

La Demoiselle des Roches



Menu Bronze 19€

Choisissez votre menu

Entrée



SALADE CESAR
salade verte, carottes,
oignons, émincés de
poulet, parmesan, sauce
fromagère

Ou



QUICHE LORRAINE
Pâte brisée, lardons,
Tomme des Vosges

Plat Principal



SUPRÊME DE POULET
Sauce forestière et ses
spaetzle

Ou



TOFAILLES
Pomme de terre, poireaux,
oignons, lardons et
collet de Porc

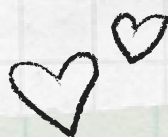
Dessert



MOELLEUX au Chocolat
Ou

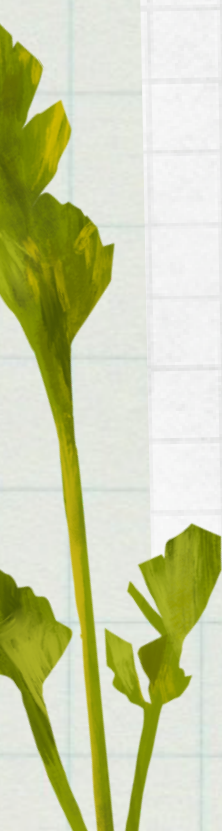


Tarte de saison



Photos non contractuelles.

Commande 48h à l'avance. Merci de préciser l'heure à laquelle vous souhaitez être servi.
Repas livré avec pain et vaisselle.



La Demoiselle des Roches

Menu Argent 27€

Choisissez votre menu

Entrée



BOUCHEE A LA REINE
Fruits de mer
ou vol-au-vent.

Ou



SALADE TRUITE FUMEE
Salade verte, pomme de
terre, truite fumée,
oignon rouge

Plat Principal



CONFIT DE CANARD
Accompagné de son gratin
dauphinois

Ou



TRUITE
En papillote et ses
légumes de saison

Dessert

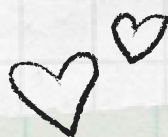


ENTREMET
3 chocolats aux poires

Ou



PROFITEROLLES



Photos non contractuelles.

Commande 48h à l'avance. Merci de préciser l'heure à laquelle vous souhaitez être servi.
Repas livré avec pain et vaisselle.



Menu enfant

GRATIN DE PATES AU POULET
OU LASAGNE

MOELLEUX CHOCOLAT
OU TARTE SAISON

10€

Photos non contractuelles.
Possibilité de demander d'autres plats selon vos envies

Nos petites GOURMANDISES



Foie gras nature

Tranche de foie gras avec figue,
pain d'épice, pain à toaster et
compoté

14€/ personne

Plateau apéritif

A partir de 2 personnes:
8€/ pers comprenant :

- Quiche virtuelle,
- Blinis de saumon
- Plateau végétal
- Samossa poulet



Plateau Fromages

3 fromages soit 4/5 personnes 25€
5 fromages soit 10 personnes 35€
10 fromages sur devis

Plateau Charcuterie

A partir de 2 personnes:
8€/ pers comprenant :

- Fuseau Lorrain
- Jambon au foin
- Jambon sec
- Rosette



Nos Plats familiaux :

Tofailles
Lasagne maison

11€

