



LA PALETTE  
HÔTEL RESTAURANT TRAITEUR

Henri Gagneux



# L'Agenda Gourmand

## AVRIL MAI JUIN 2024

### L'EDITO DU CHEF

Bienvenue dans les couleurs du printemps. Les beaux jours reprennent pour le plaisir de tous. Venez-vous faire plaisir autour d'une table chaleureuse, partager des moments conviviaux avec votre famille, vos amis. La vie passe vite ; les saisons défilent ne rater pas des moments importants qui marqueront votre vie  
Au plaisir de vous recevoir  
Cordialement  
*Henri Gagneux et toute son équipe*

## LES RENDEZ-VOUS AU RESTAURANT



### MENU NUANCIER

Uniquement le midi,  
Hors dimanches et jours fériés

Le choix entre 3 entrées  
\*\*\*

Le choix entre 3 plats  
\*\*\*

Le choix entre 3 desserts

Entrée - plat - dessert : 29 €  
Entrée - plat, ou, plat - dessert : 24 €



### MENU PIGMENT

Tous les jeudis, au dîner  
Hors jours fériés et veilles de jours fériés

Profitez du Jeudi soir pour « pigmenter » vos soirées, en couple, entre amis ou en famille...  
autour de nos plats colorés.

Menu unique pour l'ensemble de la table, aucun changement possible

Composition du menu sur notre site  
internet ou notre page Facebook  
Entrée - plat - dessert : 35€

# LES RENDEZ-VOUS AU RESTAURANT AVRIL

## MENU LE FOIE GRAS VENDREDI 19 AU DIMANCHE 21 AVRIL

Menu à 79€ hors boissons  
Uniquement sur réservation

Mise en bouche

\*\*

Terrine de foie gras aux artichauts jus d'herbe

\*\*\*

Mille-feuille de gambas vinaigrette au foie gras

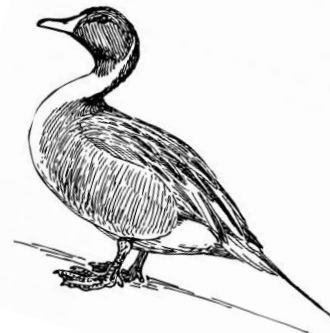
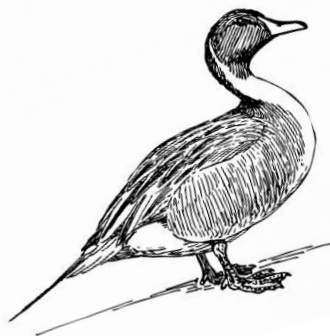
\*\*\*

Parmentier de volaille fermière au foie gras

\*\*\*

Crème brûlée au foie gras, sorbet pomme verte

*Les plats peuvent être modifiés en fonction du marché*



## NOTRE SERVICE TRAITEUR

### Soyez l'invité de vos réceptions !

Idéal pour tous vos événements (mariages, cocktails, repas d'entreprises, réceptions, fêtes de familles...), notre Chef Henri Gagneux s'engage à vous fournir un service de qualité. Chaque menu est créé en fonction des saisons et des produits frais disponibles.



### La Boutique Traiteur

« La vie est pleine de nouveaux goûts »

Horaire d'ouverture :

Du mercredi au Vendredi, de 9 heures à 18 heures

Le samedi, de 9 heures à 15 heures

Nous vous proposons :

- ° tous les jours, un plat du jour, au prix de 8.90€ ou 10.90€
- ° des produits « Maison », aux rythmes des saisons
- ° Le menu « palette chez vous » (entrée et plat, ou entrée, plat et dessert)  
A partir de 32€



9 rue Herzog 68920 Wettolsheim  
Tél. 03.89.80.79.14  
lapalette@lapalette.fr  
www.lapalette.fr  
www.lapalette-traiteur.fr



# LES RENDEZ-VOUS AU RESTAURANT

## MAI

### MENU DU MOIS

Menu 3 plats à 49€ hors boissons

Menu 4 plats à 66€ hors boissons

Mise en bouche

\*\*\*

Tataki de bœuf, salade de légumes

biscuit éponge à la pistache

\*\*\*

Filet de truite rose de chez Guidat aux asperges

Et/ou

Parmentier de lapin à l'origan, sucrose poêlée

\*\*\*

Confit de rhubarbe au coulis de fraise à l'orange

\*\*\*

Mignardise

*Les plats peuvent être modifiés en fonction du marché*

*Les plats peuvent être modifiés en fonction du marché*

### « WEEK-END VEGETARIEN »

Vendredi 17 au dimanche 19 mai

Menu à 49€, hors boissons

Sur réservation

Amuse-bouche : gaspacho de légumes

Crème de céleri

\*\*\*

Cheesecake salée aux tomates

multicolores

\*\*\*

Tofu orange gingembre brocoli croquant,

galette de courgette, riz à la noix de coco

et papaye

\*\*\*

Crème de carotte au café financier, glace

café

Formule hôtel pour 2 personnes : à partir de 206€

2 repas, la chambre et 2 petits déjeuners

(Hors taxe de séjour)

## Restaurant

### Fête des mères

Dimanche 26 Mai

Menu unique à 69 €, acompte  
demandé

Bouillon d'asperge et  
gambas

\*\*\*

Filet de bar céleri branche  
sauce verte à l'huile d'olive

\*\*\*

Pluma ibérique poêlé  
mousse de légumes  
aux amandes

\*\*\*

Finger framboise géranium



## Traiteur

### Fête des mères

Du 14 au dimanche 25 Mai

37.00€ Menu Complet

32.00€ sans dessert

Terrine de gambas  
aux poireaux et cognac,  
brunoise de légumes,  
crème acidulée

\*\*\*

Magret de canette  
aux fruits rouges,  
oignons rouges, flan d'asperge et  
blinis de pomme de terre

\*\*\*

Croquant vanille framboise, coulis  
framboise



# LES RENDEZ-VOUS AU RESTAURANT

## JUIN



## Menu homard

DU VENDREDI 31 MAI AU 2 JUIN

Gargouillot de légumes d'alsace, espumas et vinaigrette de homard

\*\*\*

Pince de homard aux épinards frais vinaigrette maracuja épeautre d'alsace

\*\*\*

Homard rôti sauce vierge mousseline de céleri

\*\*\*

Charlotte fraise lavande

Prix du menu 89 €

Formule hôtel pour 2 personnes : à partir de 295€

2 repas, la chambre et 2 petits déjeuners

(Hors taxe de séjour)



## Buffet de l'été

LE VENDREDI 7 JUIN 2024

*Venez profiter d'une soirée en toute convivialité à la belle étoile sur notre terrasse.  
Si le temps tourne à l'orage, la soirée se passera dans notre salle....*

*Nous vous proposons un buffet d'entrées variées puis un buffet de grillades, viandes et poissons accompagnés de différents légumes pour finir par un buffet de desserts : fruits, entremets, crème, glaces...*

*Menus uniques Menu à 49€, hors boissons sur réservation*



## NOTRE HÔTEL 3\*

Notre hôtel compte 16 chambres  
au style résolument contemporain.

Le petit déjeuner « Maison » vous est proposé dans une salle  
lumineuse, avec vue sur le Château du Hohlandsburg.

Vous pourrez déguster nos produits :  
confitures, cakes, Kougelhopf, saumon fumé, compotes...

Séjour en demi-pension, **à partir de 190€**, hors taxe de séjour :  
nuitée en chambre double, petits déjeuners buffet,  
dîner 3 plats hors boissons

