



L'EUROPE  
HOTEL \*\*\*\* RESTAURANT  
— COLMAR —

## PRESTATIONS MARIAGES

### APERITIFS ET COCKTAILS

**Forfait à 16.90€ par personne** composé de :  
6 Amuses-bouches  
30cl de vin  
15cl d'eau ou jus de fruits

**Forfait à 20.50€ par personne** composé de :  
9 Amuses-bouches  
35cl de vin  
Eaux et jus de fruits à discrétion

(Fût de bière 1664 en supplément : 150€ le fût de 30 litres)

### BOISSONS

Crémant d'Alsace Muré  
Muscat Prince Abbés Schlumberger  
Eaux plates et gazeuses  
Jus d'Oranges, Jus de Pommes  
Sodas

### AMUSES BOUCHES

Amuses bouches salées froids et chauds  
Amuses bouches sucrées froids



**L'EUROPE**  
HOTEL \*\*\*\* RESTAURANT  
— COLMAR —

## **MENUS GASTRONOMIQUES**

**Menu 4 plats** au tarif de **49.50€ par personne**

Composé d'une entrée ou un poisson, une viande,  
Fromages et un dessert au choix

**Menu 6 plats** au tarif de **59.50€ par personne**

Composé d'une entrée, un poisson, un sorbet, une viande,  
Fromages et un dessert au choix

### **ENTREES**

Le Tartare aux Deux Saumons et son Canapé aux Légumes Croquants  
La Terrine de Foie Gras de Canard et sa Gelée au Tokay  
Le Cœur de Saumon fumé et sa chaire de Crabe au Galanga  
Le foie Gras Poêlé et sa chutney de mangue au Yuzu (maxi 50 personnes)  
La Bourse de St Jacques aux Pistils de Safran, riz noir  
Tartare de Thon rouge aux Légumes Croquants, Salade d'herbes  
La Poêlée de St Jacques, rougail de Tomate et Mangue

### **POISSONS**

La Daurade Royale à l'unilatérale, Sauce Champagne  
Le Sandre rôti sur la peau, Beurre Blanc au Fumet de Poisson et Fines Herbes  
La Lotte Rôtie à la Moutarde de Meaux et son Velouté Crémeux aux Moules de Bouchot  
Le Pavé de Bar Rôti et son Risotto aux Crustacés  
Les Paupiettes de Sole à la Crème de Ciboulette  
La Poêlée de St Jacques en Emulsion au Gingembre et Piment d'Espelette  
Le Dos de Cabillaud en Croûte d'Amandes et Sa crème d'aneth



**L'EUROPE**  
HOTEL \*\*\*\* RESTAURANT  
— COLMAR —

## **SORBETS**

Le Sorbet Pamplemousse Vodka  
Le Sorbet Citron Marc de Gewurztraminer  
Le Sorbet Pêche Crémant d'Alsace  
Le sorbet After Eight Jet 31  
Le Sorbet Mirabelle arrosé  
Le Sorbet Coco Malibu

## **VIANDES**

Le Carré de Veau du Prince Orloff  
Les Filets de l'Empereur Façon Curnonsky (Trilogie de filets de viande)  
Le Magret de Canard aux Olives et Epices Douces  
Le suprême de Volaille jaune d'Alsace farcie aux Morilles  
Le Carré de Veau Farci à la Roquette et au Foie Gras  
Le Tournedos de Veau Crème de Morilles  
Le Filet de Bœuf en croûte de Poivre, sauce au Porto  
Le Filet de Bœuf farci aux Cèpes, jus de viande

## **FROMAGES**

Le Buffet de Fromages (Supplément par personne : 2€)  
Le Brillat Savarin fumé, Kumquat confit  
Le Brie de Meaux en mille de feuille de mascarpone aux Noix

## **DESSERTS**

La Déclinaison de macarons (glacé, chocolat, fruits)  
La Dacquoise pistache, crème de praliné, framboise  
Le Dôme chocolat, cœur coulant Framboise  
Le Délice Glacé aux Fraises  
La surprise Glacée aux deux saveurs  
La Palette du Pâtissier tout chocolat  
La Composition de fruits frais et sorbets de saison  
La Poire confite juste tiédie, bague de nougatine, et sa crème glacé d'Isigny



**L'EUROPE**  
HOTEL \*\*\*\* RESTAURANT  
— COLMAR —

## **BOISSONS**

**Forfait à 12.50€ par personne** composé de :  
1 litre d'eau ou jus de fruits  
Café à discrétion

Droit de bouchon sur le vin du repas et fin de soirée : offert

**Forfait à 19.90€ par personne** composé de :  
40cl de vin  
1 litre d'eau  
Café à discrétion

Droit de bouchon sur le vin pétillant de fin de soirée : offert

## **VINS BLANCS**

Riesling Grand Cru Saering – Domaines Schlumberger  
Grand Ardèche chardonnay – Louis Latour  
Pinot Gris Prince Abbés – Domaines Schlumberger

## **VINS ROUGES**

Côte de Baleau – Saint Emilion Grand Cru  
Faugères Tradition – Maison Barral  
Pinot Noir Côte de Rouffach Muré  
Saint-Joseph Coursodon (Supplément par personne : 1.50€)

## **AUTRES BOISSONS**

Eaux plates et gazeuses  
Jus d'Oranges, Jus de Pommes  
Cafés, Thés, Infusions