

Bon de réservation Groupes :

1. Nos formules sont exclusivement réservées aux repas de groupe à partir de 15 personnes, nous vous demandons de choisir la même entrée, le même plat chaud et le même dessert pour l'ensemble des convives.
2. Veuillez nous préciser le menu choisi au plus tard **2 semaines avant la prestation**. Le nombre précis de convives doit nous être confirmé **une semaine** avant la prestation. Tous couverts annulés dans les 24h précédant le repas seront facturés.
3. Un chèque d'acompte de 150 € sera demandé à la réservation de la prestation (il ne sera pas encaissé avant le jour de la prestation).
4. Afin de gérer au mieux l'organisation, merci de nous préciser votre heure d'arrivée et celle de votre départ.
5. En signant le bon de réservation, vous acceptez nos conditions générales de ventes en dernière page de la brochure.
6. Merci de nous retourner le bon ci-dessous complété et signé ainsi que votre chèque d'acompte pour effectuer votre réservation.

Nom de l'entreprise / Association :

Nom : Prénom :

Adresse :

CP : Ville :

Tél : E-mail :

Date de la prestation : Nbre d'adultes : Nbre d'enfants :

Heure d'arrivée : Heure de départ :

Objet de la prestation :

Sur place - A emporter - Salle Animation - Salle de restaurant - Privatisation

Menu choisi :

.....

.....

Remarques :

.....

.....

Fait à : Le : Signature :

Nos Menus, à *Composer* (à partir de 15 personnes)

Merci de choisir le même menu pour l'ensemble des convives

Remise de
-15 %
A emporter

Menu à 25 €

Salade vosgienne et son Œuf Poché, Bonbons Frits au Munster

Ou

Terrine de Canard aux Pommes et Foie Gras, Chutney de Betteraves et Griottines

Ou

Nem d'Escargots au Caviar de Champignons, Crème de Persil Aillée



Carbonade de Joue de Bœuf à la Bière et Pain d'Épices, Poêlée de Légumes Racines

Ou

Les Joutes de Porc Confites au Foin sur un Baeckeoffe de Légumes aux Pieds de Cochon

Ou

Pot au Feu de Sot L'y Laisse en Colombo et Citron Vert, Sifflets de Légumes

Ou

Parmentier de Truite Rose, Pomme Mousseline aux Blancs de Poireaux et Noisettes Torréfiées



Dessert au choix parmi notre sélection « **Nos Desserts** »

Nos Menus, à *Composer* (à partir de 15 personnes)

Merci de choisir le même menu pour l'ensemble des convives

Remise de
-15 %
A emporter

Menu à 31 €

Rosace de Saumon en Gravlax à la Coriandre Torréfiée,
Salade d'Avocat, Concombre et Agrumes

Ou

Tartelette Feuilletée de Sandre, Grenouilles et Fines Herbes, Jus Corsé d'Ecrevisses

Ou

Burger de Truite Fumée à l'Encre de Seiche, Chiffonnade de Chou Chinois au Citron

Ou

Petite Nage de Noix de Pétoncle et Crevettes aux Blancs de Poireaux, Crème de Safran et Citron Vert

Ou

Salade de Ris de Veau, Noix de Saint Jacques, Langoustines
et Copeaux de Foie Gras (5.00 € de supplément par personne)



Magret de Canard Rôti aux Girolles et Petits Légumes

Ou

Paleron de Veau Gratiné au Parmesan, Basilic et Tomates Confites, Légumes de Saison

Ou

Jarret de Veau Braisé aux Senteurs Méditerranéennes, Fine Ratatouille

Ou

Dos de Cabillaud en Nage de Fruits de Mer, Emulsion Marine, Riz Vénéré

Ou

Tournedos de Lotte Rôti aux Eclats de Magret Fumé, Spaghettis Façon Risotto aux Cèpes



Dessert au choix parmi notre sélection « **Nos Desserts** »

MAJ 13/05/2021

Prix nets - service compris

Base de Loisirs du Lac de la Moselotte – Brasserie Les Terrasses du Lac

336, Route des Amias – 88290 SAULXURES SUR MOSELOTTE

Tél : +33 3 29 24 56 56 – E-mail : contact@lac-moselotte.fr

www.lac-moselotte.fr

Nos Desserts, *(Inclus dans nos menus)*

Merci de choisir le même dessert pour l'ensemble des convives – servi en individuel

Brownie aux Framboises, Ganache au Chocolat Blanc et Citron Vert



Brioche Perdue aux Fruits Rouges, Crème Glacée à la Violette



Ananas Flambé à la Vanille, Mini Baba au Rhum,
Glace Mascarpone aux Zestes d'Agrumes



Délice Glacé Mangue, Pistache sur un Tartare de Fruits, Pulpe Coco-Citron Vert



Tarte Fine Feuilletée aux Pommes sur une Crème d'Amande à la Cannelle



Entremets au Chocolat sur une Gelée de Myrtilles
(Supplément de 12 € en grosse pièce)



Entremets Framboisier ou Fraisier, Coulis de Mara des Bois
(Supplément de 12 € en grosse pièce)



