

Les menus pour groupes

Menu à 19,00 €

Quiche paysanne
~~~~~

Poulet au Riesling, nouilles

ou Jarret à la bière, salade de pommes de terre

ou Schiffala (*palette de porc fumée*), salade  
de pommes de terre  
~~~~~

Tarte aux pommes

Menu à 24,50 €

Quiche aux poireaux
~~~~~

Ballottine de perche et saumon, riz aux légumes

ou Fleischschnacka (*escargots de viande  
avec coulis de tomate*), mesclun  
~~~~~

Nougat glacé

Menu à 27,70 €

Presskopf vinaigrette
~~~~~

Choucroute aux 3 poissons  
~~~~~

Munster au cumin
~~~~~

Kugelhof glacé

## Menu à 25,50 €

Tarte à l'oignon  
~~~~~

Baeckeofe traditionnel

ou Baeckeofe au poisson

ou Choucroute alsacienne

ou Choucroute au poisson
~~~~~

Salade de fruits frais

## Menu à 28,80 €

Choucroute royale

(lard fumé, saucisse à frire, kassler, knack,  
cervelas, collet, waedel, saucisse fumée)  
~~~~~

Assiette de dégustation de Munster
~~~~~

Sorbet au marc de Gewurztraminer

### REGIMES SPECIAUX ET ALLERGIES

Les convives souffrant d'allergies diverses, ainsi que les végétariens, végétaliens, vegans et autres, pourront faire leur choix sur place, parmi les plats qui leur seront proposés. Un supplément de 3 € par personne sera appliqué.

## Menu "tartes flambées" à 18,90 € (maximum 40 personnes) (sauf période du marché de Noël)

Salade frisée au Munster chaud  
~~~~~

Tartes flambées (3 variations à volonté)
~~~~~

Salade de fruits frais

## Menu à 21,20 €

Jambon en croûte, salade de pommes de terre

ou Bouchées à la reine, pâtes fraîches

ou Joue de porc confite sur choucroute sauce

raifort  
~~~~~

Munster au cumin
~~~~~

Sorbet au marc de Gewurztraminer

ou Gâteau Forêt Noire

## Menu à 25,50 €

Saumon mariné à l'aneth sur choucroute crue  
~~~~~

Baeckeofe au poisson
~~~~~

Iles flottantes

## Menu à 31,00 €

Feuilleté aux champignons frais  
~~~~~

Tournedos au poivre vert,
gratin de pommes de terre et légumes
~~~~~

Mousse aux deux chocolats

## Menu à 30,90 €

Foie gras de canard maison  
~~~~~

Matelote au Riesling, nouilles
~~~~~

Tarte au fromage blanc

## Brasserie



## Au Dauphin

13, place de la Cathédrale - 67000 Strasbourg

Tél. : 03.88.21.01.46 - Fax : 03.88.21.03.87

Courriel : [au-dauphin@orange.fr](mailto:au-dauphin@orange.fr)

Afin de pouvoir bénéficier de ces tarifs  
préférentiels, merci de bien vouloir choisir un  
**menu unique** pour l'ensemble du groupe.

Taxes et Service inclus

# Les petits "plus"

## Petit-déjeuner à 12,30 € (de 07h00 à 10h00)

1 Boisson chaude (café, chocolat, thé, infusion)  
& 1 Jus de fruit

Croissants nature, aux amandes, au chocolat,  
Kugelhof,

Assortiment de pains, beurre, confiture  
Buffet chaud (œufs brouillés, bacon...)

## Petit-déjeuner Continental à 8,70 €

## Café-gâteau à 7,60 € (de 15h00 à 17h30)

1 Boisson chaude (café, chocolat, thé, infusion)  
ou 1 Jus de fruit

Tarte ou pâtisserie du jour ou glace

## Dégustation de vin d'Alsace à 10,20 €

Dégustation de 3 vins d'Alsace  
et Kougelhof (salé + sucré)

## Menu enfant à 8,80 € (moins de 12 ans)

Pavé de saumon  
ou Bouchée à la reine  
~~~~~  
Glace
ou Salade de fruits frais
Ou Mousse au chocolat

Cocktail apéritif à 8,10 €

1 verre de Gewurztraminer
~~~~~  
Minis tartes à l'oignon et mini quiches

## Cocktail apéritif à 9,70 €

1 verre de Crémant d'Alsace  
~~~~~  
Canapés au foie gras de canard maison
et canapés au saumon fumé

Communiqué de l'UMIH : « MTV - Médiation Voyages et Tourisme »

« Après avoir saisi le service commercial et à défaut de réponse satisfaisante dans un délai d'un mois, le client peut saisir le Médiateur du Tourisme et du Voyage, dont les coordonnées et modalités de saisine sont disponibles sur son site : www.mtv.travel »

Conditions de vente :

- Afin de pouvoir bénéficier de ces tarifs préférentiels, merci de bien vouloir choisir un menu unique pour l'ensemble du groupe.
- **REGIMES SPECIAUX ET ALLERGIES** : Les convives souffrant d'allergies diverses, ainsi que les végétariens, végétaliens, vegans et autres, pourront faire leur choix sur place, parmi les plats qui leur seront proposés. Un supplément de 3 € par personne sera appliqué.
- La réservation ne sera considérée comme définitive qu'après confirmation écrite (courrier, télécopie, e-mail) de l'organisateur.
- Un acompte de 30 % est demandé pour toute réservation de plus de 100 personnes.
- Le choix du menu ainsi que le nombre exact de couverts, servant de base de facturation, devront nous être communiqués au plus tard 5 jours ouvrables avant la prestation.
- Les réservations ne sont pas acceptées en terrasse pour les groupes.
- En cas d'annulation de réservation reçue plus de 8 jours avant la date de la prestation, l'acompte est restitué dans sa totalité. Pour les annulations de 8 jours et moins avant prestation, l'acompte n'est pas restitué.
- Modalités de paiement : sur place (le jour de la prestation) ou par prépaiement.

Taxes et Service inclus

