



RESTAURANT

Parc Faïencerie Niderviller

## *Menus de Fêtes*

Fin d'Année 2022 et Début 2023

### **OUVERTURES EXCEPTIONNELLES**

Ouvertures Supplémentaires le Mardi Midi et Soir, et Mercredi Soir  
Sur Demande pour les Groupes à partir de 15 personnes

#### **Ouvertures Quotidiennes**

Mercredi Midi, Jeudi Midi et Soir, Vendredi Midi et Soir  
Samedi Midi et Soir, Dimanche Midi

**Domaine M | Restaurant M | Traiteur M**

Tel : 03 87 07 37 99 – Mail : [contact@restaurant-m-niderviller.com](mailto:contact@restaurant-m-niderviller.com)

[www.restaurant-m-niderviller.com](http://www.restaurant-m-niderviller.com)

# Philosophie et Partenaires

*Derrière chaque produit il y a une histoire d'homme et de femme passionnés et soucieux de nous transmettre l'amour de leur travail et de leurs produits. Merci à ...*

Carole du Champ du Ver Luisant à Haut-Clocher  
Nicolas et son équipe du Maraîchage du Geroldseck à Niderstinzeln  
Toute l'équipe de la Scot La Cigogne à Weyersheim  
Toute l'équipe de De Mes Terres à Sarrebourg

Frédérique et André de la Ferme de la Rose à Albestroff  
Cyril, Vicky et leur équipe de chez Black Pudding à Abreschviller  
Toute l'équipe de Sicaba à Bourbon-l'Archambault

Rodrigue et son équipe de L'instant Gourmand

La Famille Guillaume de La Ferme du Bel Air à Landorff  
L'équipe de l'Huilerie Beaujolaise

Hervé de la Gaec Saint Désiré à Niderviller  
Toute l'équipe de chez René Tourrette à Strasbourg

A la Famille Limon du Miel Limon à Dabo

Valérie et son équipe de chez Mokxa à Strasbourg  
Toute l'équipe des Jardins de Gaïa à Wittisheim

Maxime et Les Vins d'Auteur à Metz  
Alexis et son équipe de la Brasserie Malacuria à Malaucourt-sur-Seille  
Et l'ensemble des vignerons avec qui nous collaborons et partageons au quotidien

Barbara de chez Barbara Leboeuf Céramique à Strasbourg  
Anne de chez Anne Krieg Céramique à Toulouse  
Maya de chez S'Glass à Lutzelbourg

Claude Wickersheimer de Chez Lignum'Art à Traenheim  
Toute l'équipe de Blanc Carrare à Niderviller  
Toute la fabrique de Collinet-Sièges à Demange-Baudignécourt  
Mathias et son équipe de chez Michelonne à Sélestat  
Toute la fabrique de linge Garnier Thiebaut

Retrouvez également les créations du chef Julien Mutschler  
Au 3.14 à Sarrebourg les midis de la semaine autour de plats authentiques et chaleureux  
Au Hameau des Sens à Phalsbourg autour de menus écologiques en cottage insolite  
Chez Maison Baubon, traiteur en ligne et en livraison sur [www.maisonbaubon.fr](http://www.maisonbaubon.fr)

# Accueil

Profitez d'un moment de détente avant le début du repas pour accueillir vos invités et échanger avec vos convives.

Durée idéale 20 à 45 min.

## Verre d'Accueil

Coupe de Crémant Bio 6€ /pers.

Coupe de Champagne Bio 10€ /pers.

Verre de Vin Blanc Bio 6€ /pers.

Pétillant Bio Sans Alcool à l'Abricot et au Thym 5€ /pers.

Bière Bio Locale 33cl 5.50€ /pers.

## Mise en Bouche de Bienvenue

2 Pièces au Choix 4€ /pers.

4 Pièces au Choix 8€ /pers.

6 Pièces au Choix 12€ /pers.

M

### Les Bouchées

Blinis aux Œufs de Truite, Crème Montée au Citron Vert et Céleri Branche

Madeleine au Chorizo Iberico, Sauge et Olives Noires

Raviole Végétale au Chèvre Frais Bio, Bacon Séché et Câpre d'Ail des Ours

Tartelette au Foie Gras, Bourgeons de Sapin Pickles et Amandes Grillées

Thon Rouge, Chou Rave et Condiment d'Avocat Fumé

Carpaccio de Saint-Jacques, Zestes de Citron Vert, Gel Agrumes Verveine, Huile d'Olive

