

D O M A I N E D E R O U F F A C H

# RESTAURANT BÖHRER

## Centre de Célébration

Mariage 2022-2023





Dégustation



Partage



Frête



<u>|0|</u>



# Nous sommes un Coeur à prendre

Vous êtes à la recherche d'un endroit qui saura répondre à vos exigences, à vos souhaits, afin que votre mariage se déroule comme vous le rêvez.

Venez découvrir notre établissement, lors d'un rendezvous, nous prendrons le temps de répondre à vos questions, de vous écouter, d'établir un devis sur mesure, et de faire de cet évènement unique, un moment inoubliable.

Au plaisir de vous recevoir



Aloise Fuzzi

# Le vin d'honneur

## Nos forfaits

#### Forfait "L'illusion"

## 33€ par personne avec crémant (12€ de supplément par personne avec Champagne)

- \*Corne d'abondance de légumes de saison, sauce ravigote
- \*Toast craquand comme une tartine:

Bibalakaas lard paysan

Parmentière à la crevette

\*Brochette estivale:

Tomate et mozzarella

Melon et jambon cru

- \*Verrine gaspacho de tomate et pesto
- \*Mini Alsacette fourrée

#### Forfait "L'exquis"

39€ par personne avec crémant (12€ de supplément par personne avec Champagne)

- \*Aumonière de saumon mariné aux céréales
- \*Opéra foie gras de canard gelée de mangue
- \*Composition de lapin façon rieviera
- \*Tartine gourmande
- \*Sushi de rave rouge et poisson fumé
- \*Crackers parmesan, Arlette aux épices
- \*Verrine gourmande

Viennois de crustacés / cappuccino de carotte au cumin



# Pour les gourmand...

- \*Les bretzel salés à 2€ pièce
- \*Les saucisses chaudes à 2.80€ pièce
- \*Les minis moricettes à 3€ pièce
- \*Le cake salé à 12€ pièce
- \*Le traditionnel kougelhof sucré à 12€ pièce
- \*Le saucisson à 13€ pièce
- \*Le long pain surprise à 37€ pièce

\*Le fût de bière 30L à 320€ le fût





#### Boissons comprises dans ces forfaits

- \*1 Bouteilles de crémant\* Philippe Bohrer brut pour 4 personnes (ou Champagne si supplément)
- \*1 litre d'eau plate ou gazeuse ou pepsi ou jus d'orange pour 5 personnes

Inclut dans ce forfait: le service, la salle d'apéritif et la terrasse mis couverte, le nappage, la vaisselle, le rangement, le cocktail\* salé et les boissons\* selon descriptif

# Mos Menus "Chic et Gourmand"

#### L'envoûtant à 69€

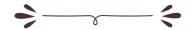
Amuse bouche

Truite confite et servie froide, pickles de champignons des bois et chénopode

\*\*\*

Quasi de veau en viennoise d'herbes fraiches, pulpe de brocolis et d'amande, jus au thym

Fraicheur de citron et fruits rouges, sorbet hibiscus



#### L'irrésistible à 86€

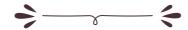
Amuse bouche

Tranche de foie gras de canard au poivre Kerala, gelée à l'auxerrois

Emulsion de mozzarella aux saveurs de truffes

Noisette d'agneau pochée au charbon végétal, caviar d'aubergine chutney de piquillos et abricot

Sablé framboise au fromage blanc et reine des près caramélisé, sorbet framboise poivron rouge



#### L'alliance à 98€

Amuse bouche

Tartare de hommard, gelée d'épices et espuma albufera

Turbot rôti pulpu de choux fleur à l'aspérule odorante

Filet de boeuf rôti au four, rouelles d'échalotes et moelle, crémée de girolles

Finger chocolat, coeur "guanaja", sorbet griottes

#### L'inattendu à 156€

Amuse bouche

La boite de caviar de 30 grammes, blinis de pommes de terre comme un Hardeapfelpflutta et crème battue de la ferme Lehmann

Le demi homard rôti au beurre de Zaatar et herbes fraiches, écrasé de celui-ci à l'huile d'olive Rincon de la Subbetica

La noisette de chevreuil rôti au beurre de truffe, pulpe d'oignons au levain et sauce perigueux

\*\*\*

Le moment gourmand chocolat café, crème glacée au café torréfié



Agrémentez vos menus d'un clin d'oeil gourmand pour gâter vos convives

#### Les pauses fraicheur

\*Rafraichissement aux saveurs de sapin et liqueur de bourgeon à  $\mathcal{J} \in$ 

\*Consommé froid de foin à la truffe à 10 $\epsilon$ 

\*Crème glacée au Homard, anis vert et gingembre à 10 $\epsilon$ 

#### Les fromages

\*Brie de meaux en jeux de texture et bettrave aux agrumes à 6€ \*Assiette de munster, camembert et fourme d'ambert, raisin et noix à 6€ \*Sainte Maure de Touraine, émulsion de celui-ci et gelée de rhubarbe à 6€

# Formule Buffet

#### La Tentation à 79€

Les Hors d'oeuvres et saveurs d'ici et d'ailleurs Le plat chaud servi à table Assiette de trois affinés de nos plaines et de nos montagnes Le buffet de gourmandises classiques et imaginatives



## Les enfants

Entre 3 et 5 ans: plat et dessert : à 18.00€ par enfant

Entre 5 et 8 ans: Entrée, plat et dessert : à 24.00€ par enfant

## Les prestataires

musiciens, baby-sitter, photographe....

