

SO FRESH !

Le partenaire de votre week-end



LA FRAICHEUR A COMMANDER

PLATS ET MENUS TRAITEUR 2020

Toute l'équipe de restauration
vous propose des déjeuners, menus de fête,
buffets, apéritifs et autres
livrés dans votre chalet

Chers Clients,

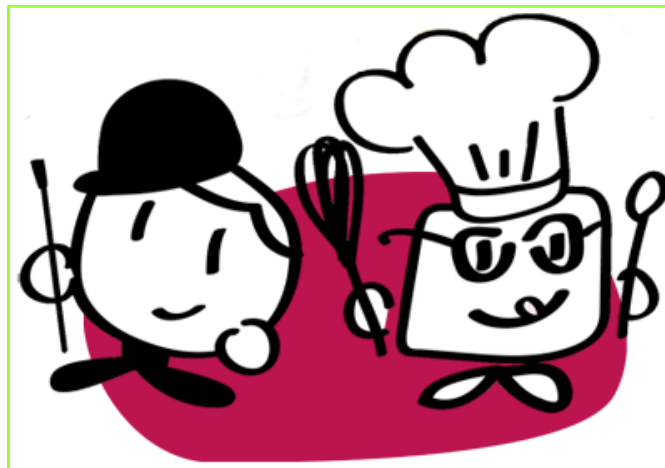
Notre équipe vous propose un service de livraison de plats préparés et directement livrés dans votre chalet.

Si vous ne souhaitez pas passer votre journée de congés entre courses et préparations, choisissez la livraison de repas et profitez pleinement de votre séjour. Notre service est exactement ce qu'il vous faut.

La cuisine que nous vous réservons est inventive, marquée par les saveurs du terroir mais aussi par la créativité et la sensibilité de l'ensemble de l'équipe de restauration.

Moins cher que le restaurant, notre service de livraison vous permet de réduire le stress de l'organisation et d'offrir à vos invités un véritable repas de fête, quelque soit le thème.

Comment réserver : une fois le menu choisi - choix unique pour le groupe- vous nous le communiquez dans un délai minimum de 15 jours avant l'arrivée. Nous vous établissons un bon de commande que vous retournez signé avec un acompte de 50%



Conscients de la confiance que vous nous avez témoignée et soucieux du succès gastronomique de votre fête, nous vous donnerons quelques indications concernant la remise en température de votre menu.

Si cette remise en T° vous inquiète et préférez un portage chaud de votre plat avec du matériel adéquat à la conservation de la chaleur et selon les possibilités de notre équipe nous pouvons assurer ce service pour un minimum de commande de 18 menus : supplément de 1,50 €/menu

REPAS LIVRES tous les jours

Les menus peuvent vous être communiqués 20 jours avant l'arrivée

PLAT DU JOUR (viande ou poisson et sa garniture) **8,50 €**

MENU DU JOUR (entrée, plat, dessert OU plat, fromage, dessert) **11,50 €**

PENSION : nous pouvons vous communiquer les 2 menus du jour

Le pain n'est pas fourni avec ces plats et menus

REPAS PIC NIC A EMPORTER **9,50 €**

Sandwich (thon/mayonnaise ou Jambon fromage) accompagné de :

Fromage emballé, chips, gâteau, compote, fruit, 1 bouteille d'eau 50 cl



BOULANGERIE

Vous pouvez réserver les produits de boulangerie avec votre commande
Livraison sur la résidence à partir de 7 h 00

Baguette : **1 €**

Viennoiseries : pain chocolat ou croissant **1 €/pièce**

Pains Spéciaux : tarif sur demande

Sur Senones : trois boulangeries

PETIT DEJEUNER

Forfait classique : **6,50 €**

Beurre, Confiture, Miel, Céréales, Thé, Poudres : Cacao et Café -

Briques : Lait et Jus d'orange, placés dans votre réfrigérateur.

