



DOMAINE DE ROUFFACH
RESTAURANT BOHRER

Nous sommes un Cœur 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 rendez-vous nous prendrons le temps de répondre à vos questions,
de vous écouter, d'établir un devis sur mesure, et de faire de cet événement l'unique,
l'inoubliable*

Au plaisir de vous recevoir

Aloïse Suzzi



Les amuses Bouches

Forfait « Terroir et Traditions »

à 31€ / pers. avec crémant

Ou à 38€ / pers avec champagne

- Corne d'abondance de légumes de saison, sauce Ravigote
- Bretzel à la fleur de sel
- Toast craquant comme une tartine :
 - Bibalakaas / Parmentière à la crevette
- Brochette estivale :
 - Tomate et mozzarella / Melon et jambon cru
- Verrine gaspacho de Tomate
- Mauricette aarnie

Forfait « Saveurs d'aujourd'hui »

à 36€ / pers. avec crémant

Ou à 38€ / pers avec champagne

- Aumônière de saumon mariné aux céréales
- Opéra foie gras de canard gelée de mangue
- Composition de lapin façon riviera
- Tartine gourmande (ex. Pomme amour – écrevisse)
- Sushi de rave rouge et poisson fumé
- Crackers parmesan, Arlette aux épices
- Verrine gourmande :
 - Viennois de crustacés / Cappuccino de carotte au cumin

Boissons comprises dans ces forfaits :

- 1 bouteille crémant* Philippe Bohrer ou champagne* brut pour 4 personnes (selon le forfait choisi)
- 1 litre d'eau plate ou gazeuse ou pepsi ou jus d'orange pour 5 personnes

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

L'heure

Apéritive

Moment important, l'heure apéritive rassemble tous ceux que vous aimez et à qui vous souhaitez accorder du temps, un sourire, un moment partage.

Car finalement, leur priorité de l'instant est de partager votre bonheur.

Nous sommes là pour vous offrir la disponibilité, le professionnalisme que vous attendez.





Sans oublier les amateurs ...

Nos « Douceurs » à 2€ la pièce

- Fine tartelette de citron
- Streussel chocolat en cuillère
- Opéra chocolat et café :
- Crèmeux citron aux abricots confits :
- Millefeuille fromage blanc, compotée de fruits rouges



Les incontournables

- Le pain long surprise : 37.00€ pièce
- Le Cake salé : 12.00€ pièce
- Les saucisses chaudes : 2.80€ pièce:
- Le traditionnel kougelhof sucré : 12.00€



L'espace Réception

Présente un cadre unique, une atmosphère de prestigieuse Brasserie à l'ancienne, le miel des boiseries raffinées apportent une ambiance chaleureuse.

Une grande salle de 250 places qui possède une Ame.
Aloïse Suzzi a concocté pour vous des menus qui sauront régaler vos papilles,

L'originalité, la tradition, la nouveauté, le goût...
L'équipe toute entière vous offrira la disponibilité, le professionnalisme que vous attendez.

Une harmonie Epicurienne à découvrir



Nos Menus

Le Romantique à 73,00 € par personne

- Amuses bouches
- Tartelette de bar en gravlax, piperade des sous-bois
- Pavé de Merlu, ragoût de pois blond aux aromates, émulsion à la moutarde d'Alsace
- Suprême de pintade rôti, cremolata et jus au thym
- Munster fourré aux fruits du Beraweka, mousse au cumin
- Pastilla aux fruits de saisons, mousse au fromage blanc et reine des prés, sorbet fraise violette
- Petits fours



L'essentiel à 79,00 € par personne

- Amuses bouches
- Pressé de daurade royale à l'amande douce, câpres Alcaparonne et salade maraîchère
- Filet de maigre rôti, boulangère de pomme charlotte aux saveurs des sous bois et jus à la réglisse
- Royale d'herbes, relevée d'un sorbet framboise poivron rouge
- Quasi de veau en viennoise d'herbes, jus à la tonka
- Assiette de fromages affinés
- Fraicheur citron verveine, glace à la crème fraîche
- Petits fours



L'Harmonieux à 86,00 € par personne

- Amuses bouches
- Tataki de chevreuil à l'huile de sésame et son tartare de noix de saint Jacques
- Pavé de lieu jaune au fumet de cèpes, émulsion de pamiggiano/reggiano
- Rafraîchissement aux senteurs de sapin et sa liqueur de bourgeon
- Coquelet fourré aux champignons des bois, pulpe de brocolis au lait d'amande, jus à saucer impérativement
- Marguerite de comté à la betterave et vinaigrette aux baies de genièvre
- Souvenir d'Enfance, caramel et petit beurre
- Petits fours





L'Épicurien à 91,00 € par personne

- Amuses bouche
- Truite du Val d'Orbey confite et servi froide, impression de chénopode et son pickles
 - Filet de daurade Royale piqué au Laurier, risotto d'épeautres soufflé et bouillon aux arômes des friches
 - Rafrachissement à la reine des prés et prunelles
- Pithiviers de caille au foie gras à l'ancienne, crème d'artichaut et lait de persil plat
 - Sainte Maure de Touraine gelée de rhubarbe et hibiscus
 - Finger chocolat, cœur de Guanaja et son sorbet griotte
 - Petits fours



