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
CÔTÉ LAC

Espace Européen Entreprise
2, place de Paris 67300 SCHILTIGHEIM
Tél. : 03 88 83 82 81 e-mail : reservation@cote-lac.com
www.cote-lac.com

APERITIF

Crémant d'Alsace à partir de 32 € / bouteille
Champagne à partir de 59 € / bouteille
Bière à 3.90 €
Picon à 4 €
Soda à 10 € le litre
Eau minérale à 5.20 € le litre

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

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

Forêt noire revisitée

Tarifs Menus, hors boissons

3 plats au choix à 59 €
4 plats au choix à 69 €

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

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

BUFFET FROMAGES

Assortiment de fromages affinés (Supplément 14 €/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 265 € 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 1600 €

Privatisation uniquement de la Salle du haut à 700 €

Tva 20 % comprise

FORFAIT BOISSONS NON ALCOOLISEES : durant toute la soirée

Eau minérale plate et gazeuse
Café, thé, infusion

9 € 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 29 € 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 20 €

CONTACT

Mr Olivier KENNEL
06 60 73 02 25
olivier@cote-lac.com