

## Menu Banquets « La Couronne » Printemps/Été 2019

### Menu « Plaisir » à 32.50

Amuse-bouche du moment  
& & &  
Feuilleté de Saumon  
Tombée de jeunes pousses d'épinard  
& & &  
Filet Mignon de Porc  
Sauce Poivre vert et baies roses  
Et ses garnitures  
& & &  
Traditionnel Vacherin glacé  
(vanille, fraise, café)

### Menu « Estivale » à 35.50

Amuse-bouche du moment  
& & &  
Salade Terre Mer  
Scampis grillés et Magret de canard fumé  
& & &  
Suprême de Volaille d'Alsace à l'Italienne  
Mozzarella, pesto, tomates séchées  
& & &  
Melba de fruits rouges, glace yaourt  
Coulis et chantilly

### Menu « Saveurs » à 38.00

Amuse-bouche du moment  
& & &  
Duo de la Mer  
Cœur de Saumon fumé et Mi cuit de Thon  
& & &  
Filet de Canette, brochette de fruits  
Sauce au Porto et ses garnitures  
& & &  
Omelette Norvégienne flambée en salle

### Menu « Traditionnel » à 43.00

Amuse-bouche du moment  
& & &  
Foie Gras de Canard et Chutney et Brioche  
& & &  
Tronçon de Carré Veau aux Girolles  
Et ses garnitures  
& & &  
Vacherin glacé « Sorbets »  
(citron, framboise, passion)

### Menu « Envie » à 52.00



Amuse-bouche du moment  
& & &  
Foie Gras de Canard Chutney et Brioche  
& & &  
Filet de Daurade à l'orientale  
Et sa brunoise de légumes  
& & &  
Médailles de veau « Saltimbocca »  
Et ses garnitures  
& & &  
Mille-feuille à la crème de vanille  
Fruits de saison et sorbet cassis

### Menu « Prestige » à 60.00



Amuse-bouche du moment  
& & &  
Homard quinoa aux épices Asiatique  
& & &  
Filet de Bar en écailles de St Jacques  
& & &  
Filet de Bœuf aux Morilles  
Et ses garnitures  
& & &  
Assiette Gourmande

## **...Le Choix du Menu doit être le même pour l'ensemble de la table...**

### **EN PLUS du Menu**

Potage, crème Dubarry, crème de champignons, bouillon de bœuf, 4.00€ /pers

Sorbet arrosé, trou Normand 3.10€ / pers

Assiette de fromages (3 sortes à définir) 4.00€ / pers

Chariot de fromages, servi à table 6.80/pers

Chariot de fromages « Maître Antony de Ferrette » 9.90/pers

## **Le choix du Menu doit être fait au moins 15 jours avant la date du banquet**

*Ces menus sont valables à partir de 10 personnes*

*Le nombre de personnes doit être confirmé 48h avant le jour J*

*Tous les menus non décommandés seront facturés !*

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes frais du marché,  
de spätzlés ou gratin dauphinois ou pommes dauphines ou de pommes frites

Tous les Menus peuvent être modifiés à votre guise et toutes vos demandes peuvent être prises en compte (dans la mesure du possible) avec réajustement des prix en fonction  
Toutes vos demandes seront les bienvenus et traitées dans les plus brefs délais

### **Forfait Boissons « Tout Compris » 17€/pers**

Incluant, un apéritif maison, un verre de vin blanc 12cl avec l'entrée, un verre de vin rouge 12cl avec le plat,

Une eau minérale 50cl, une boisson chaude (café et thé) /Par personne

**Idem avec 1 verre de vin supplémentaire (pour les menus à 2 entrées) : 21€/pers**

### **Restaurant La Couronne**

3 route de Belfort

68130 TAGSDORF

**03 89 08 80 66**

[lacouronnerestaurant@orange.fr](mailto:lacouronnerestaurant@orange.fr)

