

Menus Affaires



Menu affaire à 30 €uros

Salade printanière chiffonnade de jambon Serrano et copeaux de parmesan

★★★

Saumon grillé sur étuvée de poireaux sauce oseille

Ou

Faux filet de bœuf grillé a la plancha, sauce choron, gratin dauphinois

★★★

Tarte du jour et sa boule de glace

Menu affaire à 34 €uros

Cocktail d avocats aux crevettes et agrumes

★★★

Filet de sole, duxelles de champignons et petits légumes tournés

Ou

Onglet de veau oignons rouges confits petit jus corsé

★★★

Entremet passion chocolat et sa crème anglaise a la menthe

Menu affaire à 36 €uros

Saumon mariné a l'huile d olive de Crète, citron vert et aneth

★★★

Filets de rougets grillés aux herbes sauce safranée pommes vapeur

Ou

Entrecôte sauce béarnaise légumes du moment pommes frites

★★★

Meringue glacée chantilly coulis de fruits rouges

Le menu choisi doit être identique pour l'ensemble du groupe

Les menus détaillés ci-dessus peuvent être amenés à changer au fil des saisons

Menus Alsace



Menu Alsace a 29 €uros

Choucroute du cheval noir
(8 sortes de viandes et charcuteries)

★★★

Munster au cumin, salade verte

★★★

Sorbet arrosé

Menu Alsace a 34 €uros

Tarte à l'oignon, salade verte

★★★

Jarret braisé a la bière salade de pommes de terre

★★★

Soufflé glacé au marc de gewürztraminer

Menu Alsace a 38 €uros

Baeckeofe aux trois viandes, salade verte

★★★

Plateau de fromages

★★★

Gâteau forêt noire crème anglaise

Le menu choisi doit être identique pour l'ensemble du groupe
Les menus détaillés ci-dessus peuvent être amenés à changer au fil des saisons

Menus de Fête



Menu fête à 40 €uros

Tartare aux deux saumons frais et fumé à la graine de moutarde, quenelle de crème de ciboulette

Ou

Toast de foie gras sur pain d' épices mesclun assaisonné au vinaigre de framboise

★★★

Filet de sandre rôti sur peau fenouil braisé à la bière, petits légumes

Ou

Grenadin de veau aux girolles et sa persillade, petit jus corsé

★★★

Nougat glacé au miel et gingembre coulis de fraises

Menu fête à 48 €uros

Salade gourmande du cheval noir
(Gésiers de canard confits, magret de canard fumé, et foie gras poêlé)

Ou

Terrine de sandre médaillon de saumon fumé et moules, coulis de tomate au basilic, mesclun assaisonné

★★★

Risotto de gambas au parmesan, petit jus d'épices douces

Ou

Filet de bœuf crème de morilles légumes du moment pommes dauphines

★★★

Trio de verrines du cheval noir de saison

Le menu choisi doit être identique pour l'ensemble du groupe
Les menus détaillés ci-dessus peuvent être amenés à changer au fil des saisons

Menus Gourmet



Menu Gourmet à 55 €uros

Saumon fumé par nos soins, quenelle de crème d'aneth et ses toasts

★★★

Filet de turbot rôti sur peau réduction de fumet de poisson au cerfeuil pommes de terre rates juste poêlées

★★★

Trou alsacien

★★★

Tournedos de veau façon orloff, légumes du moment gratin dauphinois

★★★

Crêpe farcie à la crème de grand Marnier sorbet orange

Menu Gourmet à 65 €uros

Tranche de foie gras de canard gelée au porto, sorbet figue, toast grillé

★★★

Filet de bar flambé au pastis sur lit de fenouil, sauce au pinot noir

★★★

Trou alsacien

★★★

Filet de bœuf à la crème de morilles légumes du moment

★★★

Plateau de fromages

★★★

Salade de fruits et son sorbet

Menu Gourmet à 75 €uros

Escalopine de foie gras poêlé et sa compotine de pommes flambées au calvados

★★★

Brochette de gambas et st jacques sur lit d épinard frais tombés au beurre breton sauce acidulée

★★★

Trou alsacien

★★★

Filet de bœuf façon Wellington, gratin de légumes, jus de viande corsé aux brisures de truffe

★★★

Plateau de fromages

★★★

Assiette gourmande du cheval noir



Le menu choisi doit être identique pour l'ensemble du groupe
Les menus détaillés ci-dessus peuvent être amenés à changer au fil des saisons

Prix nets

Menu Végétarien



Menu végétarien à 26 €uros

Assiette maraîchère multicolore au vinaigre de Modène

★ ★ ★

Rizotto aux petits légumes et copeaux de parmesan

★ ★ ★

Salade de fruits fraîche et sa boule de sorbets

Le menu choisi doit être identique pour l'ensemble du groupe
Les menus détaillés ci-dessus peuvent être amenés à changer au fil des saisons

Prix nets

Les Apéritifs et canapés*



50 € : Assortiment de canapés pour 10 personnes

Foie gras
Saumon fume
Jambon Serrano
Œuf de lompe

80 € : Assortiment de canapés pour 10 personnes

Foie gras
Saumon fume
Jambon Serrano
Œuf de lompe
+ Pain surprise (Pâté, jambon, fromage, rosette)

120 € : Assortiment de canapés + mini quiches + mini pizza pour 15 personnes

Foie gras
Saumon fume
Jambon Serrano
Œuf de lompe
+ Pain surprise (Pâté, jambon, fromage, rosette)
+ kougelhof salé
+ Mauricette garnies

150 € : Assortiment de canapés + mini quiches + mini pizza pour 15 personnes

- Foie gras
- Saumon fume
- Jambon Serrano
- Œuf de lompe
- + Pain surprise (Pâté, jambon, fromage, rosette)
- +kougelhof salé et sucré
- + Mauricette garnies
- + Mignardises sucrées

190 € : Assortiment de canapés + mini quiches + mini pizza pour 20 personnes

- Foie gras
- Saumon fume
- Jambon Serrano
- Œuf de lompe
- + Pain surprise (Pâté, jambon, fromage, rosette)
- +kougelhof salé et sucré
- + Mauricette garnies
- + Mignardises sucrées
- + Salades composées (taboulé, céleri, cocktail crevettes)
- +mini pâté en croute
- + Assortiment de viande froide



LOCATION DE SALLE



JOURNEE DE REUNION OU DE SEMINAIRE

39 € par personne

- * Location de salle et équipement à disposition (écran et paperboard)
- * 1 pause café
- * 1 déjeuner (3 plats -1/4 vin, 1/2 eau minérale, café)

Salle de 6 à 10 personnes

Salle de 16 à 20 personnes

Salle 30 personnes

Avec petit déjeuner supplément 7 € par personnes

(Café, thé, eaux minérales, jus de fruits, mini viennoiseries)

Restaurant AU CHEVAL NOIR 38 rue de la République 67800 HOENHEIM

tél : 03 88 33 38 73 fax : 03 88 62 99 43