



Philippe Bohrer | RESTAURATEUR

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 évènement l'unique, l'inoubliable

Au plaisir de vous recevoir.





Philippe Bohrer | RESTAURATEUR

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.

Les Amuses Bouches

Terroirs et Traditions

12,00 €, 7 pièces par personne

- 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 garnie
 - Mini pâté en croûte
- Le Pain long surprise : 36,00€
 - Les saucisses chaudes : 2,50€ (la paire)

Saveurs d'Aujourd'hui

18,00 €, 8 pièces par personne

- 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
 - Samoussa de poisson
- Cake salé : 11,00€
 - Kougelhof sucré : 11,00€

Les Douceurs

1,90€ la pièce

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

Les Boissons

son jardin couvert »

- Le Crémant : 28,00€ la bouteille
- Le Muscat : 24,00€ la bouteille
- Le fût de bière : 235,00€ le fût de 30 litres
- L'eau, le jus d'orange, le Pepsi : 5,80€ le litre

« Un coin d'autrefois et

- Le personnel : 29,00€ par heure et par serveur
- La location de salle : 160,00€
- Le forfait location vaisselle : 150,00€
- Le forfait plonge : 200,00€
- Le rangement de la salle : 110,00€
- Le nettoyage : 90,00€

Le nombre de personne confirmé 4 jours avant sera facturé en intégralité – Modifications possible suivant les marchés et les saisons



Philippe Bohrer | RESTAURATEUR

L'espace réception Chez Julien...

... 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

... Philippe Bohrer a concocté pour vous des menus qui sauront régaler vos papilles, l'originalité, la tradition, la nouveauté et enfin le goût...

Une harmonie Epicurienne à découvrir





Philippe Bohrer | RESTAURATEUR

Le Romantique à 73,00 €

Amuses bouches

Tartelette de bar en gravlax, piperade des sous-bois

Pavé de lieu jaune, socca aux herbes, émulsion de tomate gingembre et citronnelle

Sorbet citron au parfum d'Alsace

Suprême de pintade rôti, cremolata et jus au thym

Munster fourré aux fruits du Beraweka, mousse au cumin

Benoile aux fruits du moment, crème citronnée

Petits fours



L'essentiel à 79,00 €

Amuses bouches

Pressé de daurade royale à l'amande douce, câpres Alcaparonne et salade maraîchère

Filet de maigre rôti, fumet de cèpes et bouillon aux arômes des friches

Sorbet pamplemousse au Porto

Quasi de veau en viennoise d'herbes, jus à saucer

Assiette de fromages affinés

Pastilla de fraises et fromage blanc caramélisée, sorbet fraise violette

Petits fours

L'Harmonieux à 84,00 €

Amuses bouches

Galantine de queue d'écrevisses aux cèpes et au foie gras

Omble chevalier du Val d'Orbey mi-fumé, crémé de cresson à l'huile d'amande grillée

Rafraîchissement aux senteurs de sapin

Suprême et cuisse de coquelet aux champignons des bois

Brie de Meaux fourré aux pignons de pin et aux herbes

Finger citron-praliné, caramel au beurre salé

Petits fours



Philippe Bohrer | RESTAURATEUR

L'Epicurien à 89,00 €

Amuses bouche

Composition de poissons de rivière à l'oseille, rémoulade de vermicelles

Moelleux de filet de daurade farci riviera et jus biscaïen

Rafraichissement à la reine des prés et prunelles

Pithiviers de caille à l'ancienne en impression persil

Sainte Maure de Touraine foisonné et gelée de primevère

Comme un caviar à la passion, glace vanille safran

Petits fours

L'Elégant à 94,00 €

Amuses bouches

Omble chevalier du val d'Orbey « servi froid » en écailles de homard et chèvre frais de Rouffach

Enroulé de carrelet aux épinards, pulpe de pistache et vinaigrette aux crustacés

Royale de foie blond et espuma au velouté d'écrevisses

Pièce de magret de canard aux abricots confits, crème de choux fleur à l'amande

Brie de Meaux fourré à la truffe

Entremet chicorée et chocolat, glace spéculos

Petits fours



Le Prestigieux à 99,00 €

Amuses bouches

Foie de canard rôti servi froid aux épices à pain d'épices et caramel de rave rouge

