Votre MENU Traiteur

Pour en profiter, quand vous le souhaitez, et en toute intimité

Savourez une expérience gourmande.
Vos dîners à la carte, prêts à déguster, et livrés dans votre logement*

*A COMMANDER AVANT VOTRE SEJOUR

Le Duo PLAISIR votre dîner en 2 Temps 25€ PERS

Ou

- ENTRÉE + PLAT
- PLAT + DESSERT à choisir sur la carte

L'expérience SAVEURS en 3 Temps 30€ PERS

- ENTRÉE + PLAT + DESSERT

à choisir sur la carte

+ Café (ou Thé sur demande) OFFERT

Offrez vous un petit plus, avec NOS EXTRAS

Nos Extras sont disponibles uniquement en complément des formules

MINIMUM 2 PERSONNES

COCKTAIL – APÉRITIF 7€ PERS

Cocktail - Rillettes de Poulet et ses Gressins

Plateau de FROMAGES Régionaux 5€ PERS

+ Salade, crème de balsamique, et cerneaux de noix

Appart'Hôtel GLAM'88 SÉJOUR SPA PRIVÉ VOSGES

PLATS TRAITEUR EN PARFAIT WECK - PRÊT A RÉCHAUFFER DANS VOTRE APPARTEMENT- LES EXTRAS NE PEUVENT SÉPARÉS DES FORMULES

COCKTAIL – APÉRITIF

MINIMUM 2 PERSONNES

Votre Cocktail en pichet (à partager, 25cl-pers)+ Rillettes de Poulet et Gressins

- Sangria Rouge ou Blanche
- Spritz (Apérol)
- Gin tonic aux fruits confits

SAISONNIER Mojito Glam (du 15 Mai au 15 Septembre)

TERROIR Cocktail Lorrain à la mirabelle

ENTREE

- Salade du Soleil : Mozzarella, avocat, tomates séchées, figue et pignons de pin
- Salade Sud Ouest : Magret de canard fumé, gésier confit, dés de foie gras
- Saumon fumé maison, et son fromage blanc aux fines herbes / pain nordique
- Verrine d'Escargots, crème d'ail persillée & croûtons
- Cassolette de noix de St-Jacques, à la Normande
- Raviole de foie gras, et sa sauce aux cèpes
- Terrine de foie gras de Canard, Chutney & toasts

TERROIR Oeuf cocotte Vosgien, Tome, Munster, lardons fumés et mouillettes

VOTRE PLAT et son accompagnement

- Pavé de Saumon"façon papillote" aux touches d'agrumes (citron & orange)
- Tagliatelles aux noix de St-Jaques et champignons

TERRE et MER Délice de cabillaud en crumble de chorizo, Riz parfumé & légumes

- Risotto crémeux Poulet-champignons, parmesan & copeaux
- Sauté de Dinde laqué (soja/miel), riz pilaf et petits légumes
- Cuisse de Canard confite, râpés de pommes de terre & haricots
- Mijoté de Cochon d'antan, viande fondante & confite, et ses tagliatelles

1ER SOIR Steak Tartare au couteau, galettes de pommes de terre râpées, salade

TERROIR Hamburger Vosgien, entre 2 rostis, saucisse fumée, lard, munster, et sa salade

Jambonneau Sauce Munster, pommes de terre rissolées aux oignons

FROMAGE / DESSERT

Accompagné de Salade- crème balsamique, et cerneaux de noix

- Entremet des Tropiques mangue & passion
- île flottante sur son lit de crème anglaise
- Parfait de citron meringué, sablé, crème de citron, meringue
- Macaron "revisité", vanille-framboise-coco
- Tiramisu, saveurs de l'Italie
- Millefeuille renversé, caramel beurre salé & crème diplomate
- Croquant gourmand, aux trois chocolat

TERROIR
- Fromage blanc aux myrtilles, crumble de petits sablés
- Glace tradition Plombières (crème glacée amandes, kirsch, fruits confits)