

*Le Rosenmeer*

45 avenue de la gare

67560 Rosheim

Tel : 03 88 50 43 29

[info@le-rosenmeer.com](mailto:info@le-rosenmeer.com)

## CARTE BANQUET

Tarifs 2018

Madame, Monsieur,

Pour l'organisation de vos repas de fêtes, d'affaires ou de famille, j'ai le plaisir de vous faire découvrir notre sélection de menus.

Ma cuisine est basée exclusivement sur des denrées fraîches, et de qualité. Nos produits (essentiellement les poissons) sont tributaires des arrivages, et, le cas échéant, seront remplacés par une chair de qualité équivalente. Le gibier frais d'Alsace est servi uniquement pendant l'ouverture de la chasse.

Ses menus sont servis sur commande et par table entière,

Le nombre exact de convives est à confirmer 24 heures avant, celui-ci sera facturé.

Nous nous réservons l'attribution de la salle, suivant le nombre exact de convives, jusqu'au jour de la manifestation.

52,00€	Kougelhof de Saumon et Brochet au Riesling Quasi de Veau de Ferme Alsacienne, Mêlée de Légumes de saison Vacherin Glacé Minute, Petit Fruits rouges d'Alsace	82,00€	Escalope de Foie de Canard poêlée, son Cappuccino Lotte rôtie de Loctudy, Risotto crémeux Agneau d'Alsace en Habit Vert Gâteau tiède au Chocolat Grand cru aux Framboises
55,00€	Fondant de Saumon d'Ecosse à la Crème d'Herbes Gigot d'Agneau d'Alsace en cuisson douce Soufflé Glacé, Mêlée de Fruits de saison	84,00€	Terrine de Foie gras Maison, sa Gelée au Tokay Petite Matelote des Bateliers du Rhin Filet de Bœuf au Pinot Noir, Feuilleté aux Graines Trappe à la Noix, Salade Croquante Nuage œuf à la Neige, Noyau de Framboises
64,00	Aile de Raie au Beurre moussoux au Herbes, Purée de Rattes Poêlée de Sot-l'y-laisse de la Ferme des Sœurs Koerckel, Sa Fricassée de Champignons, Buewespaetzles Gratin de Fruits d'Eté	92,00€	Consommé de Pot au Feu, Raviolis au Foie Gras St Pierre net Langoustines Homardine Filet de Cannette des Dombes Buewespaetzles Dôme Agrumes, Emulsion Passion
65.00€	Dos de Sandre cuit sur écorce de Sapin des Vosges Magret de Canard, au Miel et Epices Fines Feuilles de Munster au Four, salade d'herbes Soufflé en chaud froid, mêlée de petits Fruits Rouges	94,00€	Carpaccio de Chou Rave Carré de Porc fermier Bargkaas Homard Rôti dans sa Carapace, œufs Cuisson Parfaite Ris de Veau au Foie Gras braisé Fromage à picorer Sablé Breton Crème brûlée Framboises
68,00€	L'arrivage de la Marée cuits dans le bouillon, Rouille à l'Ail des Ours Croustillant de Caille désossée farcie au Foie gras aux Champignons Tartelette de Bleu de Bresse aux Pommes Nougats glacé au Fruits et Miel des Vosges	84,00€	Terrine de Foie gras Maison, sa Gelée au Tokay Petite Matelote des Bateliers du Rhin Filet de Boeuf au Pinot Noir, Feuilleté aux Graines Trappe à la Noix, Salade Croquante Nuage Œuf à la Neige, Noyau de Framboises
72,00€	Bar de Loctudy Rôti Kaasknepfles Purée d'Orties Pigeonneau du Nid Mêlée de Légumes Et Champignons des Bois Forêt Noire déstructuré version 2018	99,00€	Arlequin de Gilerlé et Foie de Canard aux Herbes poêlée de Grenouilles, Purée de chénope Turbot pêché au Large de Loctudy au Jus de Corail Filet de Chevreuil aux aromates après le 15/04 Mille-Feuille croustillant, Ananas Rôti Sorbet Cocos
85,00€	<b>Menu Gourmet</b> Une suite de 7 Assiettes suivant le Marché	62,00€	<b>Menu Surprise</b> (pouvant être communiqué 24h à l'avance) Une suite de 4 assiettes suivant l'inspiration et les opportunités du marché
142,00€	En accord avec Apéritif, les vins, l'eau et 1 café	102,00€	En accord avec 1 apéritif, 3 verres de vins, l'eau et 1 café
		10€	Option Fromages Sélection en cocktail A picorer au milieu de la table