Le Prestigieux à 105,00 € par personne

- Amuses bouches
- Foie gras de canard confit au suc de rave rouge, pétales de celle-ci au cumin
 - Turbot rôti pulpe de choux fleur à l'aspérule odorante
 - Consommé froid de foin à la truffe
- Filet de bœuf rôti au four, rouelles d'échalotes et moelle, crème de girolles
 - Tarte soufflée au chèvre et chutney d'abricot au romarin
- Comme un cheese cake caramélisé aux brimbelles et spirée, glace spéculos
 - Petits fours



Menus bout de chou

- Entre 3 et 5 ans : plat et dessert : à 18,00 € par personne
- Entre 5 et 10 ans : Entrée, plat et dessert : à 22,00 € par personne



Nos Menus Prestataires

- Entrée, plat et dessert : à 25,00 € par personne

Nos formules Buffets



Le Gentilhomme 54,00 € par personne

Amuses bouche

Le Buffet des Entrées et hors d'œuvres Gourmands

Le plat chaud servi à table

Mignon de cochon en praline de cèpes, et sa garniture gourmande
Munster fourré aux fruits du Baerawecka, sa mousse légère au cumin
Le buffet de gourmandises pour les fin becs à sucre



Le Noble 64,00 € par personne

Amuses bouche

Les Hors d'œuvres et savories d'Ici et d'Ailleurs

Sorbet aux senteurs de sapin et sa liqueur de bourgeon de Sapin

Le plat chaud servi à table

Exemple : Pièce de Quasi de veau viennoise d'herbes de cueillette, compression de pomme de terre au bargkass et champignons des bois liés au jus
Assiette des trois affinées de nos plaines et de nos montagnes
Le Buffet des douceurs classiques et imaginatives

Accords mets et vins

Cette sélection de vin sera faite selon le choix de votre menu par notre sommelier.



1
1

Forfait Boissons « Tradition » à 28,⁰⁰ € par personne
1 bouteille de vin blanc d'Alsace pour 3
bouteille de Languedoc pour 3
café

Forfait boissons « Prestige » à 38,⁰⁰ € par personne
1 bouteille de Bourgogne blanc pour 3
1 bouteille de Bordeaux pour 3
1 café



Eau en supplément 6,⁰⁰ € le litre

Pepsi et jus de fruits pour la table des enfants en supplément 5,⁹⁰ € le litre

Droit de bouchon : par bouteille de 75 cl à la fin du repas

-crémant à 11,⁰⁰ €

-champagne à 14,⁰⁰ €

Pour un mariage original

Dessert extérieur (pièce montée, gâteau des mariés...) : droit de service à 3,⁵⁰ € par personne

Mignardises élaborées par notre pâtissier à 7,⁰⁰ € les quatre pièces

Housse de chaise : montage et démontage à 2,⁵⁰ € par housse

Toutes prestations supplémentaires seront soumises à un devis

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

-A partir de minuit : 29€ par heure et par serveur

-A partir de 3h00 : 46€ par heure et par serveur

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, deux cabines infra rouge et un jacuzzi, sont à votre disposition pour rendre votre séjour agréable.

- Chambre 2 personnes 89€ toutes catégories conondues
tarif par nuit et par chambre
- Supplément pour une troisième personne (à partir de 12 ans) : 20,00 €
- Animaux accepté avec un supplément de 10,00 € par animal
- Lits bébés en chambre à la demande sans suppléments
- A cela se rajoute la taxe de séjourpar personne et par nuit

Nos réveillés gourmands

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

-Soit en petit déjeuner Brunch du lendemain* (à partir de 20 Adultes) à 23€ en salle privative

** Le Brunch du lendemain* 23,00 € par personne

Nombre de convive à confirmer si choix de la formule

Exemple du buffet servi à partir de 9 h 30, jusqu'à 14 heures

- Viennoiseries (mini croissants)
- Baguette/ Pain Céréales/ pain de mie
- Charcuterie (3 sortes de charcuterie : jambon, salami, saucisse de Lyon)
- Saumon Mariné
- Terrine de viande, légumes et poissons
- Crevettes
- Fromage (camembert, Munster, Chèvre, fromage portion)
- Fromage Blanc
- Confiture (2 sortes)
- Beurre
- Salade de fruits frais
- Fruits frais
- Nutella
- Miel
- Kougelhof
- Cake sucré
- Mendant
- Œufs durs
- Jus d'orange, Jus de pomme, eau plate, eau gazeuse
- Céréales Cornichons
- Fruits secs
- Yaourt
- Pâtisseries (2 sortes)

Boissons :

- Café, thé, chocolat chaud, servi à volonté

Supplément possible : 6€/personne pour un plat chaud sur le buffet soit :

Le couscous (poulet, merguez, agneau, légumes) ou La bouchée à la reine, Spaetzlé