



CARTE DES MENUS

Un service de restauration est proposé aux groupes sur réservation dans l'ancien bâtiment du lavoir. Cette cathédrale des mineurs est en capacité d'accueillir 120 couverts et propose dans un cadre atypique des plats régionaux adaptés au budget de chacun. Afin de diversifier l'offre et selon l'horaire de la journée, des formules pour le goûter et le petit déjeuner sont également proposées.

BUFFET FROID ESPRIT DE CAMPAGNE à 14.50€

Rôti de bœuf et copeaux de Parmesan / Rôti de porc ½ Sel
Poulet aux épices
Fuseau Lorrain
Jambon de Forêt Noire
Jambon cuit
Rosette
Salade de pommes de terre et panaché de 3 crudités et salades composées
Cornichons - moutarde - mayonnaise - 2 sauces froides

DESSERT

Duo de Mousse au chocolat
Ou Crème Spéculoos et mirepoix de pommes caramélisées
Ou Ile Flottante

INCLUS : Pain - Café - Thé - Eau Plate - Eau Pétillante - Vin Blanc ou Rouge "1 bouteille pour 4"

BUFFET CHAUD - FROID ESPRIT DE CAMPAGNE à 18€

FROID

Fuseau Lorrain
Jambon de Forêt Noire
Jambon cuit
Rosette
Panaché de 3 crudités
Cornichons - moutarde - mayonnaise - 2 sauces froides

CHAUD EN CHAFFING DISH

Fricassée de volaille - Gratin Dauphinois

DESSERT

Duo de Mousse au chocolat
Ou Crème Spéculoos et mirepoix de pommes caramélisées
Ou Ile Flottante

INCLUS : Pain - Café - Thé - Eau Plate - Eau Pétillante - Vin Blanc ou Rouge "1 bouteille pour 4"



PLAT et DESSERT à 18.00 €

PLAT

Choucroute garnie - pommes vapeur "Saucisse à cuire - poitrine fumée - knacks - quenelle de foie - palette fumée"

Ou Choucroute aux trois poissons et fruits de mers "Haddock fumé - saumon - Cabillaud - crevettes roses "

A PART : Sauce beurre blanc citronné

Ou Baeckeofe aux trois viandes et salade verte "porc - bœuf - agneau - pied de porc

Ou Baeckeofe aux trois poissons et salade verte "loup de mer - saumon - cabillaud - crevettes roses"

DESSERT

Déclinaison sur la Mirabelle " Tartelette mirabelle - Crème Façon Parfait à la Mirabelle - Sorbet Mirabelle - Mirabelle Flambée"

INCLUS : Pain - Café - Thé - Eau Plate - Eau Pétillante - Vin Blanc ou Rouge "1 bouteille pour 4"

MENU ENTRÉE - PLAT - DESSERT à 22.00 €

ENTRÉE

Planche Lorraine "Saucisse Lorraine - Jambon de Pays - Fuseau Lorrain - Persillade de poulet et sa salade coleslaw"

Ou Pâté Lorrain "Individuel" + Salade mixte

PLAT

Estouffade de Bœuf Vigneronne - Schupfnudeln ou Spaetzle ou Gratin Dauphinois

Ou Fricassée de veau aux champignons de Paris - Schupfnudeln ou Spaetzle ou Gratin Dauphinois

DESSERT

Tarte aux Pommes - Glace Madeleine de Commercy - Chantilly maison

Ou Pana Cotta aux fruits de saison

INCLUS : Pain - Café - Thé - Eau Plate - Eau Pétillante - Vin Blanc ou Rouge "1 bouteille pour 4"



MENU ENTRÉE - PLAT - DESSERT à 30.00 €

ENTRÉE

Salade fraîcheur terre et mer "Mesclun de salade - Mini nems de saumon fumé farci aux légumes et ricotta - crevette - tartare de canard confit - Jambon de Parme - asperges vertes - tartare de tomate balsamique"

Ou Cassolette de loup de mer - gambas sur son lit de légumes mijoté - ravioles ou riz

Ou Coquille de noix de Saint Jacques et gambas sur son effilé de légumes - morillons - ravioles ou riz

Ou Longe de cabillaud - panier feuilleté d'asperges et tomates cerises - ravioles ricotta

PLAT

Grenadin de veau - jus crémé - garniture d'accompagnement de saison

Ou Ballotin de pintade cœur de cèpes - jus de veau - garniture d'accompagnement de saison

Ou Magret de canard rôti - garniture d'accompagnement de saison

DESSERT

Parfait Glacé à la Mirabelle - poêlée de Mirabelle à la vanille Bourbon - coulis de framboises

Ou Moelleux tiède au chocolat - crème Vanillée

Ou Croustillant poire caramel - Crème Anglaise

INCLUS : Pain - Café - Thé - Eau Plate - Eau Pétillante - Vin Blanc ou Rouge "1 bouteille pour 4"

PLAT ENFANT avec DESSERT à 9€ (Jusque 12 ans)

Aiguillette de Poulet à la Crème **ou** Nugget's de Poulet **ou** Cheeseburger

Frites au Four **ou** Pâtes **ou** Bille Croquettes Maison

Dessert Glacé **ou** Mousse au chocolat

Ketchup et Mayonnaise

Une boisson non alcoolisée au choix

APERITIF (Uniquement sur précommande)

Jus d'orange - Jus de Pommes 25cl 2.00 €

Coca cola - Fanta Orange 33cl 2.00 €

Kir mirabelle 3.00 €

Picon Bière 33cl 3.00 €

Kronenbourg 33cl 2.50 €



Conditions de vente :

Le choix du menu sera identique pour l'ensemble du groupe, aucun changement de dernière minute ne sera accordé. Les plats de substitution devront être communiqués en même temps que l'effectif final.

Les repas sont proposés pour des groupes de minimum 20 personnes.
Une gratuité est accordée au chauffeur du groupe.

Une carte des apéritifs, vins et autres boissons est proposée sur place. Toute consommation ne faisant pas partie du forfait boisson sera à régler directement sur place.

L'effectif définitif devra être validé une semaine avant la date de visite, dépassé ce délai, le nombre de personnes fixé initialement sera facturé.

RETARD : Si un groupe a plus d'une heure de retard, une facturation supplémentaire de 25€/heure par agent sera émise.