



VOTRE MENU (15 personnes adultes minimum)

1. Sélectionnez la même entrée, le même plat et le même dessert pour l'ensemble des convives
2. Ajoutez-y les options si vous le souhaitez
3. Renvoyez-nous par mail ou apportez-nous votre fiche banquet complétée pour valider votre réservation*

*La réservation n'est effective qu'après validation du menu (Sous réserve de places disponibles)

Vous pouvez y ajouter les options suivantes

*MENU A DOUBLE CHOIX +2€ / personne
Choix entre 2entrées 2plats et 2desserts*

LES FRITES MAISON SUR TABLE +1€ / personne

*LA PAUSE FRAICHEUR + 4€ / personne
Un sorbet arrosé ou non de votre choix*

*L'ASSIETTE DE FROMAGE + 6€ / personne
Assortiment de 4 fromages, mélange de jeunes pousses*

IMPORTANT

- Au-delà de 17 personnes nous ne pouvons pas vous garantir une seule grande table. Nous contacter pour plus de renseignements.
- Dans le cas d'un menu à double choix, nous communiquer les choix au plus tard une semaine avant la date de l'évènement.
- Le nombre définitif de personnes présentes doit être communiqué au plus tard 3 jours avant la date de votre évènement. Ce nombre sera celui qui sera facturé. Merci de votre compréhension

RESTAURANT LA POTENCE
23 rue du château
57200 REMELFING
03 87 09 51 69
Contact.lapotence@gmail.com

FORMULAIRE BANQUET

(Renseignez les informations et cochez les cases correspondantes)

VOTRE MENU 47€

(Hors options et boissons)

Mise en bouche

DATE :

HEURE :

NOM :

TELEPHONE :

EMAIL :

NOMBRE DE PERSONNES :

NOMBRE DE MENUS ADULTES :

NOMBRE DE MENUS ENFANTS :

Jusqu'à 12ans / 13€

(Un choix pour l'ensemble des enfants)

Filet de volaille sauce crème
Purée du moment / légumes + Glace
où

Steak haché, frites / légumes + Glace

OPTIONS :

MENU A DOUBLE CHOIX (Pour l'ensemble de la table)
+2€ /personne

Nous communiquer les choix de chacun au plus tard :
Une semaine avant la date de l'évènement.

FRITES MAISON SUR TABLE (Pour l'ensemble de la table)
+1€ /personne

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES :

ENTREE

Douceur de Patate douce, espuma de chèvre frais, pousses d'épinard, crumble de parmesan et huile d'Argan.

Vitello tonnato, fines tranches de veau rosées, crème légère au thon, roquette, câpres, pickles.

Foie gras de canard maison, gel et chutney du moment.

Saumon en 2 textures, crème aux herbes, perles de yuzu.

LA PAUSE FRAICHEUR +4€

PLAT

Suprême de volaille d'Alsace, sauce crémeuse aux morilles mousseline de pomme de terre et légumes du moment

Ballotine de pintadeau, mousseline de volaille, sauce foie gras et garniture de saison

Pavé de bœuf sauce poivre vert ou beurre aux herbes, purée du moment et légumes de saison (Cuisson unique / rosé)

Paleron de veau de 7h, sauce suprême pommes grenailles fondantes, crème de pannais et carottes glacées

Filet de veau en basse température, garniture de saison / +4€

Filet de bar rôti, risotto crémeux, pousses d'épinards, sauce champagne.

L'ASSIETTE DE FROMAGE +6€

DESSERT

Assiette autour du chocolat, crème glacée chocolat blanc

Infiniment vanille, mousse vanille de Madagascar, caramel fleur de sel, noix de pécan, crème glacée vanille

Finger chocolat blanc, fruits rouges et citron vert, sorbet framboise litchi.

Tarte au citron autrement, sorbet kalamansi

Le « Classique » cœur coulant chocolat, crème glacée praliné noisette, mousse de lait