Menu: Entrée, plat et dessert à

32€ par personne





## Les boissons

#### Nos forfaits

#### "forfait "tradition" 32€ par personne

- \*1 bouteille de vin blanc d'Alsace pour 3
- \*1 bouteille de Languedoc pour 3
- \*1 Café ou thé

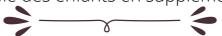




#### Forfait "Prestige " 38€ par personne

- \*1 bouteille de Bourgogne blanc pour 3
- \*1 bouteille de Bordeaux pour 3
- \*1 Café ou thé

<sup>\*</sup>Pepsi et jus de fruits pour la table des enfants en supplément 6.30€ le litre



Droit de houchon Sur une seul référence de 75cl

*	Vin blanc ou rouge	9€
*	Crémant	12€
*	Champagne	16€



## Les boissons pour fin de repas

#### Facturation selon consommations

* Crémant	31€
* Champagne	67€
* Champagne rosé	72€
* Crémant rosé	31€
* Eau au litre	6.50€
* Jus de fruits	6.50€

# Pour un mariage original

#### Si Location de chaises ou housses de chaises par vos soins









<sup>\*</sup>Eau en supplément 6.50€ le litre

# Hôtellerie au Domaine de Rouffach

Dans le cadre de votre mariage au sein de notre établissement, nous vous accordons un tarif préférentiel sur nos chambres d'hôtels.

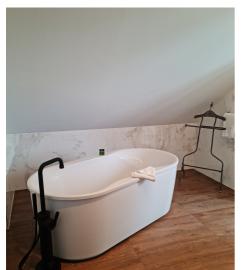
Un bar, une piscine couverte, un sauna et un jacuzzi sont à votre disposition pour rendre votre séjour agréable

\*Chambre 2 personnes à partir de 109€ par nuits toutes catégories confondues (nous consulter)

A noter 2 nuits minimum( vendredi/ samedi ) pendant toute la période des marchés de noël \*Supplément pour une troisième personne : 20€ par jour

- \*Animaux acceptés avec un supplément de 10€ par jour et par animal
- \*A cela se rajoute la taxe de séjour par personne et par nuit Les Gites du Domaine sont composés de deux suites appart pouvant accueillir jusqu'à 10 personnes, terrasse privée et jardin commun aux 2 gites. Possibilité de loué avec un minimum de 3 nuitées, nous consulter pour les tarifs.











# Nos réveils gourmands

\*Soit en petit déjeuner buffet à 12€ par personne dans la salle commune

\*Soit en petit déjeuner brunch du lendemain\* ( à partir de 20 adultes payants)

### Le brunch du lendemain

25€ par personne 12€ pour les enfants de 6 à 10 ans

#### Exemples du buffet servi à partir de 9h30 jusqu'à 14h00

- \*Viennoiseries (mini croissants et pains au chocolat)
- \*Baguette
- \*Charcuterie (3 sortes)
- \*Saumon mariné
- \*Terrine de viande, légumes et poissons
- \*Crevettes
- \*Fromage (camembert, munster, chèvre)
- \*Fromage blanc
- \*Confitures (2 sortes)
- \*Beurre
- \*Salade de fruits frais
- \*Nutella
- \*Miel
- \*Kougelhopf
- \*Cake sucré
- \*Mendiant
- \*Oeufs durs
- \*Jus d'orange, jus de pommes, eau plat, eau gazeuse
- \*Céréales
- \*Cornichons
- \*Fruits sec
- \*Yaourts aux fruits
- \*Pâtisseries (2 sortes)





#### **Boissons:**

Café, thé, chocolat chaud, servi à volonté

#### Supplément possible : 6€ par personne pour un plat chaud :

- \*Couscous (poulet, merguez, agneau, légumes)
- \*Bouchées à la reine, spaetzlé

# Nos conditions de réservation et d'annulation

#### Droits de service

Droit de service: au minimum de 2 personnes, sera adapté selon le nombre de convives

- \*A partir de minuit: 30€ par heure et par serveur
- \*A partir de 2h00: 45€ par heure et par serveur
- \*A partir de 3h00: 50€ par heure et par serveur

#### Réservation

- \*Pour confirmer la réservation, nous demandons:
- -1000€ d'arrhes au moment de la réservation
- -1000€ d'arrhes à 90 jours du jour j
- -1000€ à 30 jour du jour J
- -le solde de la facture est à payer sous 48 heures à la réception de la facture
- \*Le nombre de convive sera à confirmer au plus tard 15 jours avant l'évènement et sera celui facturé

#### **Annulation**

- \*Jusqu'à 6 mois avant le jour j: sans frais
- \*Jusqu'à 3 mois avant le jour j: le 1èr arrhes sera conservé
- \*Jusqu'à 1 mois avant le jour j: les deux versement d'arrhes seront conservés

#### Dégustation

- \*Le service du dessert se fera obligatoirement au plus tard à minuit
- \*Pour une réservation au delà de 40 convives et confirmé avec les arrhes, nous offrons le menu dégustation de mariage (hors boissons) aux futurs mariés.

#### Protocole sanitaire

Prestation possible sous réserve de changement ou de maintien du protocole sanitaire L'établissement et le client s'engage à respecter et adopter le protocole sanitaire imposé par le gouvernement. (Port du masque, distanciation, musique, danse, pass sanitaire ... liste non exhaustive)

#### **Tarifs**

Selon l'évolution des coûts matières premières et des coûts de l'énergie ou autres augmentations nous nous réservons la possibilité et le droit de revaloriser nos tarifs

#### Devis sur mesure selon vos envies

Toutes prestations supplémentaires seront soumises à un devis

Lu et approuvé (manuscirit)

Nom (en toute lettre)date et signature