



# Carte des Banquets

Pour un repas dans une de nos salles

Proposition de menus

à partir de 12 personnes, hors mariage

Tarifs -2023 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 60 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 72 heures avant la date du repas.  
Le nombre de personnes confirmées à 72 heures servira de base de facturation.

Les salles sont mise à votre disposition jusqu'à 16h30 pour les déjeuners  
et 23h30 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 d'un menu complet entrée, plat et dessert  
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.

Toutes modifications peuvent entraîner un supplément.

### Modalités de paiement

Il vous sera demandé un acompte de 30% à la réservation.  
Le solde de la facture est régler sur place, en fin de prestation.

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 pâte 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)	1.50€/pièce
*Les croques légumes, fromage blanc	1.50€/pers.
*La miche surprise (jambon, mousse de canard, saumon fumé, charcuterie, fromage)	40.00€
*Le plateau de 45 toasts	40.00€

## Les entrées:

Le pâté en croûte Alsacien, crudités	10.80€
La terrine de poissons, petites salades	10.80€
La terrine de lapin aux noisettes, confit d'oignon, légumes en salade	13.00€
Le filet de saumon, fumée par nos soins	14.00€
Le carpaccio de boeuf Charolais, Parmigiano Reggiano, huile d'olive au basilic	11.00€
L'oeuf cocotte au Munster, salade verte, mouillettes	12.00€
La bouchée forestière	13.00€
La tartine au Munster, tomates confites et salade verte	11.00€
La cassolette d'escargots aux champignons	14.00€
La croute aux morilles	19.00€

## Les poissons:

Portion: Entrée / Plat

Le dos de cabillaud vapeur, paysanne de légumes, beurre blanc au Crémant	18.00€	22.00€
Le filet de limande, velouté aux champignons, pommes à l'eau	16.00€	20.00€
Le pavé de saumon grillé à l'Alsacienne, spaetzles	18.00€	22.00€
Le duo saumon et cabillaud fondue de poireaux, sauce beurre blanc au Riesling, riz	20.00€	24.00€
Le dos de colin aux petits légumes, sauce homardine, riz	16.00€	20.00€

## Les viandes:

Les noix de joues de porc au pinot noir, choucroute, spaetzles	19.00€
Les noisettes de mignon de porc, sauce et garniture au choix	19.00€
Le filet de poulet, sauce au riesling, garniture au choix	19.00€
Le filet de canette grillée sauce framboise, garniture au choix	24.00€
Le suprême de poulet au munster, chips de lard et garniture au choix	24.00€
Le sauté de paleron de veau, cuisson en basse température, sauce et garniture au choix	25.00€
Le quasi de veau, cuisson en basse température, sauce et garniture au choix	22.00€
Le filet de boeuf rôti entier, sauce et garniture au choix	30.00€

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

Les sauces: Crème, moutarde à l'ancienne, miel crémeux de Bernwiller, jus brun au porto  
Avec supplément: sauce forestière (3.00€) et sauce morilles (7.00€)

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 8.00€

La crème brûlée traditionnelle 7.00€

La tartelette fine aux pommes, glace vanille 7.00€

Le fondant au chocolat, crème anglaise, glace vanille 8.00€

La charlotte chocolat-poire 7.00€

Le tiramisu aux pommes caramélisées et spéculos 8.00€

La verrine panacotta aux fruits de saison 7.00€

L'assiette de gourmandises 9.00€

Le vacherin glacé ( 2 parfums\* à définir) 6.00€

*\*Glaces: Vanille, Nuti, Caramel au beurre salé, café,*

*Sorbet: Kalamansi, framboise, exotique gingembre, banane*

## La carte des enfants:

Le poisson du jour meunière, légumes et pomme de terre du jour 13.50 €

Le steak haché grillé, légumes, pommes de terre du jour 10.00 €

L'émincé de volaille à la crème, légumes, spaetzles 13.50 €

Pour finir le repas une glace sera servie aux petits gourmands

Nous vous remercions d'avoir choisi

Le Coquelicot pour votre repas.

Nous nous réjouissons de vous accueillir

bientôt au sein de notre établissement.