



St Ulrich  
TRAITEUR



Espace  
Clément  
SALLE DE RÉCEPTION

4 Annexe de Saint-Ulrich  
57400 HAUT-CLOCHER  
☎ 03 87 23 95 48  
[www.st-ulrich.fr](http://www.st-ulrich.fr) 



Auberge  
St Ulrich  
RESTAURANT

TRAITEUR GÉNÉRAL

Espace   
Clément

SALLE DE RÉCEPTION

## Faites de votre événement un succès

Denis et Marjorie,  
ainsi que l'ensemble de l'équipe du restaurant  
sont ravis de vous recevoir dans une ambiance  
chaleureuse et conviviale et cosy.

Privatisation de l'Espace Clément  
du vendredi soir au dimanche.

Service en salle / équipement audio / ménage  
location de mobilier / parc

13  
pièces

## Formule Douceur

### Mini cup-cakes

Cake tomate-poivron / mousse curry et poivron péquillos

Cake à l'aneth / mousse paprika et chorizo

### Mauricettes

Rillettes campagnardes - fromage frais aux herbes

### Réductions chaudes

Pizza jambon / tomme et olive noire

Flamiche / gouda

### Toast, blinis et mini pâté en croûte

Saumon fumé au romarin sur canapé

Œufs de caille / mousseline tomate basilic sur canapé

Rillettes de saumon fumé et crevette sur blinis

Tartare de fromage et jambon blanc sur blinis

Mini pâté en croûte campagnard aux pistaches

### Le sucré

Verrine de brunoise de fruits

Tartelette citron meringuée

## Formule Plaisir

### Mini cup-cakes

Cake tomate-poivron / mousse curry et poivron péquillos

Cake à l'aneth / mousse paprika et chorizo

### Mauricettes

Saumon fumé au safran et à l'anis vert

### Mini burger brioché

Thon /tomate

### Réductions chaudes

Pizza jambon / tomme et olive noire

Flamiche / gouda

### Toast, blinis et mini pâté en croûte

Saumon fumé au romarin sur canapé

Œufs de caille / mousseline tomate basilic sur canapé

Rillettes de saumon fumé et crevette sur blinis

Tartare de fromage et jambon blanc sur blinis

Mini pâté en croûte campagnard aux pistaches

### Le sucré

Brochette de fruits

Verrine tiramisu à la mirabelle

15  
pièces

## Formule Prestige

### Bar à knack

Mini knack / brioche cocktail

### Les verrines

Tartare de légumes à la provençale / magret de canard fumé

Mêlée d'avocat / crevettes épicées

### Brochette cocktail

Melon / mozza / jambon

### Mauricettes

Saumon fumé au safran et à l'anis vert

### Mini burger brioché

Foie gras / pomme de Chine

### Pain surprise

Tortue ou cygne

### Réductions chaudes

Pizza jambon / tomme et olive noire

Flamiche / gouda

### Toast, blinis et mini pâté en croûte

Saumon fumé au romarin sur canapé

Œufs de caille / mousseline tomate basilic sur canapé

Rillettes de saumon fumé et crevette sur blinis

Tartare de fromage et jambon blanc sur blinis

### Le sucré

Brochettes de fruits

Mini cône mousse fraise tagada



# VIN D'HONNEUR

## Les animations cocktail

### Plancha

Assortiment de légumes à griller  
Crevettes sautées herbes et épices  
Magret de canard

### Buffet

Pilons de poulet Tex-Mex  
Cannellonis de truite saumonée  
Assortiment de brochettes autour du fromage  
Bar à huîtres

### Plateaux de salaison et fumé maison en mini brochette

*Accompagnés de ses mini brioches*

Saumon fumé, juste parfumé au romarin  
Saumon fumé mariné aux pistils de safran, épices et anis vert  
Magret de canard aux épices de Noël  
Tête de filet mignon de porc aux baies roses et zeste de citron



VIN D'HONNEUR  
Formule boissons

### Formule Détente

Bière tireuse et picon / Punch sangria blanche en fontaine (alcoolisé)

Coca / Jus d'orange

Bar à eau déttox maison : citron / framboise

### Formule Cosy

Bière tireuse et picon / Moscato

Cocktail façon Mojito (alcoolisé) en fontaine et glace carbonique

Coca / Jus d'orange

Bar à eau déttox maison : cassis / fraise

### Formule Lounge

Bière tireuse et picon / Vin blanc fruité / Crémant

Soupe champenoise / Coca / Jus d'orange

Bar à eau déttox maison : Pêche - gingembre / Pétales de roses - litchi



## Boissons Repas Accord mets & vins

### Formule Opale

Vin blanc pour accompagner votre entrée  
Vin rouge pour accompagner votre plat  
Vin rouge pour accompagner votre fromage  
Eaux minérales plates et pétillantes  
Cafés, thés et infusions

### Formule Bacchus

Vin blanc moelleux pour accompagner votre 1<sup>ère</sup> entrée  
Vin blanc fruité pour accompagner votre 2<sup>ème</sup> entrée  
Vin rouge pour accompagner votre plat  
Vin rouge pour accompagner votre fromage  
Eaux minérales plates et pétillantes  
Cafés, thés et infusions

