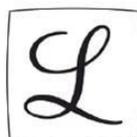




# Carte des Banquets

Pour un repas dans une de nos salles  
Proposition de menus  
à partir de 12 personnes, hors mariage

Tarifs 2020 TTC Prix nets



24 rue du Pont d'Aspach 68520 Burnhaupt-le-Haut - [www.lecoquelicot.fr](http://www.lecoquelicot.fr)  
Tél : 03 89 83 10 10 - E-mail : [info@lecoquelicot.fr](mailto:info@lecoquelicot.fr) - Sarl au capital de 11 220,55 €  
TVA Intracom : FR05 389 599 754 - N° SIRET 38959975400014 - APE : 5510Z

Anita et Jean François et toute l'équipe vous accueillent  
À l'hôtel restaurant Le Coquelicot

Nous pouvons mettre à votre disposition 3 salles  
de 12 à 65 couverts.

Un grand jardin et une terrasse  
ombragée pour vos cocktails.

Un parking privé.

Un accès pour les personnes à mobilité réduite.

Nous restons à votre disposition  
pour de plus amples renseignements.



## Conditions particulières

Les menus banquets doivent être identiques pour toute la table.

L'ensemble des convives mangerons le même menu,  
de l'entrée jusqu'au dessert.

Pour les personnes bénéficiant d'un régime spécial du fait d'une maladie,  
d'une allergie, d'une croyance religieuse ou personnelle,  
il sera possible d'adapter un menu particulier au moment de la commande.

Le choix du menu doit nous être communiqué  
au minimum 10 jours avant la date du repas.

Le nombre de convives doit être confirmé 48 heures avant la date du repas.

Le nombre de personnes confirmées à 48 heures servira de base de facturation.

Les salles sont mise à votre disposition jusqu'à 17 heures  
pour les déjeuners et minuit pour les diners.

Après ces horaires, un forfait vous sera facturé 25€/heure,  
sachant que toute heure entamée reste due.

## Nos prestations

Toutes nos prestations faites dans nos salles incluent:  
La location de la salle, la mise en place, le nappage, la vaisselle,  
le service du personnel et le nettoyage.

## Modalités de paiement

Il vous sera demandé un acompte de 30% à la réservation.

Le solde de la facture sur place.

Vous trouverez ci-joint nos différentes propositions pour le repas que vous souhaitez organiser.

Pour agrémenter votre menu nous vous offrons un amuse bouche  
et un sorbet arrosé entre l'entrée et le plat.

## L'apéritif:

Pour accompagner l'apéritif au verre, nous servons un mélange de gâteaux salés,  
de mini pâté en croute et de saucisson sec.

Si vous souhaitez améliorer votre apéritif nous vous proposons:

*La mini moricette garnie (minimum 10 pièces) (mousse de canard, jambon cru, jambon blanc, rosette, emmental)	1.20€/pièce
*Les croques légumes, fromage blanc	1.00€/pers.
*La miche surprise (jambon, mousse de canard, saumon fumé, charcuterie, fromage)	39.50€
*Le plateau de 45 toasts	38.00€

## Les entrées:

La salade gourmande au magret de canard fumé, foie gras de canard	16.80€
Le pâté en croûte Alsacien, crudités	9.80€
La terrine de poissons, petites salades, Bibeleskass	10.80€
La terrine de gibier, confit d'oignon et légumes en salades (en saison de chasse)	11.80€
Le foie gras de canard et son petit kougelhoph	16.80€
Le filet de truite, fumée par nos soins	10.80€
La terrine de canard aux 2 foies et girolles	10.80€
Le carpaccio de bœuf Charolais, Parmigiano Reggiano, huile d'olive au basilic	10.80€
L'œufs cocotte au Munster, salade verte, mouillettes	11.20€
La bouchée forestière	11.90€
La tartine au Munster, tomates confites et salade verte	10.80€
La cassolette d'escargots aux champignons	12.50€
La croute aux morilles	16.80€

## Les poissons:

	Portion:	Entrée /	Plat
Le dos de cabillaud vapeur, Ésaü (lentilles), pommes à l'eau	13.20€		16.90€
Noix de Saint-Jacques snackées sur un lit de purée de céleri au curcuma	18.00€		24.00€
Le pavé de saumon grillé à la provençale, riz	16.00€		22.00€
Le feuilleté de duo saumon et cabillaud fondue de poireaux, sauce beurre blanc au Riesling	16.00€		22.00€
La brochette de gambas grillées sur un risotto crémeux au Parmesan	15.20€		23.00€
Le dos de colin Florentine, sauce homardine, riz	13.20€		15.30€
Le filet de truite à l'Alsacienne, sur lit de choucroute, sauce beurre blanc au riesling, spaetzles	14.50€		18.00€

## Les viandes:

Le civet de biche, légumes et spaetzles (en saison de chasse)			15.80€
Les noix de joues de porc au Pinot noir, choucroute, spaetzles			15.90€
Le filet de canette grillée sauce framboise, garniture au choix			16.80€
Le suprême de poulet Label Rouge, sauce au riesling, garniture au choix			16.20€
La jambonnette de poulet farci aux bolets et raisins, sauce et garniture au choix			13.40€
Les noisettes de mignon de porc, sauce et garniture au choix			13.50€
Le paleron de veau, fondant d'une cuisson de 10 heures en basse température, sauce et garniture au choix			19.80€
Le filet de bœuf, sauce et garniture au choix			24.00€
Le quasi de veau, sauce et garniture au choix			20.20€
Le filet mignon de veau, sauce et garniture au choix			21.80€

Tous nos plats « viandes » sont accompagnés de légumes de saison  
d'une sauce et une garniture adaptée ou au choix:

Les sauces: moutarde à l'ancienne, au miel crémeux de Bernwiller, jus brun au porto, à la crème, forestière, morilles avec supplément de 6.50€.

Les garnitures: spaetzles, gratin de pommes de terre, riz - suppl. 2eme garniture 1.50€/pers.

## **Le fromage:**

L'assiette de fromage 5.00€

## **Les desserts:**

Le kougelhopf glacé au marc d'Alsace	5.80€
La tartelette fine aux pommes, glace vanille	5.80€
Le fondant au chocolat, crème anglaise, glace vanille	6.80€
La charlotte chocolat-poire	5.80€
La charlotte aux fruits rouges	5.80€
Le tiramisu aux pommes caramélisées et spéculos	5.80€
Le vacherin glacé ( 2 parfums à définir)	4.80€
La verrine panacotta aux fruits de saison	5.80€
La traditionnelle mousse au chocolat	5.80€
L'assiette de gourmandises	9.00€

Nous vous remercions d'avoir choisi  
Le Coquelicot pour votre repas.  
Nous nous réjouissons de vous accueillir  
bientôt au sein de notre établissement.