



Bienvenue  
au Côté Lac

Idéalement située dans l'Espace Européen de l'Entreprise,  
le restaurant Côté Lac vous invite dans un cadre «Unik» ...

Passez un agréable moment, face au lac, et laissez vous  
séduire par ses plats gastronomiques et son architecture  
moderne...

Toute l'équipe du restaurant

vous présente ses sincères félicitations

## COCKTAIL & REPAS DE MARIAGE & REPAS EVENEMENTIELS

Nous serions heureux de pouvoir participer à l'organisation de cet  
Heureux événement

RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Espace Européen Entreprise

2, place de Paris 67300 SCHILTIGHEIM

Tél. : 03 88 83 82 81 e-mail : [reservation@cote-lac.com](mailto:reservation@cote-lac.com)

[www.cote-lac.com](http://www.cote-lac.com)

## APERITIF

Crémant d'Alsace à partir de 29 € / bouteille  
Champagne à partir de 59 € / bouteille  
Bière à 3.60 €  
Picon à 4 €  
Soda à 8 € le litre  
Eau minérale à 4.80 € le litre  
Forfait Champagne à 15€ par personnes

Facturation au réel de la consommation  
Tva 20 % comprise

## COCKTAIL



*Exemples de pièces cocktails salées et sucrées* (2.90 € ttc par pièce)

Club sandwich saumon fumé, chèvre frais et miel  
Blanc mangé coco tartare de crevette au citron vert  
Brandade de cabillaud fraîcheur de pommes Granny  
Foie gras de canard et chutney de saison  
Croustillant de risotto  
Accras de poissons  
Mini burger

Forêt noire revisitée  
Brochette de fruits de saison  
Tartelette chocolat praliné et fruits  
Foie Gras de Canard et chutney de saison  
Crème citron et sablé  
Mini tarte flambée  
Panna cotta vanille et fruits rouges ...  
Macaron aux fruits

## Tarifs Menus, hors boissons

*3 plats au choix à 49 €*

*4 plats au choix à 59 €*

Le menu 4 plats est accompagné d'un rafraîchissement entre le poisson et la viande (Supplément 4€ sur le 3 plats)

### ENTREES

Marbré de Foie gras de canard, chutney de saison et son pain de Pomme de terre

Escalope de foie de canard poêlé, chutney de saison et salade d'herbes (Supplément 3€ )

Saumon confit à 48 °C, mesclun de salade et chantilly au caviar Arounga

Rillette de Homard aux agrumes, gel pamplemousse et fraîcheur de citron vert (Supplément 4€)

### PLATS POISSON

Dos de cabillaud au chorizo, risotto aux herbes et émulsion d'un beurre blanc

Filet de daurade grillé, polenta croustillante et siphon d'une choron

### PLATS VIANDE

Quasi de veau rôti, écrasé de Pomme de terre , petits légumes et jus réduit

Filet de bœuf grillé, gnocchi au vieux parmesan et son jus truffé (Uniquement sur 4 plats) (Supplément 4€ sur 3 plats)

Suprême de volaille grillé, shiitake, rattes au jus et sauce poulette





### **BUFFET FROMAGES**

Assortiment de fromages affinés (Supplément 9 €/personnes)

### **DESSERTS**

Feuillantine pralinée aux fruits de saisons et son sorbet

Fondant aux chocolat noir, glace vanille

Buffet de desserts (6 pièces/ Personnes)

Possibilité de pièce montée (macarons ou choux)

## **PERSONNEL**

Personnel de cuisine

Personnel de service jusqu'à 02h00

Au-delà de cet horaire, un forfait de 245 € par heure supplémentaire vous sera facturé

Mise en place soignée selon votre plan de table, menus, décorations annexes,...

Service

Remise en état à l'issue de la soirée



## AMENAGEMENT DU RESTAURANT

Mise en place du mobilier du repas : selon votre plan

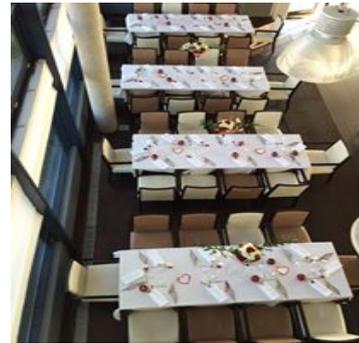
- Tables rectangulaires
- Chaises
- Buffets

Mise en place du mobilier sur la terrasse

- Tables
- Chaises
- Bar

Mise en place d'un espace de danse

- Piste de danse (espace délimité)



PRIVATISATION DU RESTAURANT ET ORGANISATION

Mise à disposition de notre établissement pour votre mariage

- Restaurant
- Terrasse
- Salle du haut

Privatisation de tout le Restaurant à 1200 €

Privatisation uniquement de la Salle du haut à 500 €

Tva 20 % comprise

FORFAIT BOISSONS NON ALCOOLISEES : durant toute la soirée

Eau minérale plate et gazeuse  
Café, thé, infusion

8,50 € ttc par personne

Tva 10 % comprise

VINS : à définir en fonction du choix du menu

Facturation au réel de la consommation

Tva 20 % comprise

Tarif à partir de 26 € la bouteille

OPEN BAR

Facturation au réelle de la consommation

Bière pression - Mojito .....

POUR LES ENFANTS

Menu Enfant jusqu'a 12 ans (1 plat + 1 dessert) à 18 €

**CONTACT**

**Mr Olivier KENNEL**

**06 60 73 02 25**

**olivier@cote-lac.com**

