



Events & Coordination

40, Bd de la Jamagne

88400 GERARDMER

Tél. 03 29 41 40 62

www.events-coordination.fr

facebook : @events88400

Carte des Fêtes

Romain Balland et toute son équipe sont à votre disposition
pour accompagner vos plus beaux repas de fêtes...

Joyeuses fêtes de fin d'année avec Events & Coordination



Livraison offerte à Gérardmer, Xonrupt-Longemer, Liézey et Le Tholy !!!



Valable du 20 Décembre 2021 au 02 Janvier 2022

Les entrées:

Spécial Végétarien : Pressé de légumes fondants, mousse de raifort et tuile parmesan	10 €
Mille feuilles de lentilles vertes, magret et foie gras de canard, mousse de raifort et tuile parmesan	11 €
Pâté en croûte FAIT maison au foie gras et éclats de pistaches	11 €
Salade folle terre et mer: filet mignon fumé, foie gras FAIT maison, truite fumée, écrevisses, mesclun	12 €
Foie gras de canard FAIT maison aux douces épices, brioche figues et gelée de groseilles	12 €
Terrine de Foie gras Maison aux poires William et brioche dorée, chutney	12 €
Tartare duo de saumon frais et fumé, parfum citron basilic et câpres, brioche dorée	12 €
7 huitres des côtes Françaises, vinaigre à l'échalote et citron	12 €
Véritable Bouchée aux ris de veau et morilles	14 €
Persillé de Homard et écrevisses, tomates confites et salade de roquette	17 €

Les délices de la mer:

Noix de Saint Jacques rôties, sel de Guérande, sauce Pinot gris	13 €* 13 €* 13 €* 13 €* 13 €*
Filet de Bar, crème d'herbes	
Corolle de sole et mousseline de saumon aux légumes, beurre aux agrumes	
*Garniture en accompagnement d'un plat de la mer +2,5€	

Caviar ANTONIUS :

30 grammes	45 €
50 grammes	75 €

ANTONIUS
Caviar

Plateau de l'affineur : 4 sortes à partager
Brie de Melun, Beaufort, Géromé fermier, Tomme
4-5 personnes : 16€ ou 8-10 personnes : 29€

Les desserts gourmands :

Galet croquant 100 % chocolat noir	7 €
Comme une Tatin version 2021 : sablés, pommes caramélisées, mousse vanille	7 €
Délice Joconde fraises & framboises	7 €
Douceur chocolat nougat, praliné en son cœur	7 €
Buchette Mystère de l'hiver : poire-gingembre, mousse chocolat et croustillant praliné)	7 €
Boule des fêtes façon Forêt Noire	7 €

La fête continue, commandez nos produits
Saumon fumé : 8.00 € les 100 grammes

Notre foie gras de canard FAIT MAISON
Aux épices : 500 grammes 52.00 € / 1 kg 100.00 €
Aux poires : 500 grammes : 56.00 € / 1 kg : 110.00 €

Les volailles, gibiers et viandes :

Nos volailles, gibiers et viandes sont accompagnés d'un Crumble aux carottes et Dauphinois

Suprême de volaille de Challans, crème de morilles	16 €
Filet de canette façon mendiant, jus au thym	16 €
Caille farcie au foie gras, sauce forestière	16 €
Civet de chevreuil à l'ancienne	16 €
Tournedos de veau lardé et grillé, sauce au foie gras	16 €
Chateaubriand (filet de bœuf) et son escalope de Foie gras poêlé, sauce Bordelaise	21 €

Les plus Events & Coordination :

- Mise en place de votre table avec nappage et serviettes tissus : 4.00 € par personne.
- Réservez le pain de tradition en accompagnement de votre repas, assortiment de boules individuelles : 3 boules par personne pour 2 €.
- Décoration, location de vaisselle, verrerie et tout autre matériel : Consultez nous.

Avez-vous pensé au Champagne ou aux vins ?

Champagne sélection : 18 € la bouteille
Côtes du Rhône Fiole du Pape Blanc : 12 € la bouteille
Côtes du Rhône Fiole du Pape Rouge : 14 € la bouteille
Bordeaux Blanc N°1 de chez Dourthe : 12 € la bouteille
Bordeaux Rouge N°1 de chez Dourthe : 14 € la bouteille



Events
Coordination
Gérardmer

**Romain et toute son équipe vous souhaitent
de très belles fêtes de fin d'année**