

Muller

PROPOSITIONS DE MENUS

TRAITEUR

Chers Clients,

Je vous prie de trouver, ci-joint, quelques propositions de menus, ainsi que des assortiments de plats pouvant servir à composer un repas à votre choix.

Je me permets de vous signaler que, suivant les saisons, je pourrai vous proposer d'autres plats (poissons, gibiers, etc ...) en fonction des arrivages des produits frais de saison.

Si ces propositions, comme nous l'espérons, peuvent satisfaire à votre gourmandise et contribuer à vous faire passer un agréable moment, n'hésitez pas à me contacter.

En vous assurant à l'avance des meilleurs soins que j'apporterai à l'exécution de vos ordres, je vous prie de croire, **chers Clients**, à l'expression de mes sincères salutations.

Pierre MULLER
Chef de Cuisine

HOTEL RESTAURANT MULLER

16 Avenue de la Libération

67110 NIEDERBRONN LES BAINS

Tel. : 03 88 63 38 38 Fax : 03 88 63 38 39

Hotel.muller@wanadoo.fr

www.hotelmuller.com

MENU VOSGES DU NORD

à 22,50 €

MARBRE de SANDRE et TRUITE ROSE
MOUSSELINE de RAIFORT
Salades Variées

MIGNON de PORC GRATINE au St. NECTAIRE
Bouquetière de Légumes
Pommes Dauphine
Salade de Saison

VACHERIN GLACE



MENU PLAISIR

à 25 €

EVENTAIL de TERRINES Faites Maison
Salades Variées

FILET de CANNETTE DORE au MIEL
et FLEUR de THYM
Bouquetière de Légumes
Gratin Dauphinois
Salade de Saison

MOUSSE GLACEE aux FRUITS ROUGES
A la NORVEGIENNE



MENU FRAICHEUR

à 27,50 €

PROFITEROLLE de SAUMON FUME
aux CREVETTES ROSES COCKTAIL

CUISSOT de JEUNE SANGLIER aux
AIRELLES et l'EPAULE BRAISEE aux
CHAMPIGNONS FORESTIERS
Bouquetière de Légumes
Spaezle Maison
Salade de Saison

CHARLOTTE PECHE MELBA

MENU TRADITION

à 30 €

ASPIC de FOIE GRAS et DODINE de CANARD
au MARC de GEWURZ
Salades Variées

MEDAILLON de VEAU au LARD PAYSAN
et POEELE de GIROLLES
Bouquetière de Légumes
Pommes Croquettes
Salade de Saison

KOUGELHOPF GLACE à L'ALSACIENNE
et MENDIANT GRIOTTE CANNELLE

CES PRIX S'ENTENDENT – NET – PAR PERSONNE

C'est avec plaisir de nous vous composerons un menu personnalisé dans la gamme de prix de votre choix !

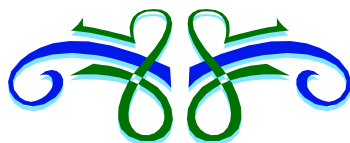
MENU SAVEURS

à 32,50 €

PANACHE de DORADE et ROUGET
POELEE WOK aux LEGUMES EPICES
Riz Thaï Parfumé

SUPREME de CAILLE en FEUILLE
de CHOU VERT et CUISSES CONFITES
Bouquetière de Légumes
Quenelles de Pommes de Terre
Salade de Saison

SOUFFLE GLACE MOKA et
TIRAMISU PARFUME à l'AMARETTO



MENU GOURMAND

à 38,50 €

SAUMON FUME MAISON et
TARTARE de SCAMPIS au CITRON VERT

FILET de BAR GRILLE à l'ANIS
CAVIAR d'AUBERGINES et TOMATES CONFITES
Risotto de Blé

SELLE de CHEVREUIL de nos FORETS
«GRAND VENEUR»
Bouquetière de Légumes
Gratin Dauphinois
Salade de Saison

NOUGAT GLACE aux NOIX et
TAJINE de FRUITS EPICES

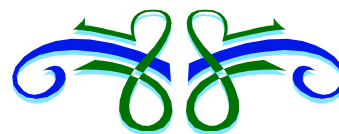
MENU TENTATION

à 36 €

BUFFET FROID GOURMAND
Salades Composées

FILET DE BŒUF WELLINGTON
Bouquetière de Légumes
Pommes Dauphine
Salade de Saison

CORBEILLE de SORBETS
aux FRUITS



MENU GASTRONOMIQUE

43 €

FOIE GRAS de CANARD FAIT MAISON et
CARPACCIO de MAGRET au VINAIGRE BALSAMIQUE

HOMARD GRATINE THERMIDOR
Riz Sauvage à l'Orange

MIGNONS de VEAU aux CEPES BOUCHON
et GALETTE de POMMES de TERRE
Bouquetière de Légumes
Salade de Saison

FANTAISIE GLACEE
« VOSGES du NORD »

CES PRIX S'ENTENDENT – NET – PAR PERSONNE

C'est avec plaisir de nous vous composerons un menu personnalisé dans la gamme de prix de votre choix !

