

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

BRASSERIE JULIEN

1 Rue Raymond Poincaré - 68250 ROUFFACH 03 89 49 69 80



Burgers





Authenticité



Tarte Flambée



Pizza

Gourmandise



Vente à emporter 7j/7

de 11h00 à 14h00 de 18h00 à 20h30

> Vos commandes en direct ou par téléphone au 03 89 49 69 80

03 89 49 69 80 www.domainederouffach.com

Retrouvez nous sur nos réseaux sociaux ou notre site internet



@brasseriejulienrouffach



Brasserie Julien



www.domainederouffach.com

Nos Menus à 17€

Ces menus sont servis à partir de 10 personnes tous les jours au déjeuner excepté le dimanche et jours fériés Uniquement sur réservation (48 h ouvrable)

MENU-A

Wrap bibalahass aux légumes et épices douces

Paleron de Boeuf confit au pinot noir, munstiflette

Entremet Tiramisu / Café

MENU-B

Fine Poupe de céleri à l'huile de noisette et croutons

Echine de cochon cuite 2 heures, pommes de terre sautées et confit d'oignon, jus au romarin

Dôme de panna cota citronné et crumble

MENU-C

Salade paysanne aux lardons et œuf dur

Vol au vent de poisson, riz pilaf et sauce duglérée

Brownies aux noix, crème anglaise

MENU-D

Tartine gourmande de rillette de poissons au piment d'Espelette

Fricassé de dinde au thym frais, boulangère de pomme de terre et champignons ***

Salade de fruits aux baies roses et menthe

Les menus de Julien...

Ces menus sont servis à partir de 10 personnes Uniquement sur réservation (48 h ouvrables) Excepté le dimanche midi

MENUà 18.00€*

*hors vendredi soir, samedi soirs, veilledu jour fériés et jours fériés Fine tranche de collet fumé servi froid, salade de choux au cumin ***

Moelleux de sandre et crevettes, sauce au riesling, sur un lit de chou à choucroute et pomme de terre vapeur

Terrine fromage blanc et confit de fruit rouge

MENUà 21.00€

Marocaine de courgettes au ras-el-hanout et rillette de sardine

Couscous garni

(poulet, merguez, agneau, boulette de veau à la menthe)

Benoile aux agrumes et dattes, mousse légèrement citronnée

MENUà 29.95€

Strate de saumon mariné au raifort doux et pommes paille

Bouchée à la reine, Spaetzlés

La Part de gâteau Forêt Noire

Les menus de Julien en fête...

Ces menus sont servis à partir de 10 personnes tous les jours au déjeuner et au dîner, Uniquement sur réservation (48 h ouvrables)

MENUà 32.00€

Tranche de Foie gras de canard mi-cuit, salade d'herbes

Suprême de Volaille croûte de parmesan, ragoût de fève à la coppa et roesti de pomme de terre

Entremet Tiramisu café/amaretto

MENUà 36.00€

Composition de lapin et aubergines à l'huile parfumée

Pithiviers de Lieu façon Riviera, larme de pomme de terre fondante et tombée de choux vert, jus coralline aux graines ***

Tranche de vacherin glacé vanille framboise

MENUà 42.00€

Terrine de poissons de rivière et rémoulade de vermicelles

Quasi de veau en délicatesse de tonka, crémée de morilles noires et knoedel aux herbes

Camembert à la crème Truffée

Finger citron praliné, Sorbet Limoncello

Pour gâter vos convives...

....Agrémentez vos menus

Les entres plats

*Sorbet Arrosé (1 boule)

Citron arrosé au Marc de Gewurztraminer 4€/ pers

Passion arrosé à l'≪lisier 4€/ pers

*Fine Soupe de Pain Grillé aux Morilles 6€/ pers

Les fromages

*Munster fourré aux fruits du baeraweka, mousse légère au cumin 4€/ pers *O 1 1 1 1 5 5,50€/ pers

*Camembert à la crème Truffée

Agrémentez votre apéritif avec la sélection des Mises en bouche

Les Froids

Gaspacho de tomate, chantilly au basilic	1€/pièce
Pulpe de Rave Rouge, caviar de harang wasabi	1€/pièce
Crémeux ce chèvre frais au citron confit	1,50€/pièce
Verrine façon pot au feu café/noisette	1,50€/pièce
Toast croquant Bibalahass lard paysan	1,80€/pièce
Pohe verrine quinoa et guacamole crevette	1,80€/pièce
Dé de foie gras de canard au pavot	3,50€/pièce

Les chauds

Nem de Légumes 1,80€/pièce

Samoussa de poissons 2€/pièce

Les incontournables

Mini Alsacettes garnies:

Jambon 2€10/pièce Bretzel 1€80/pièce

Saumon 2€10/pièce Cake salé maison 21,50€/pièce

(env 25 tranches)

Lheure Apéritive

Muscat Cave de Pfaff 75cl

Crémant

Crémant Philippe Bohrer Brut 31.00€

Crémant Rosé Cave de Pfaff Brut 32.00€

Champagne

Nachin fortini Brut Brut 69.00€

Mos forfaits boissons

la sélection sera faite en fonction du menu choisi

Forfait de "Julien" à 13€/pers

Forfait clin d'œil à "Mamie Rose" à 17€/pers

23.00€

1/4 de pinot blanc 1/4 de vin rouge cuvée Julien 1 café ou infusion 1 bouteille de crémant d'Alsace pour 5 1 bouteille de vin blanc pour 5 1 bouteille bordeaux pour 5 1 café ou infusion

*Eau Plate ou gazeuse 6.50€ le litre

N'hésitez pas à consulter notre carte des vins

Prolonger votre moment avec une Douceur

Le Mont d'Alsace fourré à la crème mascarpone vanillée

1€/pièce

Patisserie à partager

Le Brie au Kirsch (carré 6 personnes)

24€/ le Brie

Le gâteau Forêt Noire (6 personnes)

24€/ le Gâteau

Le Vacherin Glacé vanille framboise 6 personnes) 24€

24€/ le Vacherin

^{*}Eau Plate ou gazeuse 6.50€ le litre

^{*}Pepsi, jus de Pomme, jus d'orange 6.30€ le litre

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 16h: 30€ par heure et par serveur *A partir de 17h: 40€ par heure et par serveur *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 et règlement de la facture

- *Pour confirmer la réservation, nous demandons:
- une confirmation écrite
- le retour signé de la proposition et des conditions de réservations et d'annulation
- -Un premier versement d'arrhes au moment de la réservation (montant défini selon le nombre de personnes attendues)
- -Un second versement vous sera demandé à 15 jours de l'évènement
- -le solde de la facture sera à payer le jour de l'évènement
- *Le nombre de convive sera à confirmer au plus tard 48h avant l'évènement et celui ci sera facturé

Annulation

- *Jusqu'à 3 mois avant le jour j: sans frais
- *Jusqu'à 1 mois avant le jour j: le 1èr arrhes sera conservé
- *Jusqu'à 15 jours avant le jour j: les deux versement d'arrhes seront conservés

Dégustation

*Le service du dessert se fera obligatoirement au plus tard à 15h30 au déjeuner et 23h30 pour le dîner *Pour une réservation au delà de 60 convives et confirmé avec les arrhes, nous vous offrons la possibilité de venir déguster à 2 personnes le menu choisi pour votre évènement

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 des produits, nous nous réservons la possibilité 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