



Muller
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

2026

Chers Clients,

Je vous prie de trouver, ci-joint, quelques propositions de menus, air des assortiments de plats pouvant servir à composer un repas à votre **CHOUX**.

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 35 €

Millefeuille Tomates Mozzarella au
Pesto Basilic et Jambon de Serrano 13 €

Mignon de Porc en Brioche, Sauce
crémeuse aux Girolles, Bouquetière 16 €
de Légumes et Gratin Dauphinois

Vacherin Glacé 6 €
(parfums au choix)

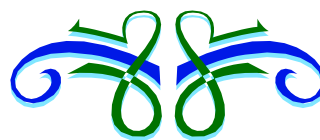


MENU à 38 €

Marbré de Truite rose et Sandre,
Profiterole aux Crevettes 14 €

Dodine de Pintade Jaune farcie aux
Cèpes, Tagliatelles au Lard fumé et
Parmesan, petits Légumes 18 €

Mousse Forêt-Noire Framboise 6 €



MENU à 40 €

Assiette de Hors d'œuvre Terre Mer,
Salades variées 16 €

Steack de Veau gratiné Orloff,
Bouquetière de Légumes,
Spaezle 18 €

Kougelhopf glacé,
Coulis de Framboises 6 €

MENU à 42 €

Foie Gras de Canard cuit dans notre 16 €
fumoir, Chutney de Figues et Magret fumé

Assiette de Viandes panachées, 19 €
Bouquetière de Légumes,
Pommes Dauphines

Dôme meringué aux Sorbets exotiques
et Cocktail de Fruits 7 €

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

- Galantine de Chevreuil aux Noisettes, Salades Variées 12 €
- Saumon fumé par nos soins, Mousseline de Raifort 15 €
- Profiterole de Saumon fumé aux Crevettes Cocktail 15 €
- Salade Gourmande aux Saumon Fumé, Magret, Foie Gras et Viandes des Gisons 15 €
- Gravlax de Saumon mariné Citron et Aneth, Rillette de Thon 15 €
- Médaillon de Foie Gras de Canard Fait Maison, Chutney de Figues 16 €

LES HORS D'ŒUVRE GOURMANDS (garnis de crudités)

HORS D'ŒUVRE VOSGES DU NORD A 17 €

Terrine Chevreuil, Presskopf Waedele, Millefeuille de Chèvre du Windstein et Tomate, Magret fumé, Truite de Sparsbach fumée, Dodine de Sandre

HORS D'ŒUVRE MEDITERRANEE A 18 €

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

HORS D'ŒUVRE FJORD à 18 €

Saumon fumé, Saumon Gravlax, Crevette royale du Groenland, Terrine de Poissons, Rillette de Thon, Dodine de Sandre

HORS D'ŒUVRE TERRE ET MER A 20 €

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

LES BUFFETS FROIDS accompagnés de 6 variétés de Crudités, 3 Sauces assorties

Le Gourmand à 26 €/p. : 10 variétés de Hors d'œuvres

Foie gras de Canard, Terrine de Sanglier, Saumon Gravlax, Jambon de Serrano, Profiterole de Crevettes, Mousse de Sandre, Maquereaux fumé, Mozzarella Pesto, Presskopf de Waedele, Rosace de Saumon fumé - Raifort

Le Gastronomique à 30 €/p. : 12 variétés de Hors d'œuvres

Saumon fumé, Avocat aux Crevettes, Carpaccio de Filet de Bœuf, Profiterole de Thon, Blinis au Magret fumé, Terrine de Poissons, Truite fumée, Millefeuille de Chèvre farci, Terrine de Canard, Foie gras et Chutney de Figues, Crevettes Bouquets, Roll's de Viande des Grisons

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

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

- Croustade de Poissons aux Fruits de Mer	15 €
- Croustillant de Saumon aux Crevettes et Julienne de Légumes	17 €
- Paupiettes de Sandre et Truite Rose au Coulis d'Ecrevisses.....	17 €
- Filet de Sandre à l'Oseille	18 €
- Panaché de Dorade Royale et Gambas, Poêlée Wok aux Légumes Epicés	20 €
- Filet de Bar aux Tomates confites et Tagliatelles à l'Encre de Seiche	20 €

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

- Bouchée à la Reine et Nuddle	15 €
- Filet de Dinde Wellington	16 €
- Cuissot de Cochon de Lait laqué au Miel et Sésame	17 €
- Jambon en Croûte, au Madère ou Braisé au Riesling	17 €
- Backeoffe aux 3 Viandes et Sylvaner	18 €
- Quasi de Veau Rôti aux Champignons Forestiers	18 €
- Paupiettes de Veau à la Fondue de Tomates Fraîches et Pistou	18 €
- Magret de Canard à l'Orange	18 €
- Noisettes d'Agneau aux Aromates et Légumes de Provence	18 €
- Caille désossée et farcie au Foie gras	20 €
- Mignon de Filet de Bœuf aux Girolles	21 €
- Mignon de Veau en Brioche, Sauce Crémeuse aux Cèpes	22 €
- Filet de Bœuf Wellington	21 €

LES SPECIALITES DE GIBIERS DES FORETS DES VOSGES DU NORD :

- Médaillon de jeune Sanglier aux Pleurotes et Lasagne St. Hubert	17 €
- Duo Gourmand de Chevreuil et Marcassin aux Champignons de Saison	19 €
- Noisette de Chevreuil aux Champignons forestiers et petits Civet aux Airelles	20 €
- Selle de Chevreuil « Grand Veneur »	22 €

PLATEAU DE FROMAGES FRAIS ET AFFINES ET PETITS PAINS AUX CEREALES 7,50 €

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 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 %