

Propositions de menus groupes 2019



L'Auberge du Moulin

24, rue du général Leclerc
67115 - PLOBSHEIM
Tel 03.88.11.45.11

Courriel : contact@auberge-du-moulin-plobsheim.fr

Menu à 19.00 € (pour 20 pers. max)

Assiette de crudités

Ou

Salade au chèvre chaud

Tartes flambées à (3 variations à volonté)
(Normal, gratiné, champignons)

Salade de fruits

Ou

Coupe deux sorbets

Menu à 19,50 €

Tarte à l'oignon

Ou

Salade strasbourgeoise (cervelas, emmental)

Ou

Assiette de charcuterie d'Alsace
& crudités

Jambon à l'os, salade de pommes de terre

Ou

Cervelas Obernois sur choucroute

Ou

Escalope de porc, mousseline de raifort et
pommes sautées

Tarte aux fruits de saison

Ou

Salade de fruits

Menu à 23,00 €

½ Tarte Flambée

Poulet au Riesling, spätzles maison

Ou

Baeckeofe Strasbourgeois, salade verte
(Porc, bœuf, agneau et pommes de terre
marinées au vin d'Alsace cuit en terrine au
four et servi en terrine)

Tarte au fromage blanc

Ou

Profiteroles glacées, sauce chocolat

Menu à 25,00 €

Tarte à l'oignon maison

Ou

Quiche Lorraine maison

Filet mignon de porc sauce champignons,
gratin Dauphinois

Ou

Escalope de saumon au Crémant d'Alsace,
riz aux légumes

Ou

Fleischnacka

Strudel aux pommes paysan

Ou

Profiteroles glacées sauce chocolat

Ou

Tarte aux fruits de saison

Menu à 25,00 €

Choucroute de l'Aubergiste
(Lard fumé, lard salé, collet salé, kassler,
knack, saucisse fumé)

Munster et son cumin

Sorbet au marc de Gewurztraminer

Menu à 27,00 €

Terrine maison

Ou

Saumon mariné à l'aneth

Baeckeofe

Ou

Choucroute aux 3 poissons

Tarte au fromage blanc

Ou

Profiteroles

Supplément Munster 3.50€

Menu à 28,00 €

Salade strasbourgeoise au cervelas et em-
mental

Ou

Tourte au Munster

Ou

Presskopf maison vinaigrette, crudités

Ou

Salade de chèvre chaud

Sandre, sauce au riesling, Julienne de
légumes

Ou

Médaille de veau sauce crème et
champignons, spätzles maison

Ou

Suprême de volaille aux giroles, Pâtes
fraîches

Vacherin glacé, 2 parfums au choix

Ou

Gâteau Forêt Noire maison

Ou

Strudel aux pommes

- Une seule entrée, un seul plat et un seul dessert devront être retenus pour l'ensemble des convives
- Les prix s'entendent par personne
- Merci de bien vouloir nous confirmer votre choix par courrier ou par mail au 1 semaine à l'avance et nous indiquer le nombre exact de convives 48h à l'avance (ce nombre servira de base de fabrication et de facturation).
- Il est possible de mélanger les plats des différents menus et de changer les garnitures dans ce cas nous consulter.