

PROPOSITIONS DE MENUS GROUPES

*A partir de 10 personnes, uniquement sur réservation,
valable d'Avril à Septembre 2022*

MENU EMOTION 42.00€

Amuse-Bouche

Assortiment de salades de saison, toast de pain aux céréales grillés, chèvre mariné au miel et thym frais

Volaille d'Alsace farcie au basilic, jus de poulet grillé, gratin dauphinois, assortiment de légumes de saison.

Ou

Pavé de sandre grillé, émulsion de raifort, risotto aux champignons

Bavarois aux fruits rouges

MENU INSPIRATION 49.00€

Amuse-bouche

Gambas marinées soja-ail-sirop érable, balsamique,
gel d'avocat brûlé, segment d'orange et pickles

Ou

Salade, croutons, poulet grillé, tomates, copeaux de
parmesan, sauce César

Cochon ibérique cuit en basse température, crème de maïs-
carottes, gratin dauphinois, chips de chorizo Cular,
siphon de poivron rouge

Ou

Dorade, riz pilaf aux légumes, jus de langoustine

Assortiment de fromages du moment

Coulant chocolat ébène et sa crème anglaise au Bailey's

MENU DE LA COURONNE 57.00€

Amuse-bouche

Assortiment de salade estivale, saumon fumé, vinaigrette aneth-citron, beurre d'algues, tuile de mauricette grillée

Palet de bœuf Simmenthal,
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive,
légumes du marché

Ou

Dos de cabillaud, nacré risotto a l'arabiata,
gel de carottes, sauce vierge

Sorbet du moment

Assortiment de fromages de saison

Mille-feuille monté minute chocolat-fève de Tonka,
glace vanille

Ou

Baba infusé au rhum, mousse fruits de la passion



MENU DU PETIT PRINCE 12.00€

(Jusqu'à 12 ans)

Comprenant 1 plat (viande ou poisson) + 1 glace + 1 sirop au choix



A l'occasion d'une fête particulière, nous vous informons que nous pouvons remplacer le dessert du menu par un gâteau en commun (un supplément de 3€/personne sera demandé sur le menu)

Pour votre information

Pour une meilleure organisation de service, nous vous informons que le **choix du menu doit être identique pour l'ensemble de la table.**

A savoir que le nombre de menus réservés sera le nombre de menus facturés.

Merci de nous informer si l'un des convives venait à se désister (au minimum la veille du repas).

Certains produits peuvent changer en fonction de la saison !

Merci de nous indiquer tout participant ayant une restriction alimentaire spécifique.

Nous vous informons que nous pouvons étudier toute proposition en fonction de votre budget.

Toute modification doit être informée par écrit.

Pour toute modification de menu, un complément vous sera facturé.

Hôtel restaurant La Couronne – 47, rue de la 1^{ère} armée Française – 68190 Ensisheim
+ 33 (0)3 89 28 20 20 - @ reservation@couronne-ensisheim.com –

Hôtel ouvert 7J/7 – Restaurant fermé le dimanche soir, lundi et mardi toute la journée : mardi soir ouvert uniquement pour nos client hôtel.

LA COURONNE SARL – Siège social : 128, rue de L'île Napoléon – 68170 RIXHEIM – S.à.r.l au capital de 5000€ -
Banque caisse d'Epargne – IBAN FR76 1513 5090 1708 0013 7510 348 – BIC : CEPFRPP513
TVA acquittée sur les encaissements – Siret :813 060 928 000 21 – APE : 5510Z –
R.C.S MULHOUSE TI : 813 060 928 2015 B 667 – N° TVA : FR 38 813 060 928