



Restaurant **SCHNOCKELOCH**

1 Quai Saint JEAN

67000 Strasbourg

Tel : 03 88 13 45 04

Mail : contact@schnockeloch.fr

www.Schnockeloch.fr

Gratuités

1 menu offert pour 20 personnes payantes.

2 menus offerts pour 35 personnes payantes.

(Gratuités valables à condition d'un menu unique pour l'ensemble du groupe)

MENUS DE GROUPE 2020

Menu 1

ENTREE : Tarte à l'Oignon, Crudités
PLAT : Rôtie de Veau sauce au Champignons des Bois, Purée de Grand-Mère
DESSERT : Tiramisu aux Griottes

Menu 2

ENTREE : 1/2 Tarte Flambée Traditionnelle
PLAT : Saumon Fumé sur sa Galette de Pomme de Terre, et sa sauce Crème à la Ciboulette
DESSERT : Poire Caramélisée sur son Pain d'Épices et Sorbet Poire

Menu 3

PLAT : Choucroute aux 6 garnitures
DESSERT : Mousse de Mascarpone aux Mirabelles

Menu 4 à 24.80 €

PLAT : Baeckeofe aux Viandes, Crudités
DESSERT : Kougelhof Glacé

Menu 5

ENTREE : Salade Alsacienne
PLAT : Bouché à la Reine, Nouilles Alsaciennes
DESSERT : Poêlé d'Ananas au Gingembre et Menthe Fraîche, Boule de Glace Vanille

Menu 6

PLAT : Tarte Flambée à volonté, Salade Verte
DESSERT : Salade de Fruits frais, Boule de Glace Vanille

Menu 7

ENTREE : Soupe du moment
PLAT : Rôtie de Bœuf sauce Pinot Noire, Pomme de Terre au four, à l'Ail et Romarin
DESSERT : Mirabelle caramélisées avec son Sorbet aux Mirabelles

Menu 8

ENTREE : Quiche Alsacienne au Munster, Crudités
PLAT : Palette Fumée, sauce Raifort, Salade de Pomme de Terre tiède
DESSERT : Streusel aux Noisettes, Coulis de Fruits Rouge

Menu 9

ENTREE : Assiette de Crudités
PLAT : Cordon Bleu de Volaille Gratiné au Munster, Pomme de Terre Sautée
DESSERT : Forêt Noire

Menu 10

ENTREE : 1/2 Tarte Flambée au Munster
PLAT : Pavé de Saumon au Riesling sur son lit de Choucroute
DESSERT : Apfel-Strudel et sa Boule de Glace Vanillé

Menu 11

ENTREE : Assiette de Charcuterie et Crudités
PLAT : Suprême de Volaille, Spaetzle
DESSERT : Crème Brûlée au Cointreau

FORFAITS BOISSONS

Forfait Boisson 1

+ Une Bière ou un verre de Vin ou un Soft
+ Un Café

Forfait Boisson 2

+Une Bouteille, 1L d'eau pétillante ou plate à table pour 4 personne
+1/4 de Vin (Blanc, Rouge ou Rosé)
+Un Café

Forfait Boisson 3

+Une Bouteille, 1L d'eau pétillante ou plate à table pour 4 personne
+Un Apéritif au choix
(Sauf WHISKY, CHAMPAGNE, et VENDENGES TARDIVES)
+1/4 de Vin (Blanc, Rouge ou Rosé)
+Un Café

1. Menus élaborés à tarif préférentiel uniquement pour des groupes minimums de 20 personnes. **(Menus sont valables du 01/01/20 au 31/10/2020)**
2. La réservation est soumise à un versement d'acompte de 30%.
3. Conditions d'annulation : En cas d'annulation de réservation reçue plus de 8 jours avant la date de la prestation, l'acompte est restitué dans sa totalité. Pour les annulations de 8 jours et moins avant prestation, l'acompte n'est pas restitué.
4. Les menus étant spécialement cuisinés pour le groupe, toute annulation qui surviendrait le jour du repas sera facturée.
5. Modalités de paiement du solde : sur place (le jour de la prestation) ou par avance (avant arrivée du groupe), par bon d'échange (sous condition d'acceptation de notre part au préalable).