - Pétilant mirabelle ou bière du Sorcier : 3 €

Eau : eau pétillante 2.50 €

Vins : Verre supplémentaire de vin blanc ou vin rouge : 2,50 € - le 1/4 : 4 € - pichet litre : à partir de 12 €



CONDITIONS DE RESERVATION :

Ces tarifs sont valables en semaine, **supplément pour le samedi et dimanche : 3 €/menu**

SALLE : en fonction de nos disponibilités et nombre de réservation, nous pourrions être amenés à vous proposer soit la salle du Clos Malpré, soit la salle auberge La Forain à Senones.

REGIME : Nous assurons : les régimes sur réservation au préalable (sans sel, sans gluten....).

NOMBRE : accueil de 30 à 200 couverts - validation de vos nombres 10 jours avant l'arrivée

ACOMPTE : 50 % à la réservation - solde sur facturation