



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

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