



AUX  
DEUX  
CLEFS  
D'OR


— RESTAURANT —

# Propositions Menus groupes


*Noël 2024*

---

Nous sommes ouverts  
tous les jours  
sauf mardi, mercredi et dimanche soir



21 RUE DU MOULIN 67115 PLOBSHEIM  
03 88 98 74 73  
INFO@AUXDEUXCLEFSDOR.COM  
WWW.AUXDEUXCLEFSDOR.COM



## Informations pratiques

Nous disposons de deux salles pouvant accueillir respectivement 20 et 46 personnes maximum.



**Vous avez la possibilité de choisir deux entrées/plats/desserts différents maximum pour toute la table. Il faudra alors nous indiquer nominativement à l'avance le choix de chacun.**



Merci de nous communiquer votre choix si possible au moins 10 jours avant la date de votre banquet afin de faciliter la commande des produits dont nous avons besoin.



Mise à disposition de la salle de banquet jusqu'à **17h00** pour un déjeuner



## Menu « Baeckeoffe aux épices de Noël »

Menu à 32 €/pers. (hors boissons)

Mise en bouche : un bretzel



Tarte flambée au saumon fumé, ail et ciboulette



Baeckeoffe aux épices de Noël (au canard)



Parfait glacé aux noisettes, amandes et pistaches



Bredele

# Menu « Délices d'hiver »

A partir de 48 €/personne (hors boissons)  
à créer avec  
une entrée, un poisson ou une viande, un dessert  
A choisir parmi les propositions

Vous avez la possibilité de choisir **deux entrées/plats/desserts différents**  
**maximum** pour toute la table

## Les entrées

*Brochette de Saint-Jacques*  
*et crevettes poêlées*  
Risotto de perles et légumes d'antan  
Sauce au beurre blanc safranée  
Ou

*Tataki de thon pané au sésame*  
Marinade sauce soja | Huile de sésame  
Coriandre fraîche | Salicorne  
Ou

*Parmentier de la mer*  
Patates douces à la vanille | Noix de Saint-Jacques  
Crevettes | Saumon | Crumble de parmesan  
Sauce au beurre blanc demi-sel  
Ou

*La Gourmandise*  
Foie gras de canard | gravlax de saumon | magret fumé  
méli-mélo de salade | légumes croquants  
Ou

*Filet d'Omble Chevalier*  
Crumble aux herbes  
Sauce au beurre blanc | Linguine  
Ou

*Terrine de foie gras de canard aux épices*  
Confiture de Noël du Climont | Navette

## Les plats

*Médaille de lotte façon bourride*  
Accompagné de petits légumes et riz noir  
Ou

*Suprême de pintade*  
Sauce aux marrons  
Légumes de saison et gratin dauphinois au comté  
Ou

*Magret de canard*  
Compoté de kumquat  
Légumes de saison et gratin dauphinois au comté  
Ou

*Médaille de veau*  
Sauce à la moutarde d'Orléans  
Légumes de saison et gratin dauphinois au comté  
Ou

*Filet de bœuf*  
Réduction d'échalotes au whisky  
« Jura Single Malt »  
Légumes de saison et gratin dauphinois au comté



## Les desserts

### Moelleux au chocolat

Boule de glace vanille et crème anglaise  
Ou

### Ananas rôti | tarte croustillante

Sorbet citron vert | Meringue crémeuse  
Ou

### La Salade d'oranges

au gingembre confit  
Ou

### Tartelette au citron meringuée

Dé-structurée  
Ou

Duo de panna cotta : vanille et sucre muscovado

Brunoise de poires caramélisées, crumble de noisettes  
Ou

### Le Parfait glacé

Aux noisettes, amandes et pistaches  
Ou

### Les Gourmandises

Salade de mangue, sorbet litchi, tiramisu, crème brûlée à la vanille, gâteau au chocolat



## Trou + 4 €

Sorbet clémentine  
Arrosé au rhum arrangé maison

## Fromages + 8 €

Assiette de 3 fromages de la Maison Tourrette

## Menu vegan/végétarien :

45 €/personne

### Entrée :

Soupe de maïs  
Oignons rouges, pois chiches, popcorn curry

### Plat :

Variation de légumes entiers rôtis au four

### Dessert :

Fondant au chocolat  
Coulis de framboises, sorbet passion

## Forfait boissons

### Forfait boissons n°1 : 12 €

1 apéritif au choix (sauf champagne) ou soft, eau plate et gazeuse à volonté, café, thé ou infusion à volonté

### Forfait boisson n°2 : 16 €/personne

1 apéritif au choix (sauf champagne) ou soft, un verre de 15cl de notre sélection pour accompagner le plat, eau plate et gazeuse à volonté, café, thé ou infusion à volonté

### Forfait boisson n°3 : 20 €/personne

1 apéritif au choix (sauf champagne) ou soft, 1 verre de 15cl de notre sélection pour accompagner l'entrée, un verre de 15cl de notre sélection pour accompagner le plat, eau plate et gazeuse à volonté, café, thé ou infusion à volonté

## Remarques

L'apéritif est accompagné  
d'un bretzel et d'un feuilleté  
Le café est accompagné de bredele