Macarons Sucré Salés à la Truffe

Raviole de Betterave Chiogga, Condiment de Framboise et Betterave

Pétales de Chou Rave, Mousseline de Chou-Fleur et Pomme, Graines de Lin

Tartelette au Parmesan, Fourme d'Ambert et Poire Pickles

Sablé aux Graines, Aïoli au Céleri et Lisette en Pickles

Tartelette au Saumon Fumé Fumé, Crémeux au Citron Vert, Bourgeons de Sapin

M

### Les Verrines

Gaspacho de Tomates Bio, Pêche et Huile de Romarin

Moules Bio, Crème d'Échalotes et Ciboulette, Huile de Persil, Sabayon au Jus de Moules

Compote de Patates Douces, Lard Grillé, Graines de Moutarde et Ail des Ours Pickles

Houmous au Citron à la Coriandre, Pois-Chiche Braisé

Tartare de Bœuf Fumé, Condiment aux Fruits Rouges Piquant et Livèche



RESTAURANT

Parc Patinoiria Niderviller

# Menu

39€/pers.

Disponible Uniquement :  
Les Midis du Mercredi au Samedi  
Le Jeudi Soir

## *Mise en Bouche*

Manchon de Poulet Braisé | Condiment à la Cacahouète  
Sauce Vierge aux Câpres Frits

M

Pain Bio Artisanal à l'Orange et aux Graines  
Beurre Bio Fermier au Sarrazin Grillé, Cannelle et Fleur de Sel

M

Patate Douce Laqué, Poudre d'œuf Fumé, Bourgeons de Sapin Pickles  
Zestes d'Agrumes, Huile de Ciboulette  
Ferme du Bel Air - Ferme Saint-Désiré - De Mes Terres

M

Poulet Fermier | Jus de Volaille Fumé | Maïs Soufflé Salé et Pistaches  
Crème Fromagère | Légumes Bio de Saison  
De Mes Terre - Ferme du Geroldseck - Ferme du Bel Air

M

Crème Prise au Miel | Compote de Pommes Caramélisées | Crème Glacée à la Vanille  
Tuile au Miel | Romarin Cristallisé | Caramel Passion  
Ferme Saint Désiré - Valrhona - Miel du Limon

M

## *Mignardises*

Madeleine Chocolat Cannelle  
Truffe Chocolat Amande Pistache  
Ferme du Bel Air - La Cigogne

**Accord** | 2 verres de vins  
Eaux Minérales et Pétillantes à Volonté  
1 Café ou 1 Infusion  
20€/par pers.



RESTAURANT  
Parc Folencerie Niderviller

# Menu

46€/pers.

## Mise en Bouche

Manchon de Poulet Braisé | Condiment à la Cacahouète  
Sauce Vierge aux Câpres Frits

M

Pain Bio Artisanal à l'Orange et aux Graines  
Beurre Bio Fermier au Sarrazin Grillé, Cannelle et Fleur de Sel

M

Foie Gras Marbré aux Épices | Chutney de Quetsches  
Poudre de Bacon Séché au Thym Frais | Oignon Rouge en Pickles  
Condiment Betterave et Framboise

Ferme du Gerolseck - Ferme du Bel Air - Ferme Saint-Désiré

M

Poulet Fermier | Jus de Volaille Fumé | Maïs Soufflé Salé et Pistaches  
Crème Fromagère | Légumes Bio de Saison

De Mes Terre - Ferme du Geroldseck - Ferme du Bel Air

M

Crème Prise au Miel | Compote de Pommes Caramélisées | Crème Glacée à la Vanille  
Tuile au Miel | Romarin Cristallisé | Caramel Passion

Ferme Saint Désiré – Valrhona – Miel du Limon

M

## Mignardises

Madeleine Chocolat Cannelle  
Truffe Chocolat Amande Pistache

Ferme du Bel Air – La Cigogne

**Accord** | 2 verres de vins  
Eaux Minérales et Pétillantes à Volonté  
1 Café ou 1 Infusion

20€/par pers.



RESTAURANT

Parc Folencerie Niderweiler

# Menu

56€/pers.

## Mise en Bouche

Manchon de Poulet Braisé | Condiment à la Cacahouète  
Sauce Vierge aux Câpres Frits

M

Pain Bio Artisanal à l'Orange et aux Graines  
Beurre Bio Fermier au Sarrazin Grillé, Cannelle et Fleur de Sel

M

Foie Gras Marbré aux Épices | Chutney de Quetsches  
Poudre de Bacon Séché au Thym Frais | Oignon Rouge en Pickles  
Condiment Betterave et Framboise

Ferme du Gerolseck - Ferme du Bel Air - Ferme Saint-Désiré

ou

Saumon Mowi Fumé | Butternut Braisée | Condiment au Citron  
Crème de Homard, Carotte et Cannelle | Graines de Moutarde Pickles

Ferme du Gerolseck - Ferme du Bel Air

M

Filet de Truite Poché | Beurre de Poisson au Safran | Huile d'Olive | Sel aux Herbes  
Crème de Panais | Œufs de Truite | Condiment de Patates Douces | Oignons Frits

