



# *Menus* *Au 4 Vents*

*Année 2020*

NOS CONDITIONS ET NOS TARIFS

## ***APERITIF***

*Apéritif servi à table*, vous pouvez choisir parmi différentes formules communiquées ci-joint.

## ***RESTAURATION***

Notre expérience dans l'organisation d'évènements nous permet de vous proposer une très bonne qualité de réception grâce à nos chefs de cuisine expérimentés, au sérieux de notre équipe et pour un rapport qualité/prix des plus séduisants.

### **Le choix du menu et le service**

Nous vous communiquons un choix de menus. Il est important de déterminer l'entrée, plat et dessert choisis au moment de la réservation (choix identique pour tous les convives sauf cas d'allergie).

**Information** : Sur certains produits frais, nous pouvons rencontrer des difficultés d'approvisionnement. Nous nous réservons le droit de modifier le menu en cas de problème important de marché.

**Les régimes particuliers sont à préciser au moment de la confirmation du nombre de participants.**

### **Les tarifs de nos menus – conditions**

Ils sont valables pendant la période indiquée. **Un devis supplémentaire sera établi au-delà de cette période.** Les menus établis ne sont pas interchangeables mais nous vous proposons de vous communiquer par devis complémentaire toutes les modifications que vous souhaitez apporter à votre menu.

### **La mise en place de la table**

Nous vous proposons différentes possibilités de mise en place pour une capacité totale confortable jusqu'à 150 personnes avec piste de danse. Cette mise en place tient compte des différents groupes présents. **Il n'est pas possible de privatiser une partie de la salle à manger.**

- tables de 4, 6, 8, 10 pers. et + (rectangulaires)
- table unique pour les groupes jusqu'à 20 personnes.

**Vous vous chargez de placer vos invités à table.** Pour la mise en place des cartons : soit vous les ordonnez vous-même dès la fin de notre mise en place des couverts, soit vous nous les préparez par table avec un schéma de placement pour chacune de celle-ci.)

### **Service Boisson**

Vous trouverez ci-joint une proposition de vins  
(Un droit de bouchon de 10 € par bouteille est possible sur le crémant et le champagne et 7 € sur les autres vins) Côté quantités, comptez une bouteille de blanc pour quatre à cinq personnes et une bouteille de rouge pour trois personnes. Côté champagne, une bouteille pour quatre à cinq personnes suffit.

## ***LES COMPLÉMENTS***

**La décoration florale de la table** vous incombe. Nous ne fournissons pas les cartons de menus individuels.

**Bar :** Pour agrémenter votre séjour notre bar vous accueille dans une ambiance conviviale, il est accessible **jusqu' à minuit**.

### **RESERVATION ET CONDITIONS**

Dès que vous avez arrêté votre date, nous vous établissons un contrat sur lequel nous vous demandons un acompte **30 % du séjour** pour la réservation de la date. Un 2<sup>ème</sup> acompte au plus tard 5 mois avant le repas ou séjour, le solde 1 mois avant votre réservation.

**Adhésion à l'association des 4 Vents : 10 €**

**BOISSONS :** *\*Les prix de certains produits évoluant régulièrement, les tarifs ne sont qu'indicatifs et seul le devis présente des tarifs définitifs.*

**Apéritifs :** Autres propositions selon tarifs bar

Kir vin blanc mirabelle	3.00 €	
Crémant mirabelle :	4.50 €	
Crémant d'Alsace + 4 réductions salées chaudes :	8,00 € par personne	
Champagne + 4 réductions salées chaudes :	10,00 € par personne	
Réductions salées chaudes servies à table (4 / pers) : (Assortiment de feuilletés chauds)	4,00 € par personne	
Bière :	3.00 €	25 cl
Jus de fruit (orange, pomme, raisin)	2,50 €	
Orangina, coca-cola :	2,50 €	
Eau pétillante (Carola, Perrier)	3,00 €	75 cl

