RESTAURANT LE 7ÈME ART
BOIS DE COULANGE
57360 AMNÉVILLE-LES-TERMES
Tél. 03 87 70 32 62

www.hotels-amneville.com

Laurent BRAUER : 06 11 42 08 21
laurent.brauer@restaurant-leseptiemeart.com

Madame, Monsieur,

Suite à votre demande, nous vous prions de bien vouloir trouver ci-joint, nos propositions de menus concernant votre déjeuner/dîner qui devrait se dérouler dans notre établissement.

Vous pouvez nous contacter pour un devis personnalisé que nous élaborerons en fonction de votre budget et de vos préférences.

Si une proposition retenait votre attention, nous vous serions reconnaissants de bien vouloir nous confirmer votre réservation en nous précisant :

- le nombre exact de personnes,
- le choix de votre menu (choix unique pour l'ensemble des participants).

La réservation sera ferme et définitive une fois les arrhes réglées, soit 30% d'arrhes à la commande, 30% d'arrhes supplémentaires 1 mois avant la date de votre venue et le solde de la facture devra être réglé au départ du restaurant ou à réception de la facture.

Laurent BRAUER se tient à votre entière disposition pour tous renseignements complémentaires.

Vous en souhaitant bonne réception et, dans l'attente de notre prochain contact, nous vous prions de croire, Madame, Monsieur, à l'assurance de nos sentiments les meilleurs.

Laurent BRAUER

LE 7ÈME ART

**24€/Personne - Hors Boissons**
**MENU VALABLE UNIQUEMENT LA SEMAINE**

**34€/Personne**
**Boissons comprises**

*Salade Jurassienne*
*(Julienne de jambon Serano - emmental - croûtons de pain sur lit de salade mélangée)*
*OU*
*Ardoise «Jean Gabin»*
*(Terrine de veau au gingembre - pâté de campagne - pancetta - rillettes et ses condiments)*
*OU*
*Carpaccio de bœuf au pesto et sa tuile de parmesan*

●●●●

*Aïoli de poisson aux petits légumes*
*OU*
*Rôti de porcelet aux arômates*
*OU*
*Brochette de bœuf mariné aux épices cajun*

●●●●

*Véritable crème brûlée à la vanille*
*OU*
*Soufflé glacé à la mirabelle et sa tuile croustillante*
*OU*
*Tarte aux fruits de saison*
*OU*
*Panacotta aux Fruits Rouges*

## FORFAIT BOISSON À 10 €

*1 Kir pétillant Cassis*
*et ses mises en bouches*

### BORDEAUX

- *Sauvignon Blanc*
- *Château Roche Mazet Rouge*
  (1 bouteille pour 3 personnes)

### EAUX

- *Minérales et Gazeuses*
  (1 bouteille pour 2 personnes)

### 1 CAFÉ

LE 7ÈME ART

## 33€/Personne - Hors Boissons

## 43€/Personne
Boissons comprises

*Duo de saumon fumé et ses toasts - verrine de saumon fumé au chèvre frais - tomates séchées et ciboulette*

*OU*

*Salade folle aux gambas et foie gras maison et son pain d'épices toasté*

*OU*

*Feuilleté d'escargots façon bourguignonne aux cèpes et oignons grelots*

*Filet de sandre et sa sauce poivron rouge*

*OU*

*Magret de canard et sauce mirabelle*

*OU*

*Faux filet de bœuf grillé et sa sauce forestière*

*Carpaccio d'ananas au basilic et citron vert rafraîchis au sorbet fraise*

*OU*

*Notre vacherin glacé revisité*
*pomme verte - passion - framboise et son coulis de fruits rouges*

*OU*

*Crêpe flamblée en salle à la mandarine Napoléon*

## FORFAIT BOISSON À 10 €

*1 Kir pétillant Cassis*
*et ses mises en bouches*

### BORDEAUX

- *Sauvignon Blanc*
- *Château Roche Mazet Rouge*
  (1 bouteille pour 3 personnes)

### EAUX

- *Minérales et Gazeuses*
  (1 bouteille pour 2 personnes)

