EVENTS COORDINATION

20 ANS d'émotions et de souvenirs à vos côtés

Carte des fêtes

Du 24 au 31 décembre 2026







Les fêtes se partagent

À votre table depuis deux décennies

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

Les petits plus Events & Coordination

Mise en place de votre table avec nappage et serviette tissu 5€ / personne

Décoration, location de vaisselle, verrerie et tout autre matériel : consultez-nous

Pour trinquer ensemble

Champagne Sélection Senez	75 cl	21€

Blanc :

• Alsace Pinot Blanc Auxerrois 2024	75 cl	14€
• Beau Mayne Sauvignon Blanc	75 cl	14€
• Bourgogne Côte chalonnaise 2020	75 cl	22€

Rouge :

• Alsace Pinot Noir 2024	75 cl	14€
• Loire - Touraine Gamay	75 cl	14€
• Bordeaux Dourthe N°1	75 cl	16€
• Saint-Joseph, Pierre Finon, 2024	75 cl	24€

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

Pour ouvrir les festivités

Les bouchées apéritives

Verrines : 2€ pièce

- Terre : Filet mignon fumé, courgettes, pignons de pin
- Mer : Tartare de saumon à l'aneth
- Terre et Mer : Avocat, crevette, citron vert
- Végétarienne : Tartare de légumes et coriandre

Assortiment de 3 feuilletés : 4€
Assortiment de 3 moricettes : 4€
Mises en bouche 5 pièces : 7€

Pain bretzel garni
40 pièces : 40€

Nos incontournables

- Saumon fumé : 9€ les 100 grammes

- Notre fameux foie gras de canard fait maison aux épices :
250 grammes à 42€ **ou** 500 grammes à 75€

- Caviar noir BAERI 5* :
30 grammes à 59€ **ou** 50 grammes à 99€
- Caviar blanc OSCIETRE 5* :
30 grammes à 76€ **ou** 50 grammes à 126€

ANTONIUS Caviar

Formule raclette à 25€ par personne : Raclette, pommes de terre, cornichons, assortiment de charcuteries, lardons fumés, crème fraîche, oignons, salade verte, salade de fruits frais.

Formule pierrade à 28€ par personne : Bœuf, volaille et canard à griller, beignets râpés de pommes de terre, légumes et champignons, sauces assorties, salade verte, salade de fruits frais.

Pour commencer

Les entrées

- Salade folle de Noël : mesclun, magret fumé, foie gras maison, saumon fumé, éclats de noisettes torréfiées 13€
- Tartine nordique : rillettes et gravlax de saumon aux agrumes sur pain suédois 14€
- Nougat de foie gras maison aux figues, brioche 16€
- Foie gras de canard fait maison aux douces épices, brioche et chutney 16€
- Persillé de homard, écrevisses et petits légumes en gelée 19€
- Tatin de boudin blanc de chez Pierrat à la truffe de St-Jean et légumes oubliés 14€
- Miche St-Hubert : comme une bouchée aux ris de veau, volaille & morilles 16€
- Spécial végan : arlequin de légumes, mayonnaise au raifort 11€

Les délices de la mer 16.50€

- Quatuor de Saint-Jacques rôties sur fondue de poireaux, crème de pois
- Dos de cabillaud en croûte de noisettes, beurre vanillé
- Filet de daurade rôti sur peau, sauce Bonne-Femme
- Garniture en accompagnement d'un plat de la mer : **+3.50€**

Les plats

Volailles, gibier et viandes

Chaque plat est accompagné de sa garniture de fêtes

- Suprême de poulet jaune, crème aux morilles 17€
- Filet de canette, sauce miel des Vosges 17€
- Souriceau de cerf, sauce Grand Veneur 18€
- Tournedos de filet de veau, sauce Pinot Noir 18€
- Chartreuse de bœuf en habit vert (joue de boeuf, foie gras, persillade), jus corsé 18€
- Chateaubriand (filet de bœuf) et son escalope de foie gras poêlé, sauce aux échalotes 26€

Le menu des 20 ans *hohoho !* 35€

Notre fameux pâté en croûte Maison au foie gras

***

Ballotine de volaille aux morilles et sa garniture

***

Chou craquelin de l'écureuil
(praliné, chocolat et noisettes)

Ce menu ne supporte aucun changement

Le menu des petits lutins 18€

Filet de volaille à la crème et spätzles

***

Douceur au chocolat

Les douceurs de fêtes

Le plateau du fromager

- Brie de Meaux, Munster, Tomme aux fleurs, Comté

4/5 personnes : 17 € **ou** 8/10 personnes : 30 €

Les desserts gourmands 7.50€

- Bûchette fruits rouges
- Réglette passion
- Sablé breton citron
- Comme un café gourmand (4 pièces par personne) : panna cotta café, macaron myrtille, sablé citron, tartelette chocolat
- Mille-feuille vanille et praliné
- Le ½ mètre de bûche aux 3 chocolats 39€



Le pain de tradition 2€

- Assortiment de 3 boules individuelles par personne

À vos côtés pour les fêtes

Renseignements et réservations

03 29 41 40 62

evenement88@orange.fr

Retrait des commandes

40, boulevard de la Jamagne

88400 Gérardmer

Livraison offerte sur Gérardmer

et Xonrupt-Longemer

Sauf 25 décembre, uniquement à emporter

29 ANS EVENTS COORDINATION

Créer du sens, de l'élan, de l'émotion, des souvenirs.

Ma liste au Père Noël



Mon bon de commande à détacher :

Nom, Prénom : _____

Téléphone : _____

E-mail : _____

Date souhaitée : _____ Retrait ☐ Livraison ☐

Adresse de livraison (si demandée) : _____

_____

25 décembre : uniquement en retrait de 9h à 11h

Produits choisis	Quantité	Prix unitaire	Montant

À retourner à Events & Coordination. Commande à confirmer par notre équipe.
03 29 41 40 62 - evenement88@orange.fr

Imprimé par nos soins, ne pas jeter sur la voie publique