



La Winstub À Côté
Instant Gourmand

Laurent Arbeit & son Equipe

vous proposent leurs *Menus* pour groupe & grande Table

... pour la fin d'Année 2024 ...

Le menu 'BISTROT' à 35 €

Velouté de butternut & marrons grillés

Graines de courge torréfiées & crème fraîche

ou

Savoureuse terrine de gibier

Remoulade de céleri & raifort

Panaché de poissons nobles sur choucroute

ou

Traditionnel civet de chevreuil

Garniture à l'ancienne - spatzlés

En supplément, l'assiette de 3 fromages

Rafraichissante salade d'agrumes

Croustillant aux bonbons des Vosges

ou

Ile flottante

Crème anglaise à la vanille Bourbon

Le menu 'de TRADITION' à 45 €

Tartare de truite

Remoulade de céleri & raifort

Jarret de cochon laqué

Sur choucroute - écrasée de pommes de terre

En supplément, l'assiette de 3 fromages

Torche aux Marrons

Purée de châtaignes, meringue & crème

Le menu 'de FETE' à 65 €

Notre très traditionnel foie gras de canard,

Confit de choucroute

Saint Jacques sur risotto au butternut..

En supplément, sorbet arrosé

Piece de veau rôtie longuement, sauce aux champignons

légumes & spatzlés de Grand-Mère

En supplément, l'assiette de 3 fromages

Vacherin glacé dans l'idée d'une Forêt Noire

Griottes, chocolat, meringue, crème fouettée



La Winstub À Côté
Instant Gourmand

RESERVATION D'UN REPAS DE GROUPE

Winstub « A COTE »

NOM & Prénom du client : _____ Sté : _____

Tél : _____ @ : _____

Date de l'événement : ____ / ____ / ____ Nombre prévu : _____ Nombre confirmé : _____

Type d'événement à célébrer : _____

Salle souhaitée (*sous réserve de disponibilité*) :

- Bistrot (10 à 60 personnes maximum)
- Cerf (20 à 80 personnes maximum)
- Privatisation (acompte de 2500 €)

DIVERS / Informations clientèle :

***Allergies et/ou contraintes alimentaires à signaler en amont et à l'arrivée.**

Notre cuisine, artisanale et fait maison, vous est proposée avec énormément de générosité, d'attention et de soins mais malgré tout ; **Nous ne sommes pas en mesure de proposer une cuisine 100% sans trace d'allergène, ni 100% végane.**

J'ai bien pris connaissance des conditions ci-dessus.

Réservation Hôtel (sous réserve de disponibilité) :

Nombre de chambres souhaitées : ___ × chambre double 2 personnes

___ × chambre single 1 personne

Petits déjeuners : Si oui, nombre de petits déjeuners : _____ Non

Choix du Menu : BISTRO à 35.00 TRADITION à 45.00 FETE à 65.00

Composition du Menu :

-
-
-
-
-

Pour Compléter : forfait boissons (+25.00€) × ___ pers. =

ou boissons à la carte → à l'apéritif : _____

→ à Table : Vin blanc : _____ × ___

Vin rouge : _____ × ___

A partager à l'apéro : ___ × tartes flambées ___ × à croquer ___ × à tremper ___ × à picorer ___ × à saucissonner

suppl. 'trou' (+07.00€) : ___ × sorbet _____ arrosé de _____

suppl. fromage (+10.00€) : ___

Gâteau d'Anniversaire (6€/Part) : _____ x = _____ €

CONDITIONS GENERALES

Horaires : Déjeuner de 12h00 à 16h00 Dîner de 19h00 à 23h45

Suppléments : Si, > Nombre de menus facturés = Nombre de personnes confirmées 24h à l'avance

- > Présence après 16h00 (déjeuner) ou 23h45 (dîner) = + 150€ / Heure entamée
- > Supplément service et vaisselle pour biscuit prestataire extérieur : + 5€ / pax
- > Forfait de mise en place de décoration complémentaire
- > Droit de bouchon / Service et vaisselle (*de 20€ à 100€ selon cours de la bouteille*)
- > Supplément remise en état si la salle et parties communes sont dégradées (*de 100€ à 1000€*)

Facturation : Acompte de 50% réglé le ___/___/___ par Chèque Virement bancaire VAD
 Solde réglé par CB / Chèque / Espèces au départ (Pas de règlement différé)

Lu & approuvé, à Sierentz, le ___/___/___

NOM & Signature du Client :

la WINSTUB « A COTE » :