### 1 CAFÉ

LE 7ÈME ART

# TOUTES OCCASIONS SAUF MARIAGE

**34€/Personne**

*Ardoise «Louis de Funès» :*
*Saumon fumé par nos soins - verrine de saumon au chèvre frais -*
*tartare de saumon à la coriandre*
*OU*
*Poule au pot en gelée maison et sa petite salade mélangée*
*OU*
*Salade de gésiers de canard confits et son éventail de magret fumé par nos soins*

*Rôti de veau à l'ancienne*
*OU*
*Dos de Merlu sur fondue de poireaux et sa sauce beurre blanc*
*OU*
*Faux filet de bœuf et sa sauce forestière*
*OU*
*Suprême de poulet jaune sauce estragon*

*Assiette du fromager sur son lit de salade*
*(Brie - Emmental - Munster)*

## DESSERTS

*Soufflé glacé à la mirabelle et*
*sa crème anglaise et sa tuile croustillante*
*OU*
*Tiramisu au pamplemousse rose*
*et au gingembre*
*OU*
*Panacotta à la coco et grenade*

LE 7ÈME ART

# TOUTES OCCASIONS SAUF MARIAGE

**37€/Personne**

*Croustillant de saumon et saint-jacques - pleurottes à l'échalote*
*légumes croquants sauce porto blanc*
*OU*
*Salade folle de gambas et foie gras de canard maison*
*et son pain d'épices toasté*
*OU*
*Gambas poêlées à la provençale et sa purée de patate douce à la vanille*

● ● ● ●

*Sorbet mirabelle*

● ● ● ●

*Dos de cabillaud en crummble de noix*
*OU*
*Assiette du grillardin (agneau - bœuf - canard)*
*OU*
*Tagliata de bœuf à la roquette et parmesan « grana padano »*

● ● ● ●

*Assiette du fromager et sa petite salade mélangée*
*(brie - emmental - munster)*

● ● ● ●

*Omelette Norvégienne flambée en salle*
*OU*
*Nougat glacé maison et son coulis de fruits rouges*
*OU*
*Biscuit moelleux au chocolat et aux éclats de pistache*
*et crème glacée à la vanille*

LE 7ÈME ART

# TOUTES OCCASIONS SAUF MARIAGE

## 44€/Personne

*Terrine de foie gras de canard maison et sa confiture de figues*
*ou*
*Marbré de lapereau maison et sa petite salade à l'huile de noix*

*Brochette de gambas - noix de Saint-Jacques*
*et son rizotto crémeux*
*OU*
*Filet de sole farcie aux Écrevisses et asperge verte*

*Sorbet mirabelle*

*Filet de bœuf et sa sauce aux morilles*
*OU*
*Trilogie d'agneau de la ferme de Neufchef*
*(merguez maison - tranche de gigot d'agneau - côte d'agneau)*

*Assiette du fromager et sa petite salade mélangée*
*(brie - emmental - munster)*

## ASSIETTE DE DÉGUSTATION :

- *1 mini crème brûlée à la fleur d'oranger,*
- *1 mini tiramisu,*
- *1 fondant au chocolat,*
- *1 boule de sorbet,*
- *1 brick de truffe au chocolat et zestes d'oranges*

LE 7ÈME ART

# Menu Spécial Mariage

**76€/Personne**
**Boissons comprises**

*Salade tout canard au foie Gras de canard maison - Gésiers de canard confits - magret de canard fumé par nos Soins*

*OU*

*Marbré de foie gras de canard façon du chef et son mesclun*

Gewurztraminer cuvée réservée - Maison TEMPÉ

1 bouteille pour 4 personnes

*Filet de sandre poêlé et sa sauce champagne*

*OU*

*Nid de tagliatelles aux noix de saint-jacques flambées au cognac*

Château Magneau - Graves Blanc

1 bouteille pour 4 personnes

*Sorbet mirabelle*

*Filet de bœuf et sauce aux morilles*

*OU*

*Carré d'agneau portion et son jus au romarin*

Château la Tour Reynaud - Bordeaux Rouge

1 bouteille pour 4 personnes

*Plateau de fromages affinés et sa petite salade mélangée à l'huile de noix*

1 verre de Côte du Rhône - Charles TYRAND

*Assiette de dégustation composée de :*

*1 mini crème brûlée à la fleur d'oranger,*

*1 mini tiramisu,*

*1 fondant au chocolat,*

*1 boule de sorbet,*

*1 brick de truffe au chocolat et zestes d'oranges.*

Eaux minérales et gazeuses à hauteur d'une bouteille pour 2

1 Café

# RESTAURANT LE 7ÈME ART

# MENU ENFANT
incluant 1 Boisson

*Assiette de charcuterie*
*et ses condiments*
*OU*
*Carpaccio de tomates et jambon cuit*

