



*Découvrez nos propositions
de menus pour vos banquets,
mariages, fêtes de famille, comités
d'entreprise, communions, baptêmes,
soirées entre amis...
ou toute autre occasion de faire la fête !*

A bientôt à notre table !!!



*Contactez-nous pour organiser votre
événement au 03 88 63 23 06*

*32 rue principale 67240 Kaltenhouse
Téléphone 03 88 63 23 06 Télécopie 03 88 63 67 48
Email contact@lacremaillere67240.fr
Web <http://www.lacremaillere67240.fr>*

Soirées tartes flambées

A La Crémaillère, nous sommes fiers de vous proposer une tarte flambée faite maison.

Sur une pâte à pain fraîchement levée, dégustez une savoureuse combinaison de fromage blanc et de crème fraîche, de lardons fumés et d'oignons finement émincés, le tout cuit à la minute pour vous. Les plus gourmands apprécieront également la version gratinée...

*ou pourquoi pas à la choucroute...
Terminez votre repas sur une note sucrée avec la tarte aux pommes à la cannelle !
Bon appétit !*

*Samedis soirs et dimanches soirs
ou en semaine
à partir de 40 personnes*



*Découvrez nos 3 salles
privatisables de 2 à 160 personnes*

*Nous sommes à votre écoute
pour personnaliser votre
menu. N'hésitez pas à nous
contacter et à très bientôt à
notre table !*

*Vous pouvez ajouter à votre menu :
un sorbet nature (1,50€ par personne)
un sorbet arrosé (3,50€ par personne)
ou un assortiment de fromages
(3,00€ par personne)
à votre sélection de menu.*

*Une majoration de 2,00€ sera
appliquée sur chaque menu le
samedi soir pour ambiance
musicale*

*Les viandes et poissons sont
toujours garnis de légumes de
saison.*

*Il est possible d'accompagner
votre plat de deux garnitures au
choix :
Frites, Spätzle, pommes sautées,
gratin dauphinois, pommes
Dauphine, riz, pâtes*

*Pour des raisons
d'organisation et de service,
nous vous demandons de bien
vouloir choisir le même menu
pour tous les convives et de
confirmer le nombre final de
clients au plus tard 48 heures
à l'avance.*

Menu à 25,00€ par personne

*Mesclun de salades, lardons poêlés,
Croûtons et œuf au plat*

Ou

Terrine de saison et ses crudités

Ou

Quiche lorraine et salade verte



*Suprême de volaille,
duxelles de champignons,
Légumes du moment et frites*

Ou

*Pièce de bœuf, sauce au poivre,
Légumes du moment*

Gratin de pommes de terre

Ou

*Pavé de saumon grillé, sauce aux herbes,
Etuvée de poireaux et riz basmati*



*Tarte maison de saison
et sa boule de glace*

Ou

*Crêpe au Grand-Marnier
et sa boule de glace*

Ou

Ile flottante maison

Menu à 31,00€ par personne

*Salade de saison
au magret de canard frais et fumé*

Ou

*Cocktail de crevettes aux agrumes
sur lit de salade de saison*

Ou

*Toasts de chèvre chaud
au miel et aux herbes de Provence
sur lit de salade de saison*



*Faux-filet de bœuf Simmental,
sauce béarnaise,
Frites et salade verte*

Ou

*Escalope de veau
à la crème et aux champignons,
Gratin de pommes de terre,
Légumes du moment*

Ou

*Panaché de poissons, sauce safranée
Pâtes*



*Crème brûlée
à la vanille Bourbon*

Ou

*Vacherin glacé maison
(trois parfums au choix)
et son coulis de fruits rouges*

Ou

*Salade de fruits frais
et sa boule de sorbet*

Menu à 35,00€ par personne

*Saumon mariné par nos soins
à l'huile d'olive,
petite crème à l'aneth
Ou*

*Risotto crémeux aux gambas
et copeaux de parmesan
Ou*

*Presskopf de volaille maison,
quenelle de mousse de raifort
et petite salade*



*Pavé de sandre sur choucroute,
sauce au Riesling & pommes vapeur
Ou*

*Eventail de magret de canard
aux poivres,
Spätzle maison et légumes du moment
Ou*

*Grenadin de veau, sauce aux girolles,
Gratin dauphinois
Légumes du moment*



*Soupe de fruits rouges fraîche aux épices
douces, glace vanille
Ou*

*Panacotta aux fruits exotiques
et tuile aux amandes
Ou*

Tiramisu maison

Menu à 39,00€ par personne

*Salade gourmande du Chef
(caille, magret de canard fumé,
foie gras poêlé et girolles)
Ou*

*Toast de foie gras de canard maison sur
pain d'épices, petite salade
Ou*

*Tartare de saumon frais et fumé
aux herbes et au raifort doux*



*Médailon de veau,
jus corsé à l'émulsion de foie gras
Spätzle et légumes du moment
Ou*

*Pavé de dorade royale,
fondue de poireaux,
crème au persil et pommes vapeur
Ou*

*Entrecôte française poêlée,
Sauce marchand de vin,
gratin dauphinois
Légumes du moment*



*Nougat glacé maison
et coulis de fruits rouges
Ou*

*Charlotte maison aux fruits de saison
Ou*

*Entremets poire-chocolat et crème
anglaise à la vanille Bourbon*

Menu à 46,00€ par personne

*Foie gras de canard maison,
gelée au Gewürztraminer*

Toasts

Ou

*Assiette de saumon mariné et
noix de Saint-Jacques
à l'huile d'olive et jus de citron*



*Brochette de gambas sur lit d'épinards
frais, sauce acidulée*

Ou

*Filet de sandre au Riesling,
Pâtes*



Une boule de sorbet arrosé



*Filet mignon de veau
Spätzle maison et flan de légumes*

Ou

*Filet de bœuf aux morilles
Gratin dauphinois
fagot de haricots verts*



Assiette gourmande de La Crémaillère

Menu végétarien à 22,00€ par personne

Assiette du maraîcher



*Risotto aux petits légumes
et copeaux de parmesan*



*Salade de fruits frais
et sa boule de sorbet*

Plats uniques à 18,00€ par personne

*Baeckeoffe aux trois viandes
Salade verte*

Choucroute garnie

Paëlla du Chef

*Couscous
(bœuf, agneau, merguez, poulet)*

Rossbiff à l'alsacienne

Pot-au-feu servi en deux plats

*Jambon à l'os braisé au miel
Crudités et pommes sautées*