



Madame, Monsieur, Cher client,

Veuillez trouver ci-joint nos différentes formules de prix pour votre repas dans notre établissement.

Le nombre définit de convives sera le nombre de repas facturés.

Tout changement de dernière minute non prévenu sera facturé.

Nous sommes à votre entière disposition pour tout complément d'information, vous pouvez nous joindre soit :

Par téléphone au	03. 82. 85. 19. 23
Par fax au	03. 82. 84. 22. 01
Par mail :	remotel@wanadoo.fr
Par Internet :	www.remotel.fr

Toujours dévoué à votre service,

Nous vous prions de croire Madame, Monsieur et Cher Client,
à nos respectueuses salutations.

MENUS DE BANQUETS (mariage - communion - baptême- etc.)

Menu à 30 €

- Tourte de Godiveau aux ris de veau et crème de ciboulette
- ou Salade de noix de St Jacques et queues d'écrevisses
- ou Marinière de loup et saumon à la sauge
- ou Mousseline de grenouilles aux herbes, flan à la quinoa

- Filettes de canard laquées au miel
- ou Médallions de porc, pommes d'oignons rôtis et son jus au poivre vert
- ou Truite farcie à la duxelle de champignons
- ou Petit carré d'agneau rôti au pain d'épices et polenta aux fruits secs

- Fromages de nos provinces et salade mélangée
- ou Trilogie de chèvres et salade à l'huile de noix

- Crêpe aux framboises flambée au vieux kirsch
- ou Ananas caramélisé, jus de mangue et sorbet pamplemousse
- ou Duo de charlotte chocolat-mirabelle et son coulis
- ou Soufflé glacé à la mirabelle de Lorraine (ou autre parfum, identique pour la table)

* * * * *

Menu à 40 €

- Tartellette tatin de foie gras aux pommes
- ou Filet de bar poêlé au vin des côtes de Moselle
- ou Feuillantine de St Jacques au pistou et sucs de tomates
- ou Ballottine de caillès fourrée aux figues et basilic

- Sorbet à la mirabelle de Lorraine
- ou Sorbet au Champagne

- Médallion de veau au vieux Porto et foie gras
- ou Faux filet grillé Rochembeau (Jambon cru et foie gras)
- ou Porcelet rôti à la broche aux herbes (20 personnes et +)
- ou Noisettes d'agneau rôties et son jus à l'ail

- Fromages de nos provinces et salade mélangée
- ou Ravioles de Munster, sauce Roquefort et salade mélangée

- Coupe fruits melba et son coulis de fruits rouges
- ou Tulipe croquante à la noisette, poires caramélisées et glace tiramisu
- ou Gratin de mirabelle au pain d'épices et aux pistaches
- ou Omelette Norvégienne flambée aux liqueurs

MENUS DE BANQUETS (mariage - communion - baptême -etc.)

Menu à 55 €

- ou Foie gras de canard parfumé aux épices douces, pain aux amandes, poivre de szechouan
- ou Jambon de San Daniel et ses garnitures saisonnières
- ou Salade de dés de saumon fumé, gambas et langoustines

- ou Médallions de lotte à l'épinard safrané, purée bohémienne
- ou Sole soufflée à la mousse de crabe et coulis américain
- ou Noix de St Jacques sauce soja au sésame

- ou Soupe de pêche au Sauternes et sorbet Campari
- ou Sorbet au Champagne rosé et ses framboises macérées

- ou Filet mignon de veau lardé en croûte sauce aux morilles
- ou Angéau de lait rôti à la broche (minimum 20 personnes)
- ou Trilogie de filets (bœuf, veau, canard) jus corsé à la chicorée

- ou Rocamadour tiède, salade à l'huile d'Argan et fruits secs
- ou Les fromages de nos provinces et salade mélangée

- ou Soupe de fruits frais au coulis de passion et ses sorbets
- ou Ananas glacé flambé Norvégien
- ou Larme de chocolat à la crème acidulée orange et banane

* * * * *

Menu à 65 €

- ou Feuilleté de morilles aux pointes d'asperges
- ou Trilogie de foie gras au chutney de figues

- ou Symphonie de homard et langouste, risotto d'asperges et galette de parmesan
- ou Suprême de turbot, queues de langoustines et crème de truffe

- ou Sorbet poire au vin et sa tulle au girofle
- ou Sorbet au Kirsh et griottes flambées

- ou Filet de bœuf en pot au feu de légumes d'antan
- ou Pigeonnneau rôti en cocotte, ses cuisses panées, jus au sirop d'érable

- ou Fromages de nos provinces et salade mélangée
- ou Abbaye de Cîteaux, St Félicien et salade mélangée

- ou Cygne glacé à la mandarine Napoléon
- ou Fruits glacés et les fruits frais assortis, tuiles aux amandes
- ou Buffet de desserts (à partir de 15 personnes) Assortiment de 7 desserts sur le buffet

MENUS DE BANQUETS (mariage - communion - baptême - etc.)

