

Laurent Arbeit & son Equipe

à la *winstub 'A Côté'*

vous proposent leurs *Menus de Fête*  
pour groupe & grande Table

Tous nos produits sont frais, de saison, et cuisinés 'Maison'... ils sont donc naturellement sujets aux aléas du Marché.  
Nous nous réservons ainsi le droit de modifier la composition de certains plats en cas de problème d'approvisionnement par des produits de qualité équivalente ou supérieure.

Nous vous remercions de nous permettre, par votre confiance et votre compréhension, de cuisiner avec passion des produits frais pour le plaisir de vos papilles...

Selon vos goûts & envies, nous vous suggérons aussi d'intégrer dans ces Menus ...

... du civet de gibier local

... de la terrine de Saint Hubert

... des Flamm's

... la traditionnelle blanquette

Tout changement dans la composition du menu initial peut engendrer un supplément de facturation.

Nous vous prions de nous **confirmer** le nombre exact de convives et faire part du choix définitif de la composition du Menu **72h à l'avance** (composition identique pour l'unanimité de votre Table).

*Winstub 'a Côté'*

2 rue Rogg Haas 68510 SIERENTZ

Tél 00 33 (0)9 83 37 16 80

Le menu 'CHOIX' 29 € (49 € avec boissons\*)

Réconfortant velouté de Saison & garniture gourmande

*Ou*

Terrine de gibier & chutney de choux au miel

\*\*\*

Dos de sandre à la crème, risotto au potiron

*Ou*

Canard, chou rouge & traditionnelle purée de pommes de terre Maison

\*\*\*

*À la demande et en supplément, notre sélection de fromages affinés par Maitre Antony (+10.00€)*

\*\*\*

île flottante sur crème anglaise

*Ou*

le "cappuccino" de chocolat, *crémeux, croquant, moelleux*

*Ou*

Crumble aux fruits d'Hiver..

le menu de 'FETE' 50 € (70 € avec boissons\*)

Traditionnel foie gras de canard de l'Auberge Saint Laurent & confit de choucroute

\*\*\*

Noix de coquilles Saint Jacques, risotto de butternut & sauce crémeuse

\*\*\*

Quasi de veau confit, champignons de saison & spatzlés Maison

\*\*\*

*À la demande et en supplément, notre sélection de fromages affinés par Maitre Antony (+10.00€)*

\*\*\*

Traditionnelle torche aux marrons de Mémé Yvonne

\*le Forfait 'avec boissons' comprend :

- A l'apéritif, une coupe de Crémant d'Alsace, ou verre de vin d'Alsace, ou boisson soft (sans alcool) au choix ;
- Avec le menu, 2 verres de vin ;
- 1 eau minérale ;
- 1 café.

Pour accompagner votre Apéritif, nous vous suggérons aussi (*en supplément*),

- l'apéro des Papis... *planchette de büraspack & hiriwurst.*
- à tartiner... *rilette de sanglier au poivre vert & rollmops, faisselle de cébettes.*
- à picorer... *pickels maison des légumes d'Alexia à la feuille de sauge*
- à tremper... *des feuilletés croustillants au cumin dans un crémeux au munster*

...ou mieux, un peu de tout!!!!