Ferme du Bel Air - Ferme du Ver Luisant - Ferme du Gerolseck - Ferme Saint-Désiré

ou

Carré de Veau | Jus Brun Crémeux au Miel, Thym et Zestes de Clémentine  
Carottes Braisées au Sel d'Herbes | Crépine Moelleuse | Condiment de Butternut

Moutarde de Fallot - Jardin de Gaïa - Ferme du Bel Air - Ferme du Gerolseck

M

Sapin Glacé au Chocolat Caramélia | Crème Montée au Chocolat et Fleur de Sel  
Cœur Caramel aux Zestes d'Orange et aux Épices de Noël | Sorbet au Lait de Coco

Ferme Saint Désiré - Valrhona

ou

Crème Glacée au Lait Fermier Infusée à la Truffe | Sauce Praliné aux Dattes  
Noisettes Grillées | Crème Pâtissière Praliné | Opaline Croquante

Ferme Saint Désiré - Valrhona

M

## Mignardises

Madeleine Chocolat Cannelle  
Truffe Chocolat Amande Pistache

Ferme du Bel Air - La Cigogne

**Accord** | 2 verres de vins  
Eaux Minérales et Pétillantes à Volonté  
1 Café ou 1 Infusion

20€/par pers.

# Menu

66€/pers.

## Mise en Bouche

Manchon de Poulet Braisé | Condiment à la Cacahouète  
Sauce Vierge aux Câpres Frits

M

Pain Bio Artisanal à l'Orange et aux Graines  
Beurre Bio Fermier au Sarrazin Grillé, Cannelle et Fleur de Sel

M

Foie Gras Marbré aux Épices | Chutney de Quetsches  
Poudre de Bacon Séché au Thym Frais | Oignon Rouge en Pickles  
Condiment Betterave et Framboise

Ferme du Gerolseck - Ferme du Bel Air - Ferme Saint-Désiré

M

Filet de Truite Poché | Beurre de Poisson au Safran | Huile d'Olive | Sel aux Herbes  
Crème de Panais | Œufs de Truite | Condiment de Patates Douces | Oignons Frits  
Ferme du Bel Air - Ferme du Ver Luisant - Ferme du Geroldseck – Ferme Saint-Désiré

M

Carré de Veau | Jus Brun Crémeux au Miel, Thym et Zestes de Clémentine  
Carottes Braisées au Sel d'Herbes | Crépine Moelleuse | Condiment de Butternut  
Moutarde de Fallot - Jardin de Gaïa - Ferme du Bel Air - Ferme du Geroldseck

M

Sapin Glacé au Chocolat Caramélia | Crème Montée au Chocolat et Fleur de Sel  
Cœur Caramel aux Zestes d'Orange et aux Épices de Noël | Sorbet au Lait de Coco  
Ferme Saint Désiré – Valrhona

M

## Mignardises

Madeleine Chocolat Cannelle  
Truffe Chocolat Amande Pistache

Ferme du Bel Air – La Cigogne

**Accord** | 3 verres de vins  
Eaux Minérales et Pétillantes à Volonté  
1 Café ou 1 Infusion

24€/par pers.



RESTAURANT  
Parc Patinoire Niderviller

# Menu Enfant

15€/pers.

Mise en Bouche Originale Comme Les Grands

M

Filet de Poulet Rôti, Légumes Bio de Saison, Jus Brun Réduit

Ferme du Geroldseck

M

Fondant au Chocolat, Crème Glacée Maison

Valhronna

## Fromages

6€/pers.

Plateau de 6 Fromages de la Cloche à Fromages

Miel de Sapin et Fruits Secs

Renée Tourette – Miel du Limon

## Gâteaux

Gâteau Mangue, Passion, Madeleine Citron

Mousse Mangue Passion, Cœur Passion, Biscuit Madeleine au Citron

Quenelle de Sorbet Mangue

38€ /le gâteau de 6 à 8 pers

Gâteau Chocolat, Cannelle, Caramel

Chocolat Noir et Cannelle, Crumble Cacao, Cœur Caramel, Génoise Cacao Cannelle

Quenelle de Sorbet au Chocolat

38€ /le gâteau de 6 à 8 pers

Coupe de Crémant Bio 6€ /verre

Coupe de Champagne Bio 10€ /verre



RESTAURANT

Parc Faïencerie Niderviller





RESTAURANT

Parc Faïencerie Niderviller

**Au Plaisir de vous Accueillir**

Julien et Pauline Mutschler

**Domaine M | Restaurant M | Traiteur M**

Tel : 03 87 07 37 99 – Mail : [contact@restaurant-m-niderviller.com](mailto:contact@restaurant-m-niderviller.com)

[www.restaurant-m-niderviller.com](http://www.restaurant-m-niderviller.com)