Dacquoise aux Poires Confites et sa Mousse Caramel
(Supplément de 12 € en grosse pièce)

Nos desserts sont au tarif de 7 € / personne hors menu

MAJ 13/05/2021

Prix nets - service compris

Base de Loisirs du Lac de la Moselotte – Brasserie Les Terrasses du Lac

336, Route des Amias – 88290 SAULXURES SUR MOSELOTTE

Tél : +33 3 29 24 56 56 – E-mail : contact@lac-moselotte.fr

www.lac-moselotte.fr



Nos Suppléments & Nos plats uniques, (à partir de 15 personnes)

Merci de choisir le même fromage ou plat pour l'ensemble des convives

Nos fromages :

| | Tarif/personne |
|---|----------------|
| Assiette de Fromages de Nos Montagnes Mesclun de Saison | 5.00 € |



| | |
|--|--------|
| Petit Pain au Lard en Surprise de Munster et Cumin | 5.00 € |
|--|--------|



| | |
|---|--------|
| Palets de Chèvre Chaud en Robe de Magret Fumé, Salade du Mendiant | 5.00 € |
|---|--------|

Nos plats chauds uniques :

| | |
|---|---------|
| Choucroute aux Fumés Vosgiens et ses Pommes au Chic | 18.50 € |
|---|---------|



| | |
|--|---------|
| Baeckeoffe aux Trois Viandes et Riesling | 20.50 € |
|--|---------|



| | |
|---|---------|
| Parmentier de Canard Confit aux Graines de Moutarde, Salade Verte | 15.50 € |
|---|---------|



| | |
|--------------------|---------|
| Paëlla Valencienne | 20.50 € |
|--------------------|---------|

(Riz, Lotte, Poulet, Grosses Crevettes, Moules, Calamar, Légumes, Safran)



| | |
|--|---------|
| Tartiflette au Munster ou Brie, Salade Verte | 16.50 € |
|--|---------|

MAJ 13/05/2021

Prix nets - service compris

Base de Loisirs du Lac de la Moselotte – Brasserie Les Terrasses du Lac

336, Route des Amias – 88290 SAULXURES SUR MOSELOTTE

Tél : +33 3 29 24 56 56 – E-mail : contact@lac-moselotte.fr

www.lac-moselotte.fr



Buffet Froid a 24 €

(Supplément de 10€/personne pour un plat chaud au choix, en remplacement de l'assortiment de Viandes Froides)

Assortiment d'entrées Froides et Salades composées

Terrine de Canard aux Pommes et Foie Gras,
Saumon Cuit au Citron, Avocat et Concombre,
Jambon Fumé Cuit au Foin, Charcuteries des Hautes Vosges,
Salade Vosgienne,
Assortiment de Crudités et salades Composées de Saison

Assortiment de Viandes Froides et Leurs Sauces

Cuisse de Poulet,
Cœur de Rumsteck,
Quasi de Veau

Buffet de Fromages Affinés

Munster, Tome des Vosges, Brie, Salade Verte

Buffet de Desserts

Iles Flottantes à l'Orange,
Choux aux Fruits de Saison,
Entremets au Chocolat,
Tarte Fine aux Pommes Caramélisées

Buffet Barbecue à 32 € *valable de Mai à Septembre*

Les Salades

Salade Vosgienne

(Salade Verte, Œuf, Lardons, Croutons, Tomates)

Salade Italienne

(Tomates, Jambon de Parme, Mozzarella, Roquette, Olives, Basilic)

Salade de Truite Fumée

(Pommes de Terre, Truite Fumée, Raifort, Epices, Vinaigrette)

Salade du Sud

(Courgette, Aubergine, Poivron Grillé, Chorizo, Sucrine, Tomate Confitée, Dignon)

Les Sauces

Sauce Tartare

(Mayonnaise, Persil, Dignon & Echalote Ciselée, Câpres, Cornichons)

Sauce Estragon

(Mayonnaise, Moutarde à l'Estragon)

Sauce Salsa

(Coulis de Tomates, Dignons, Poivron Rouge, Piment)

Sauce Teriyaki

(Sauce Teriyaki, Citron Vert, Fond de Volaille)

Viandes & Poissons

Pavé de Paleron de Bœuf

Ou

Train de Côte de Bœuf

Ou

Picanha Angus

&

Cuisse de Porcelet,

Cuisson Basse Température aux Herbes,

Brochette de Viandes,

(Joue de Porc Confitée, Paleron de Veau, Bœuf, Lard)

Cuisse de Poulet Marinée Teriyaki,

Grosses Crevettes Marinées, puis Grillées

(Citron & Gingembre)

Les Légumes

Pommes Rattes & Légumes sur Plancha

Les Fromages

Munster Fermier, Cœur de Massif,

Brie, Chèvre Frais,

Salade Verte

Les Desserts

Macaron Framboise,

Ganache Chocolat Blanc,

Tarte aux Pommes Caramélisées sur Crème

d'Amande Pistache,

Soupe de Fruits & ses Sorbets

Prix nets - service compris

MAJ 13/05/2021

Base de Loisirs du Lac de la Moselotte – Brasserie Les Terrasses du Lac

336, Route des Amias – 88290 SAULXURES SUR MOSELOTTE

Tél : +33 3 29 24 56 56 – E-mail : contact@lac-moselotte.fr

www.lac-moselotte.fr



Apéritif dînatoire à 21 € (En buffet)

