

*Joyeuses  
Fêtes*

## 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



VALABLE  
DU 24 AU 31  
DECEMBRE  
2023

**VERRINES : 2 € pièce**  
 Verrine Terre  
 Verrine Mer  
 Verrine Terre et Mer  
 Verrine Végétarienne

## LES ENTREES

Spécial Végan : Salade 100 % fruits et légumes	11€
Salade folle Terre et Mer : Noix de jambon de chez Pierrat, Foie Gras FAIT maison, saumon fumé, écrevisses, mesclun	13€
Tartine Nordique : Rijlettes aux deux saumons sur pain suédois	13€
Tourte aux escargots & tuxelle de champignons	13€
Cube de Foie Gras FAIT maison, pain d'épices et chutney de figues	15€
Foie Gras de canard FAIT maison aux douces épices, brioche et chutney	15€
Persillé de Homard, écrevisses et petits légumes en gelée	18€

**Assortiment 3  
 feuilletés 3.50 €**  
**Assortiment 3  
 Moricettes 3.50 €**  
**PAIN SURPRISE : pain  
 bretzel 40 pièces  
 garnies  
 39.00 €**

## LES DELICES DE LA MER

15 €

Noix de Saint Jacques rôties, beurre blanc safrané\*  
 Dos de cabillaud grillé, crème de petit pois à la menthe\*  
 Corolle de solé et mousseline de saumon, beurre Nantais à la vanille\*  
 \*Garniture en accompagnement d'un plat de la mer + 3.50 €

## CAVIAR NOIR BAERI 5 \*

30 Grammes à	59.00 €
50 Grammes à	99.00 €

## CAVIAR BLANC OSCIETRE 5 \*

30 Grammes à	72.00 €
50 Grammes à	120.00 €



## PLATEAU DE L'AFFINEUR

Brie de Meaux, Géréomé fermier, Tomme aux fleurs, Comté  
 4/5 personnes : 16 €      8/10 personnes : 29 €

## LA FÊTE CONTINUE AVEC NOS PRODUITS

Saumon fumé : 9 € les 100 grammes

Notre fameux Foie Gras de canard Maison aux Epices :	
250 grammes	40 €
500 grammes	70 €
1 kg	130 €

## LES VOLAILLES, GIBIERS ET VIANDES

Accompagné de sa garniture de légumes du moment

Suprême de poulet jaune, crème aux morilles	17€
Filet de canette, sauce miel des Vosges	17€
Civet de chevreuil tradition	17€
Filet de veau en basse température, sauce foie gras	17€
Chateaubriand (filet de bœuf) et son escalope de Foie gras poêlé, sauce aux échalotes	24€

## MENU DES PETITS LUTINS

16 €

Poulet à la crème et spätzles  
 Douceur au chocolat

## LES DESSERTS GOURMANDS

7.00 €

Buchette chocolat praliné et croquant chocolat  
 Réglette poire-chocolat et croustillant praliné  
 Sablé Breton, pomme-cannelle et mascarpone vanille  
 Choux craquelin, crème chiboust et marrons glacés  
 Comme un café gourmand (4 pièces par personne)

Demi-mètre de bûche aux fruits rouges et à la vanille 39 €

Avez-vous pensé au Champagne ou aux vins\* ?

Champagne Sélection*	19 €
Alsace - Pinot Blanc Auxerrois*	14 €
Loire - Touraine Gamay rouge*	14 €
Bourgogne « Côte Chalonnaise » blanc*	22 €
Saint Joseph Pierre Finon « Les Jouvencelles » rouge*	22 €

\*Prix pour une bouteille de 75 cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



*Joyeux  
Fêtes*

Retrait des commandes :  
40 Boulevard de la Jamagne  
88400 GERARDMER

### LES PLUS EVENTS & COORDINATION

Mise en place de votre table avec nappage et serviette tissu : 5.00 € par personne  
Réservez le pain de tradition en accompagnement de votre repas, assortiment de 3 boules individuelles par personnes : 2 €  
Décoration, location de vaisselle, verrerie et tout autre matériel : Consultez nous

Livraison offerte à Gérardmer et Xonrupt Longemer

Renseignements et réservations  
au : 03.29.41.40.62

ou

par mail : [evenement88@orange.fr](mailto:evenement88@orange.fr)