Pain : nous le réservons, il sera livré sur la résidence.

Forfait brunch, **10,50 €**

Petit déjeuner classique +

Plateau de charcuteries & fromages, yaourts

LA CARTE

Minimum de 10 commandes par plat

LES SOUPES

- Velouté de panais 2,80 €
- soupe à l'oignon, croûton, fromage râpé 3,50 €
- Soupe au lard façon vosgienne 3,50 €



GRANDES TARTES : 28,00 €

Très grande plaque avec une salade verte pour 6 personnes environ

- PIZZA tomates, lard, champignons, fromage
- QUICHE LORRAINE lard, crème, œuf
- FLAMMEKUECHE (oignons, crème fraîche, lard, fromage blanc...)

LES ENTREES

Froides

- Saumon à la façon scandinave (Gravelax) 7,50 €
- Copeaux de saumon marinés à l'aneth et au citron 7,50 €
- Rillettes de saumon sur sa petite salade 7,50 €
- Saumon fumé 7,50 €
- Rillettes de canard maison et sa petite salade 5,90 €
- Rillettes de daim et sa salade (notre élevage) 5,90 €
- Mi cuit Foie gras de canard maison, son chutney 9,50 €
- Trio de crudités de saison 3,50 €
- Trilogie de jambon et sa salade croquante 6,50 €



Chaudes

- Quiche lorraine et sa salade verte 4,00 €
- Pâté Lorrain façon du chef et salade verte 8,00 €
- Tourte aux munster et salade verte 8,00 €
- Bouchée à la reine 6,00 €
- Bouchée tradition au ris de veau 9,50 €
- Croûte aux fruits de mer 6,00 €
- Cassolette de noix de saint jacques 11,00 €
(Trois noix poêlées sur fondue de poireaux)



LES PLATS CHAUDS

| | |
|---|---------|
| Potée Lorraine - spécialité du pays | 12,00 € |
| Bœuf bourguignon , carottes et pommes de terre | 11,50 € |
| Choucroute façon alsacienne — 4 viandes | 15,00 € |
| Effiloché de joue de bœuf braisé sur écrasé de pommes de terre | 12,50 € |
| Carbonnade tendre à la bière du Sorcier | 11,50 € |
| Jambonneau fumé et sa tofaille* | 13,00 € |
| Noix de joue de porc confit au jus de romarin, Kneppfs | 12,00 € |
| Cassoulet maison, cuisse de canard et saucisse à la graisse d'oie | 11,50 € |
| Couscous royal agneau, poulet, merguez | 13,00 € |
| Baeckeofe aux trois viandes marinées | 14,00 € |
| Souris d'agneau confit et sa tajine de légumes au citron | 15,00 € |
| Sauté de daim aux airelles (daim de notre élevage) et garniture | 13,50 € |
| Quasi de veau aux girolles sauce riesling et garniture | 15,00 € |
| Filet de volaille, duxelles de champignons et garniture | 13,00 € |

Garniture des plats : Gratin Dauphinois et Poêlée de légumes

* Tofaille : Mijoté de pommes de terre aux lards et oignons (spécialité vosgienne)



Nos fromages AOP de région

| | |
|--|--------|
| Munster et tome des Vosges - salade verte | 2,90 € |
| Munster, tomme et chèvre en saison (ou autre) - salade verte | 3,70 € |

Les desserts

| | |
|--|--------|
| Fromage blanc & myrtilles | 2,00 € |
| Panacotta fruits rouges | 2,00 € |
| Tarte maison aux fruits - myrtille, mirabelles, rhubarbe..... (selon saison) | 2,50 € |
| Tiramisu à la rhubarbe | 2,50 € |
| Trio de verrines (Pannacotta fruits rouges, mousse chocolat, crème caramel) | 3,80 € |
| Gâteau de fête à partager : | 3,50 € |
| (au choix : 1/framboisier, 2/Jivana au chocolat, 3/citronnier | |
| Gâteau de Salm (génénoise chocolat, compotée mirabelle, crème bergamote) | 3,90 € |
| Macaron géant et sa mousse au choix : mirabelle ou framboise : | 4.50 € |

MENU « CHALETS »

Minimum de 10 personnes par commande

Vous cherchez une ambiance pour votre soirée et le choix de votre repas va y contribuer. Avec notre cuisine aussi succulente qu' accessible, vous pourrez avec succès proposer à vos amis une fête à thème.