### Formule Caudalie.

Vin blanc moelleux pour accompagner votre 1<sup>ère</sup> entrée  
Vin blanc fruité pour accompagner votre 2<sup>ème</sup> entrée  
Vin rouge pour accompagner votre plat  
Vin rouge pour accompagner votre fromage  
Une flûte de pétillant pour accompagner votre dessert  
Eaux minérales plates et pétillantes  
Cafés, thés et infusions

# MENU

## Je t'aime

### Entrée

Marbré foie gras de canard aux cranberries / Petit pain aux céréales

Ou

Esturgeon d'Aquitaine / sauce hollandaise à la ciboulette en matelote

### Sorbet arrosé

Sorbet framboise / liqueur de litchi

Ou

Granité pastèque / rhum arrangé

### Plats

Giglette de volaille / cèpes bouchons / sauce périgourdine

Ou

Bœuf en cuisson lente/trompettes / poire pochée

### Fromage

Brie Maubert et confit d'oignons / raisin / carmine

### Desserts

Notre mirabelle croquante et mousseuse / crème glacée yaourt

Ou

Wedding cake pâtissier

« Parfum à définir »

# MENU

## Passionnément

### Mise en bouche

Texture d'oursin en coquille / mêlée d'avocat et crabe royal

### Entrée

Pressé de foie Gras de canard aux éclats d'abricots et poivre de séchouan,  
petit pain aux noix

Ou

Pavé de truite / mêlée de carottes jaunes / tartare de tomates / sauce safranée

### Sorbet arrosé

Sorbet melon / gewürztraminer

Ou

Citron vert / rhum blanc

### Plats

Filet de canette / marsala / mêlée de petits champignons

Ou

Pavé de veau dans la sous-noix basse température / jus de veau / shiitakés

### Fromage

Trilogie de fromages en pièce montée / raisins et gelée de bleuets sauvages  
(Bouquet de salade en supplément)

### Desserts

Pomme d'amour en trompe l'œil façon forêt noire / sorbet cerise

Ou

Buffet de gâteaux et choux

Câteaux 2 parfums à définir et choux avec croquante, 2 par pers

# MENU

## À la folie

### Mise en bouche à définir

#### 1<sup>ère</sup> entrée

Mille-feuille de foie gras de canard et magret fumé aux épices / pointe aux éclats d'olives

#### 2<sup>ème</sup> entrée

Cassiolette de noix de St Jacques / mée de légumes à la provençale / sauce bisque

#### Sorbet arrosé

Granité rhum arrangé et banane / cerises confites

Ou

Sorbet mirabelle / gold en pipette / mirabelle fruit

#### Plats

Pavé de veau / champignon eryngii

Ou

Cœur de rumsteack basse température façon Rossini

#### Fromage

Trilogie de fromages en pièce montée / raisin - noix / gelée de bleuets sauvages

Mur végétalisé / bouquet de salade

#### Dessert

Pièce montée de gâteaux 3 parfums

Ou

Wedding cake (parfum à définir)

Ou

Buffet de pâtisseries / 5 sortes

## Wedding cake ou gâteaux

Fraisier / biscuit / pâtissière

Fraisier en mousse / tagada / pomme d'amour

Forêt noire (revisitée)

Tout fruits rouges

Fruits de la passion / brisures de framboises / pétales de bleuets

Mousse chocolatée / génoise chocolat / compotée de poires au Gewurztraminer

Ganache chocolat / feillantine / mousse pralinée

## Buffet de pâtisseries

### **Choux lunch**

framboise / vanille / pistache / chocolat

### **Tartelette**

citron et meringue noire / coco, pralin et éclats de pistaches / mousse et framboise

### **Macaron**

chocolat / fruits rouges / pistache / cassis

### **Moelleux chocolat façon cup-cake**

chocolat noir / choco-ramboise / choco-caramel

### **Verrine**

yaourt fermier-gelée de coings / tartare de fruits exotiques / pastèque et sirop de roses

### **Mini cône texture mousse**

mousse passion / fraise / tiramisu / pistache / chocolat blanc

### **Glaces ou sorbet**

chocolat blanc / café / bergamote / framboise / mangue / citron vert / mûre

## MENU Végétarien

Variation de crudités et petits légumes

Ou

Crèmeux du moment et œuf poché

Pavé de truite/risotto

Ou

Plat chaud autour des légumes/féculent

Dessert du menu des mariés

Ou

Salade de fruits

## MENU Enfant

jusqu'à 12 ans

Filet de poulet sauce crème champignons

Pâtes

2 boules de glace

Coca et jus de fruits

# BRUNCH du lendemain

## Formule brunch petit-déjeuner 10h à 13h

Café / lait / chocolat chaud / jus de fruits / eau plate et pétillante

Petit pain pérenne

Buffet de viennoiseries / céréales / corbeille de fruits / duo de jambon / melon / crudités

## Formule brunch petit-déjeuner et déjeuner 10h à 13h

Café / lait / chocolat chaud / jus de fruits / eau plate et pétillante / bière / pinot noir

Petit pain pérenne

Buffet de viennoiseries / céréales / corbeille de fruits / melon / crudités

Yaourt et gelée de fruits en verrine / moelleux au chocolat

Buffet de charcuteries et viande froide

Auberge  
St Ulrich   
RESTAURANT

  
St Ulrich  
TRAITEUR

4 Annexe de Saint-Ulrich  
57400 HAUT-CLOCHER  
 03 87 23 95 48  
[www.st-ulrich.fr](http://www.st-ulrich.fr) 

Espace   
Clément  
SALLE DE RÉCEPTION