



restaurant & wellness hotel ★★★

16, AVENUE DE LA LIBÉRATION
67110 NIEDERBRONN-LES-BAINS

TÉL : 03 88 63 38 38
FAX : 03 88 63 38 39

contact@hotelmuller.com
www.hotelmuller.com
SARL au capital de 91469,41€

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.

Tous nos plats sont faits maison !

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 et Maître Restaurateur



Cuisine entièrement "faite Maison"

Le titre de Maître Restaurateur est le garant d'une cuisine faite maison.

Le « fait maison » est une cuisine fabriquée dans l'entreprise à partir de produits bruts.

MENU à 28 €

Terrine de Canard au Marc de Gewurz,
Salades variées 11 €

Cuissot et Lasagne de jeune Sanglier
de nos Forêts aux Airelles, Choux rouges
aux Pommes, Mousseline de Céleri
et Spaezle 13,50 €

Vacherin Glacé aux 3 Parfums 3,50 €



MENU à 32 €

Profiterole de Saumon fumé aux
Crevettes roses Cocktail 13 €

Suprême de Pintade au Foie gras,
Bouquetière de Légumes, 15 €
Quenelles de Pommes de Terre

Kougelhopf glacé,
Coulis de Framboises 4 €

MENU à 30 €

Dodine de Truite rose à la
Mousse de Sandre, Crème de Raifort 12 €

Tournedos de Veau à la Pancetta et
Poêlée de Champignons forestiers,
Bouquetière de Légumes,
Pommes Croquettes 14 €

Charlotte aux Poires « Belle Hélène » 4 €



MENU à 35 €

Médaille de Foie gras, Gelée de Muscat,
Chutney de Figues et Magret de
Canard fumé 14 €

Filet de Bœuf Wellington,
Bouquetière de Légumes,
Gratin Dauphinois 16,50 €

Mousse glacée aux Fruits rouges et
Crème brûlée à la Cassonade 4,50 €

CES PRIX S'ENTENDENT – NET – PAR PERSONNE

C'est avec plaisir que nous vous composerons un menu personnalisé dans la gamme de prix de votre choix ! (Nous demandons un choix identique de menu pour la totalité des convives)

LES ENTREES

- Bouchée à la Reine «Grand-Mère» et Nouillettes	10 €
- Galantine de Chevreuil aux Noisettes, Salades Variées	10 €
- Médaillon de Foie Gras de Canard Fait Maison, Chutney de Figues	14 €
- Salade Gourmande aux Saumon Fumé, Magret, Foie Gras et Viandes des Gisons ...	13,50 €
- Truite rose de Sparsbach farcie à la Mousse de Sandre	13 €
- Saumon Poché à la Parisienne, Crevettes Cocktail, Salades Variées	14 €

LES HORS D'ŒUVRE GOURMANDS (garnis de crudités)

HORS D'ŒUVRE VOSGES DU NORD A 14 €

Terrine Chevreuil, Presskopf Waedele, Millefeuille de Chèvre du Windstein et Tomate, Magret fumé, Jambon de Sanglier, Truite de Sparsbach.

HORS D'ŒUVRE MEDITERRANEE A 15 €

Carpaccio de Bœuf, Tomate Mozzarella, Jambon de Serrano 17 mois, Tartare au Thon, Avocat aux Crevettes, Canneloni Saumon fumé

HORS D'ŒUVRE FJORD à 16 €

Saumon fumé, Saumon Gravlax, Maquereaux Poivre, Crevette royale du Groenland, Terrine de Poissons, Rillettes de Thon

HORS D'ŒUVRE TERRE ET MER A 16 €

Foie gras de Canard, Saumon fumé, Cécina de Léon, Profiterole de Thon, Terrine de Canard, Avocat aux Crevettes

LES BUFFETS: accompagnés d'un Eventail de Crudités et Sauces Assorties (à partir de 10 p.)

- Buffet Froid Campagnard	16,50 €
- Buffet Froid Norvégien	22 €
- Buffet Froid Gourmand	25 €
- Buffet Froid Gastronomique	28 €

(Nous demandons un choix identique de menu pour la totalité des convives)

LES POISSONS : garnis d'un Assortiment de Riz et Risotto d'Épeautre

- Croustillant de Saumon aux Crevettes et Julienne de Légumes	13 €
- Paupiettes de Sandre et Truite Rose au Coulis d'Ecrevisses.....	13 €
- Croustade de Poissons aux Fruits de Mer	14 €
- Filet de Sandre à l'Oseille	14 €
- Panaché de Dorade Royale et Gambas, Poêlée Wok aux Légumes Epicés	15 €
- Matelote de Filets de Poissons au Riesling	14 €
- Dos de Cabillaud en Croûte de fines Herbes et Scampis	15 €

LES VIANDES : garnies de Légumes, Gratin Dauphinois, Pommes Croquettes, Salades

- Filet de Dinde Wellington	12 €
- Jambon en Croûte, au Madère ou Braisé au Riesling	12 €
- Mignons de Porc Gratiné à la Tomme du Ried	11,50 €
- Backeoffe de Canard aux Petits Légumes	12,50 €
- Cuissot de Cochon de Lait laqué au Miel et Sésame	13 €
- Magret de Canard à l'Orange	13,50 €
- Quasi de Veau Rôti aux Champignons Forestiers	14 €
- Noisettes d'Agneau aux Aromates et Légumes de Provence	14 €
- Paupiettes de Veau à la Fondue de Tomates Fraîches et Pistou	14 €
- Caille désossée et farcie au Foie gras	17 €
- Mignons de Filet de Bœuf aux Girolles	18 €
- Mignon de Veau en Brioche, Sauce Crémeuse aux Cèpes	18 €
- Cœur de Filet à l'Escalope de Foie de Canard Poêlée	22 €

LES SPECIALITES DE GIBIERS DES FORETS DES VOSGES DU NORD :

- Epaule de Chevreuil Farcie aux Marrons et Pignons	12,50 €
- Cuissot de Jeune Sanglier St. Hubert	14 €
- Duo Gourmand de Chevreuil et Marcassin aux Champignons de Saison	15 €
- Noisette de Chevreuil aux Champignons forestiers et petits Civet aux Airelles	16 €
- Selle de Chevreuil «Grand Veneur»	17 €

PLATEAU DE FROMAGES FRAIS ET AFFINES ET PETITS PAINS AUX CEREALES 4,80 €

LES DESSERTS :

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

la pièce de 4 à 6 personnes	22 €
la pièce de 8 à 10 personnes	30 €
la pièce de 12 à 14 personnes	36 €

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

(Nous demandons un choix identique de menu pour la totalité des convives)

T.V.A 10 %