● ● ● ●

*Escalope de volaille aux champignons*
*OU*
*Nuggets de poulet*
*OU*
*Poisson pané*
*OU*
*Steak haché*

Accompagné de frites ou pâtes ou légumes

● ● ● ●

*Coupe de glaces et sorbets*
*OU*
*Salade de fruits*

● ● ● ●

**Tarif du menu complet : 13 €**
**Tarif du menu sans entrées : 8 €**

***Menu proposé pour les moins de 12 ans***

LE 7ÈME ART

# FORFAITS BOISSONS
par personne

## FORFAIT À 10 €

1 Kir Pétillant Cassis
et ses Mises en Bouches

Château Roche Mazet
(Bordeaux Rouge)

Sauvignon Blanc
(Bordeaux Blanc)
1 bouteille pour 3 personnes

Eaux Minérales Plates et Gazeuses
1 bouteille pour 2 personnes

1 Café

## FORFAIT À 14 €

Punch
et ses Mises en Bouches

Bourgogne Chardonnay (Blanc)
Pinot Noir (Rouge)
1 bouteille pour 2 personnes

Eaux Minérales Plates et Gazeuses
1 bouteille pour 2 personnes

1 Café

## FORFAIT À 19 €

Apéritif classique
et ses Mises en Bouches

Les Hauts de la Huyre
(Beaujolais Blanc)
Moulin à Vent
(Beaujolais Rouge)
1 bouteille pour 3 personnes

Eaux Minérales Plates et Gazeuses
1 bouteille pour 2 personnes

1 Café

# *Sélection de notre Cave*

## VINS BLANCS

**CHABLIS**
(Côtes de Lechet - 1er Cru)
**45** €
**PINOT GRIS D'ALSACE**
(Maison TEMPÉ)
**25,50** €
**BOURGOGNE BLANC - SAINT-VÉRAN**
**32** €

## VINS ROUGES

**MOUTON CADET**
(Bordeaux)
**30** €
**MOULIN À VENT**
(Beaujolais)
**33** €
**CHÂTEAU LUSSEAU**
(Saint-Émilion Grand Cru)
**54** €

# RESTAURANT LE 7ÈME ART

# COCKTAILS

## FORFAIT À 17 €

### 8 RÉDUCTIONS PAR PERSONNE

#### 3 TOASTS CHAUDS

- ❒ Mini Quiche Lorraine
- ❒ Mini Croque Monsieur
- ❒ Mini Pizza
- ❒ Feuilleté Saucisse à la Moutarde
- ❒ Feuilleté d'Escargot au Beurre d'Ail
- ❒ Tartelette Saumon Brocolis

#### 2 TOASTS FROIDS

- ❒ Rillettes de Porc Maison
- ❒ Saumon Fumé
- ❒ Saucisson
- ❒ Jambon Fumé
- ❒ Fromage Ail et Fines Herbes
- ❒ Terrine de Viande
- ❒ Tartine de Bœuf Cru

#### 3 RÉDUCTIONS SUCRÉES

- ❒ Tartelette Citron Chocolat
- ❒ Macaron Café
- ❒ Chou Framboise
- ❒ Savarin Fraise
- ❒ Tartelette Chocolat Orange
- ❒ Chou Vanille
- ❒ Éclair Chocolat

