

CARTE REPAS LIVRES 2024

L'équipe cuisine prépare et livre votre repas chaque matin dans votre réfrigérateur. La réchauffe du plat, mise en place du couvert, service et vaisselle sont à effectuer par vos soins. Les plats fournis sont à rendre propres à l'équipe cuisine le lendemain.

BOULANGERIE

Baguette :	1.20 €
Viennoiseries : pain chocolat ou croissant	1.30 €
Autre demande nous consulter	

PETIT DEJEUNER

Forfait classique :	8 €
---------------------	------------

Beurre, Confiture, Miel, Céréales, Thé, Cacao, Café, Lait et Jus d'orange,
Pain : nous le réservons, il sera livré sur la résidence.

Forfait brunch :	12 €
------------------	-------------

Petit déjeuner classique +
Plateau de charcuteries & fromages, yaourts
2 mini viennoiseries par personne



REPAS LIVRES

Le pain n'est pas compris avec ces plats et menus

PLAT DU JOUR (viande ou poisson et sa garniture)	9 €
--	------------

MENU DU JOUR (entrée, plat ,dessert OU plat, fromage, dessert)	13 €
--	-------------

REPAS PIC NIC A EMPORTER Sandwich (thon/mayonnaise ou jambon/fromage) accompagné de : Fromage, chips, gâteau, compote, fruit, 1 bouteille d'eau 50 cl	11 €
--	-------------

PLAT CONVIVIAL

Minimum de 10 personnes par commande

Le pain n'est pas compris avec ces plats et menus

TARTIFLETTE

charcuterie 100 gr / pers

15 €

Munster ou Reblochon
Pommes de terre
Jambon cru
Jambon blanc
Rosette
Cornichons
Salade verte



RACLETTE

Fromage 250 gr et charcuterie 150 gr / pers

19 €

Raclette - Morbier
Jambon cru
Jambon blanc
Rosette
Bacon & Coppa
Salade verte
Cornichons
Champignons
Pommes de terre en robe des champs
Supplément saumon fumé 3 €



Appareil fourni

FONDUE VIGNERONNE ou BOURGUIGNONNE

Viande 200 gr/ pers

23 €

Poulet
Bœuf
Dinde
Sauces (mayonnaise béarnaise etc.)
Gratin dauphinois et salade verte

Appareil fourni



LA CARTE

Minimum de 10 commandes par plat

Le pain n'est pas compris avec ces plats et menus

LES SOUPES : 3 €

Velouté de panais

Gaspacho

Soupe au lard façon vosgienne

LES GRANDES TARTES : 28 €

Grande plaque avec salade verte à partager (5/6 personnes environ)

PIZZA tomates, lard, champignons, fromage

QUICHE LORRAINE lard, crème, œuf

FLAMMEKUECHE (oignons, crème fraîche, lard, fromage blanc...)

LES ENTREES

Froides

Saumon façon scandinave (Gravlax) 7 €

Copeaux de saumon marinés à l'aneth et au citron 7 €

Saumon fumé 6 €

Rillettes de canard maison et sa petite salade 5 €

Rillettes de daim et sa salade (notre élevage) 5 €

Trio de crudités de saison 5 €

Trilogie de jambon et sa salade croquante 6 €

Chaudes

Quiche lorraine et sa salade verte 5 €

Pâté Lorrain et salade verte 6 €

Tourte aux munster et salade verte 6 €

Bouchée à la reine 6 €

Croûte aux fruits de mer 7 €

LES PLATS

Tarif /pers.
(Garniture du chef comprise)

Bœuf bourguignon	11 €
Lasagnes à la bolognaise et salade verte	11 €
Filet de volaille, duxelles de champignons	11 €
Carbonnade tendre à la bière du Sorcier	11 €
Jambonneau fumé	11 €
Noix de joue de porc confit au jus de romarin	11 €
Couscous royal agneau, poulet, merguez	11 €
Choucroute façon Éric	13 €
Baeckeofe aux trois viandes marinées	13 €
Souris d'agneau confit	13 €
Sauté de daim aux airelles (daim de notre élevage)	13 €
Quasi de veau aux girolles sauce riesling	15 €

LES FROMAGES

Munster et tomme des Vosges - salade verte	4 €
Munster, tomme et chèvre - salade verte	5 €

LES DESSERTS

Fromage blanc & myrtilles en verrine	3 €
Pana cotta fraise zeste de citron vert en verrine	4 €
Tarte maison aux fruits - myrtille, mirabelles, rhubarbe..... (selon saison)	3 €
Tiramisu poire spéculos	4 €
Macaron géant et sa mousse <i>au choix : mirabelle ou framboise</i>	6 €
Assortiment 3 pièces pour café gourmand	5 €
<i>Choux vanille - Mousse chocolat - Panna cotta</i>	
Gâteau de fête à partager	4 €
Nougat framboise	(Dacquoise amande, mousse framboise et nougat)
Nougat citron	(Dacquoise amande, mousse citron et nougat)
Fraisier	(Biscuit génoise chocolat , mousse fraise, et coulis fraise)
3 chocolats	(Crêpes dentelles chocolat praliné et mousse aux chocolats blanc, lait et noir)
Caraïbe	(Biscuit génoise, mousse Caraïbe et ananas poêlé)

