



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 



Auberge
St Ulrich

Formule mariage

Toutes l'équipe de
l'Auberge St Ulrich
s'engage à mettre
au service de votre
événement tout
son savoir- faire et
sa créativité

Espace 
Clément

SALLE DE RÉCEPTION

Faites de votre événement un succès

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

Privatisation de l'Espace Clément
du vendredi matin 9 h au dimanche matin 5h.
Service en salle / équipement audio et vidéo

Mobilier extérieur / cour extérieur

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

Oeufs 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

COCKTAIL

"CLÉ EN MAIN"

17
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

Mini burger brioché

Foie gras / pomme de Chine

Pain surprise

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 autour de fruits rouges



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

Coca / Jus d'orange en bonbone

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 pour accompagner 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

Formule Caudalie

Vin blanc moelleux pour accompagner votre 1^{ère} entrée
Vin blanc fruité pour accompagner votre 2^{ème} entrée
Vin rouge pour accompagner votre plat
Vin rouge pour accompagner votre fromage
Une flûte de crémant pour accompagner votre dessert
Eaux minérales plates et pétillantes
Cafés, thés et infusions

MENU

Je t'aime

Entrée

Diamant foie gras de canard / Briochette

Ou

Filet de Dorade Royale / sauce hollandaise à la ciboulette

Sorbet arrosé

Sorbet framboise / liqueur de litchi

Ou

Granité / rhum arrangé

Plats

Giglette de volaille / mée forestières / sauce périgourdine

Ou

Bœuf en cuisson lente/trompettes / poire pochée

Fromage

Brie Maubert et Tome grise / raisin

Desserts

Notre mirabelle croquante et mousseuse / crème glacée yaourt

Ou

Wedding-cake

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 flétan / mêlée de légumes à la provençale
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 + 0,95 cts € pcs)

Desserts

Pomme d'amour en trompe l'œil/sorbet pour l'accompagnée

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^{ère} entrée

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

2^{ème} entrée

Cassiolette de noix de St Jacques / méléée 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

Supreme de pintade en 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 11h à 13h30

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 11h à 13h30

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 

Espace 
Clément
SALLE DE RÉCEPTION