MENU VOSGIEN **20,00 €**

Soupe fermière - Tofaille et sa viande fumée - Munster

DESSERT : Tarte aux brimbelles

MENU TARTIFLETTE des Vosges **19,00 €**

Tomme ou Munster - pommes de terre au lard - Jambon cru

Salade verte DESSERT : Tarte maison

MENU DES OUALOUS* **17,00 €**

Tourte Vosgienne (viande et pt de terre) - salade verte

DESSERT : Tiramisu à la rhubarbe et thé vert

MENU RACLETTE **20,00 €**

Fromage à raclette - Jambon cru - Jambon blanc - rosette

bacon & coppa - salade carottes et verte - cornichons

champignons - Pommes de terre en robe des champs

DESSERT : Tarte maison - **Appareil fourni**

MENU CANADIEN **17,00 €**

Viande du monde oublié (gibiers), garniture de légumes façon pot au feu

DESSERT: Tarte du bûcheron (myrtilles)

MENU TRAPPEUR **17,00 €**

Ragout du trappeur Pommes de terre, haricots rouges, Purée de tomate, carré de paleron.

DESSERT : Tarte du bûcheron (myrtilles)

REPAS TEXAN **15,00 €**

Chili con carne, Haricots rouges, poivrons, tomate,

Carré de viande de bœuf, Accompagné d'une poêlé de riz

DESSERT : Tarte aux pommes caramélisées

* OUALOUS : Vosges et bois, une longue histoire d'amour, les oualous sont les pilotes qui dirigeaient sur nos cours d'eau les troncs de bois par flottage

BARBECUE GRILLADE

Constituez une commande pour un minimum de 20 personnes

Nos viandes à griller

Colis de 10 pièces

| | |
|---|------|
| Merguez (50 gr) | 10 € |
| Chipolatas (50 gr) | 10 € |
| Saucisse paysanne (120 gr) | 21 € |
| Lard fumé (100 gr) | 27 € |
| Brochette de bœuf (120 gr) | 39 € |
| Filet de poulet (130 gr) | 29 € |
| Côte de porc (140 gr) | 27 € |
| Compris : le barbecue et le charbon de bois | |

Gratin dauphinois 2,50 € / personne

Sur devis :

Pavé de rumsteck limousine

Côtes de bœuf : (Pièce de 300/400 g à griller)

Côte de veau

Filet de pintade (environ 150 gr)

Magrets de canard

Presca de porc ibérique



CRUDITES ET CHARCUTERIE

Minimum de commande : 20 personnes

Constituez votre buffet avec des crudités et salades par lot de 3 kg (10 personnes) et des charcuteries ou viandes froides par plateau de 10 personnes
Les fromages et desserts sont à choisir sur les pages précédentes

Crudités et salades composées (conditionnement saladier de 3 kg/10 pers.)

| | |
|---|------|
| Carottes ou Céleri ou Betteraves ou choux... | 38 € |
| Salade pâtes à l'Italienne OU Taboulé | 40 € |
| Salade fraîcheur selon saison (choix du chef) | 42 € |
| Salade Pommes de terre ou Vigneronne | 40 € |
| Bâtonnets de légumes et 2 sauces Plateau | 30 € |



