

Sur un air de fête ! Noël 2022



-spécial entreprises et associations-

Valable du 22 novembre 2022 au 21 janvier 2023

www.lapalette.fr - 03.89.80.79.14

Au Restaurant

Menu Indigo

40€ TTC/pers

De novembre à décembre

(sauf vendredi soir, samedi soir et dimanche midi)

En janvier, tous les jours sauf dimanche

Amuse-bouche

Briochette de crabe, chantilly de tarama

Filet de merlu, sauce au tandoori,
risotto de perles

Ou

Suprême de pintade Label Rouge aux
légumes oubliés, sauce au chimichurri

Buche aux fruits de la passion,
Grand Marnier

Mignardises

Menu Magenta

3 plats à 49€ TTC/pers

4 plats à 59€ TTC/pers

Amuse-bouche

Royale de foie gras au Beraweka,
nuage de vin chaud

Filet de bar, purée de cerfeuil tubéreux,
sauce à la verveine

Et/Ou

Filet de veau Français,
sauce hibiscus et ragoût de panais

Finger chocolat « Manjari » orange,
coulis orange

Mignardises

Menu « Produits de fête »

69€ TTC/pers

Amuse-bouche

Foie gras de canard confit, espuma de pomme de
terre à la truffe, petits légumes d'hiver

Filet de daurade sébaste, purée de persil racine,
sauce aux algues

Suprême de caille, sauce aux baies sauvage,
écrasé de légumes aux agrumes et châtaigne

Entremet dacquoise mandarine, glace pain épices

Mignardises

Forfait boissons pour les menus Indigo et Magenta, +19€ TTC par personne - 1 apéritif Maison, 2 verres de vin (en accord avec les plats), eau et café

Forfait boissons pour le menu Produits de Fête, +28€ TTC par personne - 1 apéritif, 3 verres de vin (en accord avec les plats), eau et café

Possibilité de compléter avec une assiette de fromages: +8,50€ TTC par personne

Conditions de réservations : Ces menus s'entendent par tablées complètes uniquement : un supplément sera demandé pour tout changement. Les réservations doivent être effectuées par mail impérativement. En cas d'allergies, d'intolérance ou de régime particulier, il est impératif de le préciser au moment de votre réservation afin d'adapter le menu. Le choix et le nombre de plats « poisson et viande » devront nous être indiqué au moins 7 jours à l'avance. Les formules boissons sont sur la base d'une bouteille pour 5 personnes, au-delà du nombre de bouteilles prévu, les bouteilles supplémentaires seront facturées. Le nombre définitif de couverts est à nous confirmer 3 jours avant votre venue, la facturation sera établie sur cette base. Pour toute confirmation, un acompte de 50% sera demandé. Le solde sera réglé à réception de facture. Pour toute annulation à moins de 72 heures, l'acompte sera conservé.



Au Traiteur

Menu Gretel

3 plats à 29.09€ HT/pers, pains compris

Espuma de foie gras, légumes oubliés,
graines germées

Ou

Terrine de saumon fumé et frais,
mousse aux herbes

Ou

Fine tranche de foie gras de canard confit,
chutney de saison (+8€)

Filet de veau aux trompettes de la mort,
douceur de potimarron, julienne de légumes

Ou

Filet de sandre, fondue de poireaux
parfumée à la truffe

Ou

Paupiette de caille des Vosges farcies aux
abricots, sauce reine des prés, fricassée de
légumes oubliés, espuma de pomme de terre

(+4€)

Twist aux fruits rouges, sorbet framboise

Ou

Boule de Noël : crémeux chocolat,
espuma abricot, sorbet abricot

Ou

Notre traditionnel Mont-Blanc

9 rue Herzog – 68920 WETTOLSHEIM
03 89 80 79 14 – lapalette@lapalette.fr
www.lapalette.fr

Nos cocktails de Noël

Formule 8 pièces 10.50€TTC/pers

Formule 10 pièces 13€TTC/pers

Formule 15 pièces 19.50€TTC/pers

Un hiver en Alsace

Macaron salé au foie gras et pomme
Mauricette garnie

Wrap de saumon, Philadelphia et aneth

Macaron sale figue, chèvre et thym

Soupette salée froide hivernale

Blini de champignon et cranberry

Maki choucroute et truite fumée

Cuillère de saumon marine, vinaigrette passion
Nougats salés

Cake pop chèvre et pistache

Mini baba salé aux légumes verts

Mezze d'aubergine et son blini

Le Chaud

Mini pâté chaud de volaille au foie gras

Tarte flambée

Feuilleté d'escargot

Mini muffin salé

Clafoutis de courgette, chorizo parmesan

Falafel

Le Sucré

Tiramisu au café ou aux fruits

Assortiment de macarons

Financier chocolat, crème citron

Moelleux chocolat framboise

Salade de fruits aux épices de Noël

Tartelette façon pomme d'amour, éclat de noisette

Personnel de service, nappages, vaisselles, mise en
place, mobilier...

Devis et informations sur demande
au 03 89 80 79 14 ou traiteur@lapalette.fr
www.lapalette.fr