BARBECUE GRILL

COLIS DE L'ÉTE 35 €

1 kg Merguez
1 kg Chipolata

COLIS BARBECUE 49 €

1 kg Merguez
1 kg Chipolata
1 kg Saucisse paysanne

COLIS ABONDANCE 78 €

1 kg Merguez
1 kg Chipolata
1 kg Saucisse blanche
1 kg Saucisse paysanne
1kg Lard fumé
1 kg Filet de poulet
1 bouteille de rosé offerte

CONSOMMABLE BBQ

Charbon de bois 40 litres

22 €



CRUDITES ET CHARCUTERIES

Constituez votre buffet

CRUDITES ET SALADES

(saladier de 1 kg pour 4-5 pers.)

Carottes ou Céleri ou Betteraves ou Choux	12 €
Tomates ou Coleslaw ou haricot ou pomme de terre	12 €
Salade Italienne (pâtes, mozza, jambon cru, olives noire, tomates, basilic, vinaigrette)	15 €
Salade Taboulé (semoule, tomates, poivrons, menthe, citron, raisin sec, persils)	15 €
Salade Paysanne (lentilles, lardon fumés, oignons, cornichons, câpres, vinaigrette)	15 €
Salade Vigneronne (pdt, saucisses, de Montbéliard, oignons cornichons, vinaigrette à l'ancienne)	15 €
Salade Grecque (tomates, courgettes, concombres, féta oignons olives noire, coriandres, vinaigrette)	15 €
Salade Niçoise (salade, thon, poivrons, oignons, œufs, tomates)	15 €
Salade Fermière (pommes de terre, oignons, ciboulette)	15 €
Salade Vosgienne (salade, lardons, œufs, crème, croutons)	15 €

CHARCUTERIES ET VIANDES

(Plateau pour 15 personnes)

Pâté de campagne	19 €
Jambon Rostello	27 €
Jambon cru Forêt Noire	26 €
Roast-beef et ses vinaigrés	39 €
Rosette et Mortadelle	26 €
Pilon de poulet Tex Mex	25 €
Rôti de Porc aux herbes	34 €
Rillettes maison de daim 1 kg	55 €
Rillettes maison de canard 1 kg	69 €

POISSONS

(Plateau pour 15 personnes)

Saumon fumé	49 €
Rillettes aux deux saumons	57 €
Saumon gravlax	62 €
Terrine de l'océan	40 €



LES BOISSONS

NOS BIERES

Spécialité de notre établissement Les Bières du Sorcier vont vous ensorceler !

Bière du Sorcier : Verte , Bokono , Malaka 33 cl :	
Carton de 12 bouteilles	33 €
Carton de 24 bouteilles	54 €
BDS verte au sureau 5° fût/20L	90 €
Achat de 20 gobelets BDS réutilisables :	20 €
Bière blonde METEOR LAGER fût de 30L	110 €
Tirage professionnel gratuit, installé dans votre chalet	
Gobelet non fourni	

NOS PUNCHS

Punch Lorrain pétillant préparation maison	9 € / litre
Punch au Sureau pétillant préparation maison	9 € / litre
Punch au Rhum préparation maison	9 € / litre
Sodas, jus de fruits, eaux pétillantes	à partir de 2.80 €/ litre

NOS REDUCTIONS APERITIF

30 assortiments (quiches, feuilletés)	30 €
40 mini brochettes variés (melon-jambon, tomate - mozzarella, abricot- lard fumé, ...)	40 €
60 mini sandwich assortiment en pain surprise	65 €
40 verrines tartare de légumes	50 €
50 canapés traiteur variés	65 €
Plateau assortiments charcuterie et fromage (20 pers.)	74 €

NOS VINS

Carte sur demande

blanc, rosé, rouge, pétillant à partir de 12 €/bouteille





**HEBERGEMENTS - RESTAURATION
RESIDENCE TOURISTIQUE
ACTIVITES DE LOISIRS**

DEMANDE DE RESERVATION

TRAITEUR 2024

Vos coordonnées complètes pour facturation :

Plat	Quantité	Tarifs	Date de livraison	Matin / midi / soir
TOTAL				

POUR COMMANDER :

Envoyez votre demande de réservation complété par mail à notre équipe : info@closmalpre.com. au plus tard 15 jours avant votre événement.
 Nous vous établissons un bon de commande à nous retourner signé et accompagné de votre acompte de 75 % du montant global. Le solde est à régler sur facture finale.

Fait à, Le Signature :