

Donnez gout à vos émotions...

Un Repas de famille ? Un Evénement à fêter
ou un Repas d'affaire ?

N'hésitez pas à vous renseigner à la Réception de l'hôtel.
Nous disposons d'une large gamme de menus dédiée
pour valoriser et optimiser vos événements

Découvrez notre carte
réalisée par Marcotullio Traiteur



Votre Repas :



- Menu à 35.00 € HT (38.50 € TTC) Hors Boissons -

Feuilleté de sandre en gelée de pinot noir, légumes et épinards frais

Ou

Pain perdu d'escargot, crème de pastis Lorrain de Rozelieures (chaud)

Ou

Boudin blanc de Rethel en tarte fine de pommes fruits, sauce champagne (chaud)

Ou

Spoon géante d'une mousse d'oie d'Alsace en robe de jambon des Vosges,
Tête de moine



Choucroute « en casserole » de poissons, beurre blanc au champagne,
Saucisse de brochet

Ou

Coq au pinot d'Alsace, spätzle au beurre frais et lardons de canard

Ou

Sandre soufflé aux écrevisses, jus de Bergamote et tarte de choux vert

Ou

Montgolfière Lorraine d'une volaille fermière aux pleurotes, sapin « Vosgien »



Baba punché mirabelle, un crémeux mirabelle ...

Ou

Forêt noire mais côté Alsace (griottine) revisitée

Ou

Charlotte aux biscuits roses de Reims, champagne et fruits macérés, un jus

Ou

Comme une pavlova, crème madame vanille et fruits d'ici, Arlette pralinée



- Menu Le Gala Lorrain à 42.00 € HT (46.20 € TTC) Hors Boissons -

Quiche :

Lorraine virtuelle, comme une crème brûlée
Chips de pain et émulsion de lardons



Madelaine :

Comme celle de Commercy mais de foie gras
Truffe de Meuse en huile au pinceau et fusette toastée
Pastilles de fruits



Montgolfière :

Parce que la biennale de l'aérostation est connue dans le monde entier
De poularde de ferme, grosses morilles persillées
Légumes du pot



Plumier :

De 4 petits desserts lorrains

Crème brûlée à la Bergamote, baba punché à la mirabelle, crèmeux praliné croustillant
comme un macaron, mascarpone vosgien aux myrtilles



- Menu Le Gala Gde Région à 48.00 € HT (52.80 € TTC) Hors Boissons -

Nougat à la pince

De foie gras aux fruits secs

Amuse bouche original



Sandre soufflé

D'une fine farce aux écrevisses comme en Alsace

Etuvée de choux, sauce Champagne

Un mix Champagne Alsace



« Côtes » de Cailles des Vosges

Foie gras et ris de veau

Jus réduit de cuisson

Virgule de betteraves et tarte rectangle de légumes

La caille en semi crapaudine reconstituée (Vosges)



Lorrain

Pour une mirabelle reconstituée

De chocolat, crème bergamote et insert mirabelle

La mirabelle reconstituée (Lorraine)



- Menu Le Gala Signature à 55.00 € HT (60.50 € TTC) Hors boissons -

Spoon

D'amuses bouches
D'un tartare de gambas au curry, piquillos
D'un blanc en neige, confit de morilles
D'une huître au champagne, gelée d'algues wakamé
D'un saumon fumé cru, crème de yuzu



« Cola breton »

Homard et Saint jacques
Risotto moelleux, la sauce homardine « à décapsuler »

Ou

Mandarine (hiver)

De foie gras
Gelée de potiron aux truffes, pain d'épices



Pigeon Voyageur

D'un pigeonneau, filet et cuisse cuisiné aux épices
Un jus, abricots et pruneaux confits
Légumes sifflets
Servi dans une enveloppe postale ...

Ou

Le Bœuf Lorgnette

Un beau pavé de filet, morilles à la crème de persil plat
Galette de polenta, légumes du moment
Lorgnette feuilletée



La Palette

Comme une palette de peintre ... La gouache de fruit en tube, les pastilles d'aquarelle,
le pinceau passion ...
Opéra selon la saison, crème brûlée à la bergamote, le macaron praliné, le pain perdu
exotique « à peindre »



- Menu Idée Cabaret à 48.50 € HT (53.35 € TTC) Hors Boissons -

Le Foie Gras « dans le bocal »

Grand Café des Capucines

Gelée de gewurztraminer

Fusette au panier



Le pavé de Bœuf

Fort des Halles

Sauce échalotes et vin rouge

Pomme dauphinoises à la crème

Brochette de tomates confites



Le moulin Rouge

Entremets fraise rhubarbe en cercle

Salade de fraises à la menthe

Les ailes chocolat rouge



- Menu Idée Communion -
Menu Calice à 39.50 € HT (43.45 € TTC) Hors Boissons

Quiche :

