

CARTE DES MENUS POUR LES GROUPES

Notre restaurant, L'Atelier 1904 vous accueille dans une atmosphère très chaleureuse et industrielle. Sa véranda ouverte sur le carreau de mine et son ambiance feutrée vous fera vivre une expérience culinaire au pied des chevalements Wendel 1 et 2

Pour les groupes, un service de restauration est proposé sur réservation uniquement.

MENU - PLAT - DESSERT* à 21.00 €

PLAT*

Escalope à la crème, gratin dauphinois, légumes

Ou Fish and chips de colin, riz, légumes

Ou Paupiette de veau, gratin dauphinois, légumes

*option plat végétarien : wok de légumes au soja ou risotto aux champignons

DESSERT

Tarte aux fruits

ou Moelleux au chocolat, crème anglaise

INCLUS : Cocktail de bienvenue sans alcool - Eau plate ou Eau pétillante (1 bouteille pour 4) - Café

FORFAIT BOISSON - VIN - en supplément : 1 verre de vin pour l'entrée – 1 verre de vin pour le plat (blanc, rouge ou rosé) : 4€

MENU ENTRÉE - PLAT - DESSERT* à 26.00 €

ENTRÉE

Salade vosgienne (croûtons, lardons, crème)

Ou Pâté lorrain, salade verte

Ou Assiette de charcuterie et ses crudités

PLAT*

Bouchée à la reine (volaille, champignons, carottes), riz

Ou Dos de cabillaud, risotto, légumes, sauce au beurre blanc

Ou Suprême de volaille jaune, gratin dauphinois, légumes, crème aux champignons

*option plat végétarien : wok de légumes au soja ou risotto aux champignons

DESSERT

Tarte aux fruits

Ou Il flottante

Ou Assiette gourmande (mélange de 5 petits sucrés)

INCLUS : Cocktail de bienvenue sans alcool - Eau plate ou Eau pétillante (1 bouteille pour 4) - Café



FORFAIT BOISSON – VIN - en supplément : 1 verre de vin pour l'entrée – 1 verre de vin pour le plat (blanc, rouge ou rosé) : 4€

PLAT ENFANT avec DESSERT* à 10€ (*Jusque 12 ans*)

Steak haché, frites **ou** Escalope de dinde à la crème, frites

1 boule de glace, chantilly **ou** Mousse au chocolat

INCLUS : Ce tarif comprend également un soft au choix parmi nos références.

En cas de besoin ou informations complémentaires, nous nous adaptons à chaque demande et veillons à vous fournir une réponse personnalisée.

**sous réserve de modification*

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 à partir de 15 personnes.

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.