Charcuteries et viandes froides

Plateaux constitués pour 10 personnes

| | |
|---|------|
| Plateau de pâté campagne | 15 € |
| Variées (rosette, jambon blanc, & cru, pâté campagne) | 32 € |
| Jambon blanc Rostello aux herbes | 26 € |
| Jambon cru Forêt Noire | 25 € |
| Roast-beef et ses vinaigrés | 38 € |
| Rosette et Mortadelle | 24 € |
| Pilon de poulet Tex Mex Sauce maison | 23 € |
| Rôti de Porc aux herbes | 33 € |
| Eventail de melon et jambon cru | 25 € |



Fabrication maison : minimum 1 kg (20 pers.)

| | |
|---|------|
| Rillettes maison de daim | 45 € |
| Rillettes maison de canard | 66 € |
| Foie gras maison mi-cuit et son chutney | 94 € |

Poissons froids

Plateaux constitués pour 20 personnes

| | |
|---------------------------|------|
| Plateau de saumon fumé | 60 € |
| Plateau de saumon grawlax | 69 € |



LOCATION POSSIBLE :

| | | |
|-------------------------------------|--------|---------------|
| Mange debout avec housse | 10 € | pièce |
| Chaise en polypropylène noire | 1 € | pièce |
| Housse lycra pour chaise | 1.80 € | pièce |
| Sono Yamaha | 70 € | week-end |
| Projecteur x 4 | 40 € | week-end |
| Table supplémentaire | 5 € | pour séjour |
| Location nappe tissus rectangulaire | 8 € | pièce |
| Suppléments de 10 couverts | 50 € | sur le séjour |

Sous réserve de disponibilités



LE CLOS MALPRE et LA FORAIN- DEUX RESIDENCES A SENONES
S.A.S SORAVOSGES au Capital de 55000 € - SENONES - Tél. 03 29 57 63 73 Fax. 03 29 57 69 97
Mail : info@closmalpre.com - www.closmalpre.com
SIRET : N° 347 933 376 00019 - APE 555A

LES BOISSONS

Nos bières

Spécialité de notre établissement Les Bières du Sorcier vont vous ensorceler !

Bière du Sorcier : **Verte**, **Bokono**, **Malaka** 33 cl :

Carton de 12 bouteilles 27 €

Carton de 24 bouteilles 49 €

BDS verte au sureau 5° fût/20L 77 €

Réserver vos cartons avant votre arrivée (choix mixte).

Achat de 20 gobelets BDS réutilisables : 20 €

Tous les produits Bière du Sorcier (bouteilles, futs, pack cadeau, sont disponibles dans notre boutique à l'accueil.

Bière blonde METEOR LAGER fût de 30L 115 €

Tirage professionnel gratuit, installé dans votre chalet

Fourniture de quelques gobelets jetables

Nos Punchs

Punch Lorrain pétillant préparation maison 15 € / litre

Punch au Sureau pétillant préparation maison 15 € / litre

Punch au Rhum préparation maison 15 € / litre

Sodas, jus de fruits, eaux pétillantes à partir de 2,5 € / L

Nos réductions apéritif

- 30 assortiments pizzas, quiches, feuilletés 25 €
- 40 mini brochettes variés 38 €
(melon, jambon, tomate mozzarella, abricot lard fumé, ...)
- 60 mini sandwich assortiment en pain surprise 62 €
- 40 verrines tartare de légumes 50 €
- 50 canapés traiteur variés 62 €
- Plateau assortiments charcuterie et fromage (20 pers.) 72 €

Nos vins

blanc, rosé, rouge, pétillant

à partir de 9 €/bouteille

Carte sur demande



Dans ces formules traiteur livrées en chalet, vous avez bien entendu la possibilité d'apporter vos boissons si vous le souhaitez



SO FRESH !

La tablée du chalet

*De toutes les passions,
la seule vraiment respectable
me paraît être la gourmandise*

Guy de Maupassant



*Il n'y a pas de bonne cuisine
si, au départ,
Elle n'est pas faite par amour
Pour ceux à qui
elle est destinée.*



Paul Bocuse