Lorraine virtuelle,
Comme une crème brûlée
Chips de pain et émulsion de lardons



Madelaine :

Comme celle de Commercy mais de foie gras
Truffe de Meuse en huile au pinceau et fusette toastée
Pastilles de fruits



Montgolfière :

De poularde de ferme,
Grosses morilles à la crème de persil
Légumes du pot



Le calice :

Coque chocolat sur disque de nougatine
Mascarpone de fruits rouges et ses fruits de saison

Options :

La Boîte à Fromages, 5.30 € HT (5.83 € TTC)

Composée de 3 fromages affinés de saison, accompagnée d'un mesclun à l'huile d'olive
et vieux balsamique

Plateau de fromages affinés du moment, 7.50 € HT (8.25 € TTC)

Préparé par un grand Fromager affineur Lorrain
Buffet des pains d'artisan



- Menu Idée Communion -
Menu Cierge à 45.30 € HT (49.83 € TTC) Hors Boissons -

Yaourt

D'une fine purée de rhubarbe de jardin
Langoustine cuite au jus
Gelée de tomates noires



Cannelloni

De saumon gravelax
« Mousse lisse » de St Jacques, salade d'asperges à cru, jeunes fleurs



Bœuf

Le filet en pavé épais
Croûte feuilletée de cèpes et persil
Cappuccino de pommes de terre aux truffes
Un jus



Cierge

Cierge chocolat Grand Cru, mousseline vanille et minestrone de fraises
Jus de basilic, flammèche chocolat

Options :

La Boîte à Fromages, 5.30 € HT (5.83 € TTC)

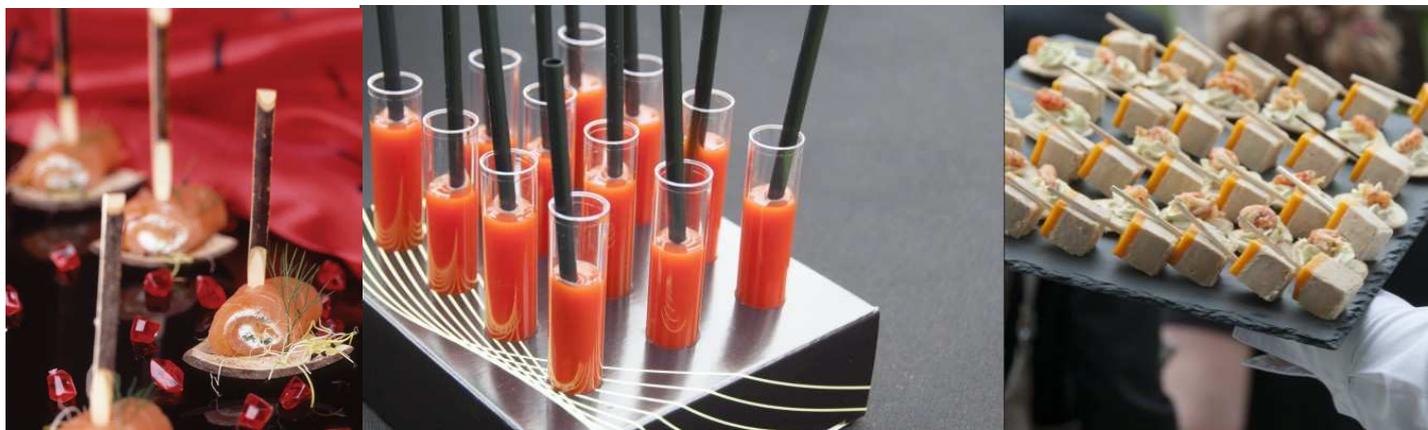
Composée de 3 fromages affinés de saison, accompagnée d'un mesclun à l'huile d'olive
et vieux balsamique

Plateau de fromages affinés du moment, 7.50 € HT (8.25 € TTC)

Préparé par un grand Fromager affineur Lorrain
Buffet des pains d'artisan



Nous pouvons également réaliser Votre Cocktail ou votre Lunch !



Grand artisan du goût, Marcotullio Traiteur, signataire de la Charte de Qualité des Traiteurs de France, sait mieux que personne mettre les techniques de fabrication les plus modernes au service d'un savoir faire traditionnel, avec pour maître mot, la qualité.

Du dîner d'affaire aux soirées de prestige, Marcotullio met en oeuvre tous ses talents pour que ces moments deviennent inoubliables.

Avec Marcotullio Traiteur, vous faites le choix d'une gastronomie raffinée, selon le rythme des saisons. Laissez libre cours à votre imagination, la fantaisie est reine.

N'hésitez pas à vous renseigner à la Réception de l'hôtel.