Menu Prestige à 80 €

Irish Coffee d'asperges au jus de truffes

Soupe de poissons, toasts de chèvre au basilic

Foie gras d'oie au sel de Guérande et poivre mignonnette

Médailles de homard et langouste aux noix de St Jacques

Granité au basilic à l'orange et au Champagne

Pigeon farci en pancetta au foie gras de canard

Brie de Meaux fourré aux truffes de Meuse et sa salade mélangée à l'huile de noisettes

Buffet de dessert (à partir de 15 personnes) Assortiment de 10 desserts sur le buffet

Tous nos plats sont accompagnés de deux légumes et d'une pomme de terre

Tous nos poissons sont garnis avec du riz et un fleuron

* * * * *
- - - - -

PROPOSITIONS DE BOISSONS POUR VOS MENUS

Blanc cassis ou sangria 1/2 cuvée blanc ou rouge 1 café	} 12 €
---	--------

Kir pétillant au crémant d'Alsace 1/3 Pinot blanc d'Alsace 1/3 Côtes du Rhône 1 café	} 17 €
---	--------

LISTE INDICATIVE DE PLATS

(Les prix seront étudiés suivant les plats et le nombre de personnes)

ENTREES

Crêpe à la mousseline de saumon fumé sauce aigrelette
Bavaroise de St. Jacques et brunoise de légumes
Carpaccio de thon au pamplemousse et julienne de légumes
Carpaccio de gambas au gingembre et poivrons doux
Timbale de morilles feuilletée à la crème
Tourte Solognote aux ris de veau persillé
Fricassée d'escargots petits légumes, vinaigrette au thym
Salade tiède de langouste aux giroles et foie gras
Salade de homard à la tomate et mozzarella
Millefeuille de rillettes de saumon au coulis de poivron

POISSONS

Millefeuille de St. Jacques et pommes de terre à l'orange
Suprême de turbot au vin de Pouilly
St. Pierre mariné au colombo, frites de polenta
Solz farci aux écrevisses sauce Nantua
Lasagne de St. Jacques aux giroles et pistil de safran
Filet d'omble chevalier grillé et cuisses de grenouilles
Escalope de turbot rôti courgette de caviar sauce Noilly
Médillons de lotte à l'épinard safrané purée Bohémienne
Panaché de lotte et foie gras au jus de soja
Millefeuille de truite de mer et pomme de terre croquante

VIANDES

Caille farcie en ballotin dans son nid et ses œufs
Faux filet en brioche sauce Bordelaise
Jambonnette de pintade au jambon cru et chou chinois
Tournedos en croûte et chanterelle et moutarde grillée
Noisettes d'agneau en lasagne aux petits légumes crévés
Gratin de noix ris de veau aux raisins et bleu de Bresse
Pigeonneau à la crème de gingembre et poires caramélisées
Filet de bœuf London House au foie gras
Filet de canard au foie gras jus à la moutarde ancienne
Noisettes d'agneau en brioche et aux cèpes

DESSERTS

Crêpes chocolat, salade d'agrumes et sabayon cointreau
Roulé glacé pruneaux et vieille prune
Moulloux au chocolat amer, abricots secs rôtis
Assiette de fruits frais et trilogie de sorbets
Larme de chocolat glacée à la mirabelle de Lorraine
Sorbet poire au vin et croquant de girofle
Feuilleté de crème glacée nougat, coulis glacé abricot et basilic
Coupe Lorraine (sorbet mirabelle, sorbet bergamote, mirabellès au sirop)
Millefeuille de nougatine à l'infusion de café glacé
Tulipe croquante noisette, poires caramélisées et sorbet
Poire williamine chocolat sur fond de nougatine au gruz de cacao