



Menus Groupes et Évènements

Privé

Domaine M | Restaurant M | Traiteur M
Mail : contact@domainem.fr | contact@traiteurm.fr
www.domainem.fr | www.traiteurm.fr
+33 (0)3 87 07 37 99

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 Niderstinzelt
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 Michelsonne à Sélestat
Toute la fabrique de linge Garnier Thiebaut

M

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, Aioli 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

M

Menu

39€/pers.

Disponible Uniquement les Midis du Mercredi au Samedi

Mise en Bouche

Béarnaise à la Vanille | Condiment aux Herbes Salines et Algues
Fromage Frais au Café | Crème de Cresson au Citron Jaune

M

Pain Bio Artisanal
Beurre Bio Fermier

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.

M

Menu

46€/pers.

Mise en Bouche

Béarnaise à la Vanille | Condiment aux Herbes Salines et Algues
Fromage Frais au Café | Crème de Cresson au Citron Jaune

M

Pain Bio Artisanal
Beurre Bio Fermier

M

Fleur de Truite Fumée | Radis Blanc Infusé au Pin
Bourgeons de Sapin | Crème au Romarin | Œufs de Truite

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

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.

M

Menu

56€/pers.

Mise en Bouche

Béarnaise à la Vanille | Condiment aux Herbes Salines et Algues
Fromage Frais au Café | Crème de Cresson au Citron Jaune

M

Pain Bio Artisanal
Beurre Bio Fermier

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

Carpaccio d'Espadon, Sorbet à la Moutarde à l'Ancienne
Algues Marine, Huile de Romarin

Ferme du Ver Luisant – Moutarde de Fallot – Ferme du Bel Air

M

Filet de Sandre | Pommes de Terre Rattes | Huile de Colza Citron
Beurre de Poisson à l'Oseille | Légumes Bio de Saison

La Cigogne - Ferme du Geroldseck - Ferme du Bel Air

OU

Carré de Veau | Jus Brun Crémeux au Miel | Thym et Zestes d'Agrumes
Crépine Moelleuse, Légumes Bio de Saison | Mousseline de Céleri

Moutarde de Fallot – Miel du Limon - Ferme du Bel Air - Ferme du Geroldseck – Ferme du Ver Luisant

M

Émulsion Passion | Blanc Manger Coco | Coulis Passion
Cubes de Coco | Sorbet Mangue

Ferme Saint-Désiré – Ferme du Bel Air

OU

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

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

Béarnaise à la Vanille | Condiment aux Herbes Salines et Algues
Fromage Frais au Café | Crème de Cresson au Citron Jaune

M

Pain Bio Artisanal
Beurre Bio Fermier

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 Geroldseck - Ferme du Bel Air - Ferme Saint-Désiré

M

Filet de Sandre | Pommes de Terre Rattes | Huile de Colza Citron
Beurre de Poisson à l'Oseille | Légumes Bio de Saison

La Cigogne - Ferme du Geroldseck - Ferme du Bel Air

M

Carré de Veau | Jus Brun Crémeux au Miel | Thym et Zestes d'Agrumes
Crépine Moelleuse, Légumes Bio de Saison | Mousseline de Céleri
Moutarde de Fallot – Miel du Limon - Ferme du Bel Air - Ferme du Geroldseck – Ferme du Ver Luisant

M

Émulsion Passion | Blanc Manger Coco | Coulis Passion
Cubes de Coco | Sorbet Mangue

Ferme Saint-Désiré – Ferme du Bel Air

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.

M

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 Gerolseck

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

M



Au Plaisir de vous Accueillir

Julien et Pauline Mutschler

Domaine M | Restaurant M | Traiteur M

Mail : contact@domainem.fr | contact@traiteurm.fr

www.domainem.fr | www.traiteurm.fr

+33 (0)3 87 07 37 99

Tarifs TTC Service Compris