



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

www.cote-lac.com

APERITIF

Crémant d'Alsace à partir de 36 € / bouteille

Champagne à partir de 69 € / bouteille

Bière à 4 €

Picon à 4.50 €

Soda à 10 € le litre

Eau à 5 € le litre

Facturation au réel de la consommation

Tva 20 % comprise

COCKTAIL



Exemples de pièces cocktails salées et sucrées (3.80 € ttc par pièce)

Pain surprise 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

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
Brochette de fruits de saison

Tarifs Menus, hors boissons

3 plats au choix à 69 €

4 plats au choix à 79 €

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

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

Rillettes de Homard aux agrumes, gel pamplemousse et fraîcheur de citron vert (Supplément 5 €)

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 (supplément 4 € uniquement sur le 3 plats)

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 15 €/personnes)

DESSERTS

Feuillantine pralinée aux fruits de saisons et son sorbet

Fondant aux chocolat noir, glace vanille

Buffet de desserts (5 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 295 € 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
- Nappage
- 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
- Espace Cérémonie Mariage

Privatisation de tout le Restaurant à 1800 €

Privatisation uniquement de la Salle du haut à 700 €

Privatisation Espace Cérémonie à 400 €

Tva 20 % comprise

FORFAIT BOISSONS NON ALCOOLISEES

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 25 €

CONTACT

Mr Olivier KENNEL

06 60 73 02 25

olivier@cote-lac.com