**Vins :**

**Bourgogne**

Brg Pinot noir 17 € 75 cl

**Rhône**

Vacqueyras 21 € 75 cl

**Bordeaux**

Bordeaux St Emilion Cheval Noir 23 € 75 cl

**Alsace**

Pinot blanc 12 € 75 cl

Riesling 14 € 75 cl

Pinot gris 15 € 75 cl

Gewurztraminer 17 € 75 cl

Crémant d'Alsace 15 € 75 cl

Champagne 30 € 75 cl

**Digestif :** Mirabelle, poire William : 4,00 € 2 cl

**Trou vosgien :** 4.00 €

## Menu du chef

24,00 € par personne de 12 ans et +

### *Boissons non comprises*

*Tartare de saumon au sésame et crème d'avocat*

*OU*

*Quiche terre et mer*

*OU*

*Flammenkuch*

\*\*\*\*\*

*Dos de lieu en croûte d'herbe*

*Pommes rôties, poêlée de brocolis*

*OU*

*Filet mignon de porc à la graine de moutarde*

*Pommes rôties, poêlée de brocolis*

*OU*

*Suprême de poulet aux girolles*

*Pommes rôties, poêlée de brocolis*

\*\*\*\*\*

*Buffet de fromages*

\*\*\*\*\*

*Tarte aux myrtilles*

*OU*

*Crème brûlée au sapin des Vosges*

*OU*

*Gâteau sigle : forêt noire aux griottes et coulis de framboise*

*Ou gâteau à la mousse de fruits*

\*\*\*\*\*

*Café*

### Menu enfant de – 12 ans à 11,00 €

*1 boisson au choix (coca, ice tea, sirop)*

*Assiette charcuterie - Steak haché bio -*

*Légumes du menu ou frites - Dessert du menu choisi*

## **Menu des 4 Vents**

**28,00 € par personne de 12 ans et +**

### ***Boissons non comprises***

*Salade vosgienne avec croustillant au munster  
OU*

*Duo de saumon fumé et mariné crème ciboulettes  
OU*

*Pomme fruit rôtie au chèvre chaud  
\*\*\*\*\**

*Trou vosgien (avec supplément 4€)  
(Sorbet mirabelle et alcool de mirabelle)  
\*\*\*\*\**

*Suprême de volaille farci  
Légumes de saison - spätzles  
OU*

*Filet de truite au vin d'Alsace  
Légumes de saison - spätzles  
OU*

*Joue de bœuf en miroton  
Légumes de saison - spätzles*

*\*\*\*\*\**

*Buffet de fromages  
\*\*\*\*\**

*Crème brûlée au sapin  
OU*

*Gâteau sigle : forêt noire aux griottes et coulis de framboise  
Ou gâteau à la mousse de fruits  
OU*

*Tiramisu aux myrtilles*

*\*\*\*\*\**

*Café*

### **Menu enfant de – 12 ans à 11,00 €**

*1 boisson au choix (coca, ice tea, sirop)*

*Assiette charcuterie - Steak haché bio -*

*Légumes du menu ou frites - Dessert du menu choisi*

# Menu gastro

**32,00 € par personne de 12 ans et +**

**Boissons non comprises**

*Foie gras de canard maison*

*OU*

*Feuilleté de noix de saint jacques*

*Crème à l'estragon*

*OU*

*Duo de saumon fumé et mariné crème ciboulettes*

\*\*\*\*\*

*Trou vosgien*

*(Sorbet mirabelle et alcool de mirabelle)*

\*\*\*\*\*

*Filet mignon de porc au miel et mirabelles*

*Cocotte multicolore de fruit et légumes et pavé de polenta à la mascarpone*

*OU*

*Filet de bœuf aux champignons*

*Cocotte multicolore de fruit et légumes et pavé de polenta à la mascarpone*

*OU*

*Pavé de sandre aux crumbles d'amandes*

*Cocotte multicolore de fruit et légumes et pavé de polenta à la mascarpone*

\*\*\*\*\*

*Buffet de fromages*

\*\*\*\*\*

*Gâteau siglé : forêt noire aux griottes et coulis de framboises*

*Ou gâteau à la mousse de fruits*

*OU*

*Crème brûlée au sapin des Vosges*

*OU*

*Pavlova au sorbet mirabelle*

\*\*\*\*\*

*Café*

## Menu enfant de – 12 ans à 11,00 €

*1 boisson au choix (coca, ice tea, sirop)*

*Assiette charcuterie - Steak haché bio -*

*Légumes du menu ou frites - Dessert du menu choisi*

1/11/2019