

Proposition de Menus Banquets

Restaurant Au Coq Blanc Strasbourg

Conditions particulières : pour les menus avec choix, il est impératif de connaître le nombre exact de chaque plat 7 jours ouvrés avant la date du repas.

Dans un souci de vous fournir le meilleur service possible, merci de bien vouloir choisir de préférence : un menu unique pour toute la table ou de limiter à deux choix.

Les choix de menus devant nous parvenir au plus tard 7 jours ouvrés avant la date de votre repas.

Vous trouverez ci-joints nos différentes propositions.

La modification du nombre de personnes est possible jusqu'à 48h avant la date du repas.

Au-delà de ce délai la facturation s'effectuera selon le devis.

Merci de votre compréhension.

Nous vous remercions de votre demande et restons à votre disposition pour tous renseignements ou demandes complémentaires.

Cordialement,
L'équipe du Coq Blanc

Philippe Ennesser



Menu à 34 €**

Tartelette fine aux légumes de saison, salade mêlée

Suprême de volaille à la crème, spaëtzles maison grillés

Baba au rhum maison, chantilly

Menu à 37 €**

(le nombre de chaque plat est impératif)

Méli-Mélo de saumon et magret fumé, salade mêlée

ou

Tourte de poulet au riesling, crudités

Poisson du marché sauce vierge, riz vénéré

ou

Bouchée à la reine du coq, spaëtzles maison grillés

Vacherin glacé, coulis de fruits rouges

***Menus non disponibles les dimanches & jours fériés.*

Menu à 39 €

Amuse-bouche du chef

Croustillant de chèvre au miel et piment d'Espelette
salade mêlée à la poire et pickles de légumes

Quasi de veau basse température, sauce forestière, spaëtzles maison grillées

Tarte aux pommes « Streussel », glace vanille

Menu à 43 €

Amuse-bouche du chef

Poêlée de pétoncles aux agrumes, fondue de pousse d'épinards

Filet de bar rôti, coulis de crustacés, risotto croustillant

ou

Magret de canard au poivre vert
Grenailles rôties

Crème brûlée aux fruits de saison

Menu Végétarien à 23 € + 8 € avec dessert

Amuse-bouche du chef

Tartare de betterave et feta
émulsion basilic

Risotto de blettes
et variation de légumes de saison glacés

Dessert à définir

Menu à 47 €

Amuse-bouche du chef

Poêlée de queues de gambas et risotto au citron, éclats de noisettes

Filet de veau à la crème de morilles, spaëtzles maison grillés

Le Bavarois du moment

Menu à 55 €

Amuse-bouche du chef

Turbot et crémeux aux champignons, fondue de poireaux

ou

Foie gras de canard, marmelade d'oranges, brioche toastée

Filet de bœuf rôti entier, sauce Pinot Noir, frites et légumes du moment

Assiette de douceurs du Coq

Proposition de forfait boissons à 17 € (facultatif)

1 verre de crémant ou de muscat d'Alsace **ou** bière **ou** jus de fruits

1 verre de vin blanc

1 verre de vin rouge

1 eau minérale

1 café ou thé

Une idée ! Une envie ? N'hésitez pas à nous en faire part !!!

***Menus non disponibles les dimanches & jours fériés.*