#### BOISSONS

- Kir pétillant Cassis
- Jus de Fruits
- Eaux Minérales
- Eaux Gazeuses

## FORFAIT À 21 €

### 8 RÉDUCTIONS PAR PERSONNE

#### 3 TOASTS CHAUDS

- ❒ Mini Quiche Lorraine
- ❒ Mini Croque Monsieur
- ❒ Mini Pizza
- ❒ Feuilleté Saucisse à la Moutarde
- ❒ Feuilleté d'Escargot au Beurre d'Ail
- ❒ Tartelette Saumon Brocolis

#### 2 TOASTS FROIDS

- ❒ Rillettes de Porc Maison
- ❒ Saumon Fumé
- ❒ Saucisson
- ❒ Jambon Fumé
- ❒ Fromage Ail et Fines Herbes
- ❒ Terrine de Viande
- ❒ Tartine de Bœuf Cru

#### 3 RÉDUCTIONS SUCRÉES

- ❒ Tartelette Citron Chocolat
- ❒ Macaron Café
- ❒ Chou Framboise
- ❒ Savarin Fraise
- ❒ Tartelette Chocolat Orange
- ❒ Chou Vanille
- ❒ Éclair Chocolat

#### BOISSONS

- 1 Bouteille de Champagne (Veuve Chabert)
- Jus de Fruits
- Eaux Minérales
- Eaux Gazeuses

LE 7ÈME ART

# ACCOMPAGNEMENT

| | |
|---|---|
| ▶ *Citrouille Printanière :*<br>*Crudités de saison présentées dans une Citrouille et servies avec 3 sauces* | 53,50 € |
| ▶ *Pains Surprises aux Goûts variés - 60 Toasts* | 47,00 € |
| ▶ *Pyramide de Fruits Frais* | 55,00 € |
| ▶ *Bouquet de Crevettes Roses - 80 pièces* | 38,50 € |
| ▶ *Brochettes de Poissons Fumés*<br>*Saumon - Flétan - Haddock - 60 pièces* | 47,00 € |

# ACCOMPAGNEMENT (*Suite*)

## BOISSONS AU LITRE

| | |
|---|---|
| *Punch Maison* | 20,00 € |
| *Sangria Maison* | 15,00 € |
| *Jus de Fruits (Orange - Pamplemousse)* | 7,00 € |
| *Coca-Cola* | 6,00 € |
| *Eaux Minérales Plates ou Gazeuses* | 4,20 € |

## BOISSONS BOUTEILLE (75 CL)

| | |
|---|---|
| *Champagne* **Veuve Chabert** | 39,00 € |
| *Champagne* **Ruinart** | 75,00 € |
| *Whisky* **Clan Campbell** | 46,00 € |

## BIÈRE PRESSION

| | |
|---|---|
| *Fût de 20 litres (équivalent à 80 bières)* **Heinecken** | 225,00 € |
| *Fût de 6 litres (équivalent à 24 bières)* **Leffe Blonde** | 72,00 € |

## DIVERS

| | |
|---|---|
| *Droit de bouchon pour* **Champagne uniquement (75cl)** | 8,00 € |

# NOS PARTENAIRES

LE 7ÈME ART

## PHOTOGRAPHE MC PRODUCTION

REPORTAGE PHOTO / VIDÉO - ALBUM COULEUR - N/B - CRÉATION DVD
Marc CALMES
marc.calmes54@free.fr
Tél. 06 85 64 86 42
*(Devis suivant Budget et Préférences)*

## FLEURISTE 3 FLEURS.....ET PLUS

MARIE ARTISAN FLEURISTE
TOUTE CRÉATION FLORALE
lpdf57360@yahoo.fr
Tél. 03 87 67 14 11 / 06 13 05 71 08
*(Devis suivant Budget et Préférences)*

## DISC-JOCKEY

MELI MELO ANIMATION
François LOVATO
françois.lovato0157@orange.fr
Tél. 06 77 00 08 39
*(Devis suivant Budget et Préférences) environ 550 €*

## BOULANGERIE - PÂTISSERIE

BOULANGERIE YVON WATRIN / CULTURE PAIN
ZAC Belle Fontaine
57185 CLOUANGE
Tél. 03 87 67 17 17 (Demander Martine WATRIN)
*(Devis suivant Budget et Préférences)*

- Pièce montée en choux : 4,70 € / Personne
- Gâteau mousse de fruits : 3,90 € / Personne