Turbot piqué au laurier, risotto d'épeautre soufflé

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

Finger aux brimbelles et reine des prés comme un cheese cake, glace spéculos

Petits fours



Philippe Bohrer | RESTAURATEUR



Le Dégustation à 115,00 €

Amuses bouches

Opéra de foie gras de canard et pigeon fermier

Fine crème de cuisses de grenouilles et esquimau à l'ail des ours

Homard en raviole de carotte, bouillon gingembre basilic

Rafraichissement à la reine des prés et prunelles

Mignon de veau en habit vert, jus à la tonka

Brie de Meaux en strate, chutney de raves rouges

Souvenir d'enfance, caramel et petit beurre

Petits fours

Menu bout de chou

- 5 ans : plat et dessert : 17,00 €

Entre 5 et 10 ans : Entrée, plat et dessert : 21,00 €

Ces menus sont composés pour satisfaire, dans leurs élaborations, vos papilles.

Cependant, si tel est votre souhait, des plats peuvent être intervertis.

Vu l'importance de l'évènement, nous vous conseillons vivement d'effectuer une dégustation permettant un large aperçu de ces différents menus.

Pour la dégustation, nous vous demandons de confirmer par écrit une semaine avant, les menus choisis. Cette dégustation reste à votre charge.





Philippe Bohrer | RESTAURATEUR

Nos Buffets

Le Sage

43,00 € par personne

Amuses bouche

Le Buffet d'hors d'œuvres gourmand

Le plat chaud servi à table

Exemple : Moelleux de volaille fourré aux champignons du Moment

Le Buffet des délices et des gourmandises



Le Gentilhomme

54,00 € par personne

Amuses bouche

Le Buffet des Entrées

Le Buffet vitaminé

Le mini terroir et sa viande froide

Le choix des terrines du chef

Le poissonnier et ses idées

Le plat chaud servi à table

Exemple : bonbonnière de filet mignon aux herbettes et sa variété de légumes du marché

Munster fourré aux fruits du Baerawecka

Le Buffet des douceurs classiques et imaginatives

64,00 € par personne

Amuses bouche

Le Buffet des Entrées

Le Buffet vitaminé

Le mini terroir et sa viande froide

Le choix des terrines du chef

Le poissonnier et ses idées

Le clin d'œil aux cuisines du monde

Sorbet aux senteurs de sapin

Le plat chaud servi à table

Exemple : quasi de veau à la croûte de citron confit et sa garniture gourmande

Assiette des trois affinées de nos plaines et de nos montagnes

Le Buffet des douceurs classiques et imaginatives

Le Noble



Philippe Bohrer | RESTAURATEUR



Accord mets et vins

Nous vous proposons un accord parfait sélectionné par notre sommelier qui est à la recherche constante de vins originaux.

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

Forfait Boissons

29,⁰⁰ € par personne

- 1 bouteille de vin blanc d'Alsace pour 3
- 1 bouteille de Languedoc pour 3
- 1 café

Forfait Boissons

38,⁰⁰ € par personne

- 1 bouteille de Bourgogne blanc pour 3
- 1 bouteille de Bordeaux pour 3
- 1 café

- Eau en supplément 5,⁸⁰ € le litre
- Pepsi et jus de fruits pour la table des enfants en supplément 5,⁸⁰ € le litre
- Droit de bouchon: crémant à 11,⁰⁰ € et champagne à 14,⁰⁰ € par bouteille à la fin du repas
- Droit de service: Après minuit: 29€ par heure et par serveur
A partir de 3h00: 46€ par heure et par serveur (minimum 2 serveurs)

Pour parfaire l'organisation et rendre conviviale l'arrivée de tous les invités, nous vous proposons un verre d'accueil.

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



Philippe Bohrer | RESTAURATEUR



Hôtellerie



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

Nous disposons de 48 chambres, un bar, une piscine couverte, un sauna et un jacuzzi, qui rendront votre séjour agréable.

- Chambre 2 personnes
- Supplément pour une troisième personne (à partir de 15 ans) : 20,00 €

Nos réveils gourmands

Pour un matin doux et convivial, nous vous proposons deux formules pour un réveil en douceur



Afin d'accueillir au mieux vos invités, nous vous demandons de nous faire parvenir la répartition des chambres 1 mois avant l'évènement.

Pour toute annulation, survenant 7 jours avant la date d'arrivée, l'intégralité du séjour sera due. Les chambres sont disponibles à partir de 15h le jour de l'arrivée et doivent être libérées impérativement pour 11h le jour du départ afin de ne pas vous être facturées une journée supplémentaire. Merci de prévenir la réception si vous souhaitez prolonger votre séjour.