



D O M A I N E D E R O U F F A C H  
RESTAURANT B Ö H R E R  
T A B L E C O N V I V I A L E

*Complice de tous vos évènements;  
le restaurant Bohrer ouvre ses portes à partir de 20 personnes  
même pendant ses jours de fermeture\**



*Pour le plus grand plaisir de vos papilles,  
le restaurant Bohrer, table conviviale,  
vous propose du mardi au samedi toute l'année  
la vente à emporter*

*Retrouvez nous sur  
nos réseaux sociaux  
ou notre site internet*



@restaurantbohrer



Restaurant Bohrer



www.domainederouffach.com

Domaine de Rouffach - Restaurant Bohrer -  
1 rue Raymond Poincaré - 68250 ROUFFACH -  
Tél. 03 89 49 62 49  
contactedomainederouffach.com -

*\*excepté le 24 et 25 décembre*

# Nos Menus

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

## Menu Le Gentilhomme à 59€

*Amuse bouche*

\*\*\*

*Tataki de Chevreuil d'ici au sirop d'érable, condiment d'avocat au wasabi*

\*\*\*

*Emulsion de Mozzarella à la Truffe du moment*

\*\*\*

*Quasi de veau sur une purée d'oignons au levain, brioche de ceux-ci  
au poivre de Jamaïque*

\*\*\*

*Finger chocolat "Coeur de Guanaja" et sorbet griotte*



## Menu Des Princes Evêques à 79€

*Amuse bouche*

\*\*\*

*Tranche de foie gras de canard au poivre Neelamundi, chutney de griottes*

\*\*\*

*Pavé d'omble chevalier, étuvée de Trompettes aux amandes, coulis de cresson*

\*\*\*

*Compotée de carottes rôties, crème glacé à la Truffe*

\*\*\*

*Noisette d'agneau pochée au charbon végétal, caviar d'aubergine,  
jus à la menthe Nanah*

\*\*\*

*Souvenir d'Enfance caramel et petit beurre*

## Menu Rouffach en Fête à 105€

*Amuse bouche*

\*\*\*

*Cévice de Daurade royale, comme un Caviar de Betterave*

\*\*\*

*Escalope de Foie gras de Canard poêlée ragoût de lentilles Beluga,  
bouillon de champignons des bois*

\*\*\*

*Crème glacée au Homard relevée d'anis sauvage*

\*\*\*

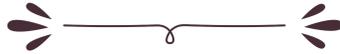
*Pavé de Bar à la Truffe du Moment, fèves et citron confit*

\*\*\*

*Pièce de bœuf rôti au four et servie rosée,, rouelles d'échalotes  
et moelle à la Tonka*

\*\*\*

*L'Eclat sucré du Pâtissier*



## Menu Linattendu à 156€

*Amuse bouche*

\*\*\*

*La boîte de caviar de 30 grammes, blinis de pommes de terre comme un  
Hardeapfelflutta et crème battue de la ferme Lehmann*

\*\*\*

*Le demi homard rôti au beurre de Zaatar et herbes fraîches,  
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 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€*



## L'heure Apéritive

*L'apéritif sera sera accompagnée  
des Amuses bouches du repas*

*Alsace*

75cl

Muscat Cave de Pfaff

28.00€

*Crémant*

Crémant Wolfberger Prestige

Brut

NM

43.00€

Crémant Rosé Cave de Pfaff

Brut

NM

37.00€

*Champagne*

Nachin fortini Brut

Brut

NM

75.00€



## Nos forfaits boissons

### Forfait "Traditions "

**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

\*Eau en supplément 6.50€ le litre

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

*N'hésitez pas à consulter notre carte des vins*

# 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 1<sup>er</sup> 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 ( manuscrit)

Nom ( en toute lettre )date et signature