ASSORTIMENT DE PLATS SERVANT A COMPOSER UN MENU

<u>ENTREES FROIDES et CHAUDES</u>	€uros
- Bouchée à la Reine « Grand-Mère »	7,50
- Terrine de Chevreuil aux Noisettes, Salades Variées	8,00
- Tourte Gourmande (au choix : Océane, Gibier et Champignons, Canard au Foie Gras accompagnée de Salades Mélangées	9,50
- Presskopf de Truite Rose de Sparsbach aux Petits Légumes	9,50
- Saumon Rose de Norvège, Fumé Maison, Mousseline de Raifort	12,50
- Médaillon de Foie Gras de Canard Fait Maison, Chutney de Figues	12,50
- Saumon Poché à la Parisienne, Crevettes Cocktail, Salades Variées	14,00



BUFFET : *tous nos Buffets sont accompagnés d'un Eventail de Crudités et Sauces Assorties*

- Buffet Froid Campagnard	16,00
- Buffet Froid Norvégien	20,00
- Buffet Froid Gourmand	23,50
- Buffet Froid Gastronomique	26,00



POISSONS : *tous nos Poissons sont garnis d'un Assortiment de Riz*

- Chausson de Saumon Frais et Fumé à la Crème de Raifort	10,70
- Paupiettes de Panga aux Juliennes de Légumes	11,00
- Croustade de Poissons aux Fruits de Mer	12,00
- Escalope de Truite Rose de Sparsbach aux Schniderspättle	12,00
- Filet de Plie « Belle Alliance »	12,50
- Gratiné d'Omble Chevalier à la Mousse de Brochet	13,00
- Filet de Sandre à l'Oseille	13,00
- Dodine de Bar aux Légumes Epicées et Tian Provençal	13,50
- Matelote de Filets de Poissons à l'Ancienne	13,50
- Baeckeoffe de Poissons au Riesling et Petits Légumes	13,50

VIANDES : Toutes nos viandes sont garnies (Légumes, Gratin Dauphinois, Pommes Croquettes, Salades)

	€uros
- Filet de Dinde Wellington	10,50
- Baeckeoffe aux 4 Viandes et Vin d'Alsace	11,00
- Jambon en Croûte, au Madère ou Braisé au Riesling	11,00
- Dodine de Pintade aux Marrons et Quenelles de Pommes de Terre	12,00
- Cuissot de Cochon de Lait Laqué au Miel et Sésame	13,00
- Noisettes d'Agneau à la Crème d'Ail et Légumes de Provence	13,00
- Caille Désossée farcie et Braisée aux Raisins	13,50
- Grenadins de Veau à la Fondue de Tomates Fraîches et Pistou	13,50
- Quasi de Veau Rôtie à la Crème et Champignons de Saison	13,70
- Mignon de Filet de Bœuf aux Girolles	16,00
- Cœur de Filet à l'Escalope de Foie de Canard Poêlée	17,00

NOS SPECIALITES DE GIBIERS DE NOS FORETS :

- Epaule de Chevreuil Farcie aux Marrons et Pignons	12,50
- Cuissot de Jeune Sanglier St. Hubert	13,80
- Duo Gourmand de Chevreuil et Marcassin aux Champignons de Saison	14,50
- Selle de Chevreuil «Grand Veneur»	15,00

€uros

<u>DESSERTS</u> :	la pièce de 4 à 6 personnes	20
	la pièce de 8 à 10 personnes	28
	la pièce de 12 à 14 personnes	35

- Mousse aux Poires «Belle Hélène», Sauce Vanille
- Vacherin Glacé aux 3 Parfums
- Marquise Glacée Nougat et Griottines
- Charlotte Forêt Noire
- Omelette Norvégienne
- Kougelhoph Glacé à l'Alsacienne, Coulis de Framboises
- Charlotte Glacée aux Framboises, Sauce Romanof
- Panier de Truffes Glacées Chocolat, Mangue et Nougat
- Ile Flottante aux Sorbets Exotiques

Pour les grands classiques, tels que : Choucroute, Rossbeef, Couscous, Paëlla, etc ..., nous établirons, avec plaisir une offre de prix sur demande.

CES PRIX S'ENTENDENT – NET – PAR PERSONNE