



AUX  
DEUX  
CLEFS  
D'OR

— RESTAURANT —



# PROPOSITIONS menus GROUPES

## *Noël 2023*

21 RUE DU MOULIN  
67115 PLOBSHEIM  
03 88 98 74 73

[info@auxdeuxclefsdor.com](mailto:info@auxdeuxclefsdor.com)  
[www.auxdeuxclefsdor.com](http://www.auxdeuxclefsdor.com)

NOUS SOMMES OUVERTS TOUS LES  
JOURS SAUF MARDI, MERCREDI ET  
DIMANCHE SOIR



# Informations pratiques

Nous disposons de deux salles pouvant accueillir respectivement 20 et 43 personnes maximum.



**Vous avez la possibilité de choisir deux entrées/plats/desserts différents maximum pour toute la table. Il faudra alors nous indiquer nominativement à l'avance le choix de chacun.**



Merci de nous communiquer votre choix si possible au moins 10 jours avant la date de votre banquet afin de faciliter la commande des produits dont nous avons besoin.



Mise à disposition de la salle de banquet jusqu'à **17h00** pour un déjeuner



## Menu « Baeckeoffe aux épices de Noël »

Menu à 32 €/pers. (hors boissons)

Mise en bouche : un bretzel



Tarte flambée au saumon fumé, ail et ciboulette



Baeckeoffe aux épices de Noël (au canard)



Parfait glacé aux noisettes, amandes et pistaches



Bredele



# Menu « Délices d'hiver »

A partir de 46 €/personne (hors boissons)  
à créer avec  
une entrée, un poisson ou une viande, un dessert  
A choisir parmi les propositions

Vous avez la possibilité de choisir **deux entrées/plats/desserts différents**  
**maximum** pour toute la table

## Les entrées

*Dos de sandre*  
Purée de courges, sauce au beurre blanc  
Ou

*Terrine de gibier d'Alsace*  
Choux rouge confit aux senteurs d'Hiver  
Confiture d'églantines sauvages  
Ou

*Tartare de saumon Bombo*  
en millefeuille croustillant  
Chantilly au safran d'Alsace  
Ou

*Tartare de canard*  
Tuile de pain, salade d'herbes fraîches et pignons de pin  
Sur un lit d'arachides torréfiées

*Parmentier de la mer*  
Patates douces à la vanille | Noix de Saint-Jacques  
Crevettes | Saumon | Crumble de parmesan  
Sauce au beurre blanc demi-sel  
Ou

*La Gourmandise*  
Foie gras de canard | gravlax de saumon | magret fumé  
méli-mélo de salade | légumes croquants



## Les plats

*Filet de bar grillé sur peau*  
Risotto crémeux, dés de butternut  
Ou

*Ballotine de volaille*  
Garnie à la fine farce de champignons  
Sauce crème au comté  
Légumes de circonstances et spätzle  
Ou

*Le Magret de canard*  
Sauce à la confiture de Noël  
Légumes de circonstances et spätzle  
Ou

*Le Médaillon de veau*  
Sauce crème aux champignons des bois  
Légumes de circonstances et spätzle  
Ou

*Le Duo de veau et de boeuf*  
Sauce aux épices de Noël  
Légumes de circonstances et spätzle



## Les desserts

Mousse aux deux chocolats  
dans sa coque chocolatée  
Crumble de pistaches et crème anglaise  
Ou

Tiramisu à la mangue  
Ou

La Salade d'oranges  
au gingembre confit  
Ou

Poire au sirop  
Garnie aux marrons caramélisés  
Crumble et chantilly aux marrons  
Ou

Le Parfait glacé  
Aux noisettes, amandes et pistaches  
Ou

### Les Gourmandises

Salade de mangue, sorbet litchi, tiramisu, crème brûlée à la vanille, gâteau au chocolat



## Trou + 3 €

Trou alsacien  
Sorbet citron arrosé Marc de Gewurztraminer ou  
Crémant  
Ou

Trou normand  
Sorbet pomme verte arrosé Calvados

## Fromages + 8 €

Assiette de 3 fromages de la Maison Tourrette

## Menu végétarien :

Entrée + plat : 32 € - (Avec dessert : 42 €)

Entrée :

Galette de pomme de terre, salade composée aux  
graines, vinaigrette sucrée-salée

Plat :

Variation de légumes d'antan

## Forfait boissons

Forfait boisson : 18 €/personne  
1 apéritif au choix (sauf champagne) ou soft, 1  
verre de 15cl de notre sélection pour  
accompagner l'entrée, un verre de 15cl de notre  
sélection pour accompagner le plat, eau plate et  
gazeuse à volonté, café, thé ou infusion à volonté

## Remarques

L'apéritif est accompagné  
d'un bretzel et d'un feuilleté  
Le café est accompagné de bredele

Prix nets en euros par personne