Flammenkueches, Minis Croque-Monsieur,
Minis Quiches, Feuilletés, Croquettes de Risotto
Rillettes de Truite & son Pain de Campagne
Méli-Mélo de crudités & ses Sauces
Assortiment de Charcuteries



Choux aux Fruits, Entremets Chocolat, Tartelettes aux Fruits

Boissons pour dînatoire :

Softs (jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola) : 8 € le litre

Kir : 23 € le litre

Bière : 8 € le litre

Crémant : 25 € la bouteille de 75 cl

Champagne : 39 € la bouteille de 75 cl

Vin mousseux : 20 € la bouteille de 75 cl

Brunch à 20 € (En buffet)

Boissons :

Café, Thé, Infusion, Chocolat chaud, Jus d'Orange, Eau Minérale, Vin Blanc

Sucrés :

Pain, Beurre, Confiture, Nutella, Minis Viennoiseries, Salade de Fruits, Fromage Blanc

Salés :

Charcuterie, Viande Froide, Lard Grillé, Crudités, Œufs Brouillés, Fromage, Tarte Flambée



MENU Louky à 9.00€ *(Enfant jusqu'à 12 ans)*



Nuggets Frites

Ou

Saucisses Frites

Ou

Steack haché Frites (servi bien cuit)

◆◆◆◆

Un Sirop

Ou

Un Diabolo

◆◆◆◆

Une Boule de Glace au Choix

Ou

Crêpe

Ou

Gaufre

Nos collations *(servi en buffet)*

Formule à 8 €

Brioche,

Bière,

Verre de Vin,

Café, Thé ou Infusion,

Jus de Fruits

Formule à 10 €

Brioche,

Chinois ou Tarte aux Fruits,

Bière,

Verre de Vin,

Café, Thé ou Infusion,

Jus de Fruits,

Soda

Nos Pauses *(Servi en Buffet)*

Pause Viennoiserie à 6.5 €

Minis Croissants,
Café,
Thé,
Infusion,
Chocolat,
Jus de Fruits

Pause Mignardise à 8.5 €

Assortiment de petits fours sucrés,
Café,
Thé,
Infusion,
Chocolat,
Jus de Fruits

Pause Fruitée à 8 €

Salade de Fruits,
Corbeille de Fruits,
Café,
Thé,
Infusion,
Chocolat,
Jus de Fruits

Nos Services supplémentaires

Droit de Bouchon

Bouteille de vin
Bouteille de Crémant, Champagne, Effervescent

Tarif/ bouteille

8 €

11 €

Droit du couvert

Plat apporté par vos soins (gâteau, pièce montée...)

Tarif/personne

3 €

Pliage Serviette

Pliage particulier : à votre demande

Tarif/personne

2 €

Prix nets - service compris

MAJ 13/05/2021

Base de Loisirs du Lac de la Moselotte – Brasserie Les Terrasses du Lac

336, Route des Amias – 88290 SAULXURES SUR MOSELOTTE

Tél : +33 3 29 24 56 56 – E-mail : contact@lac-moselotte.fr

www.lac-moselotte.fr



Nos Forfaits Boissons

Formule à 5.00 €

25 cl de vin

(Vin Blanc, Rosé & Rouge IGP)



Café, Thé ou Infusion

Formule à 6.50 €

25 cl de vin

(Vin Blanc, Rosé & Rouge IGP)



25 cl Eau Minérale

(Carola Bleu & Rouge)



Café, Thé ou Infusion

Formule à 8 €

Kir Vin Blanc Cassis



25 cl de vin

(Vin Blanc, Rosé & Rouge IGP)



25 cl Eau Minérale

(Carola Bleu & Rouge)



Café, Thé ou Infusion

Formule à 10.5 €

*Vins spécialement sélectionnés avec vous,
et en parfait accord avec le menu choisi !*

1 verre de vin pour vos Entrées



25 cl de vin pour vos Plats

et vos Fromages



1 verre dégustation pour votre Dessert

Privatiser les lieux

Salle Animation (Tarifs, hors menus et boissons) avec restauration réalisée par nos soins

Tarif/personne

De 15 à 35 personnes

12 €

De 36 à 55 personnes

8 €

Salle de restaurant (Tarifs, hors menus et boissons)

Tarif unique

Déjeuner de 15 à 100 personnes

800 €

Dîner de 15 à 100 personnes

800 €

MAJ 13/05/2021

Prix nets - service compris

Base de Loisirs du Lac de la Moselotte – Brasserie Les Terrasses du Lac

336, Route des Amias – 88290 SAULXURES SUR MOSELOTTE

Tél : +33 3 29 24 56 56 – E-mail : contact@lac-moselotte.fr

www.lac-moselotte.fr

Les conditions de réservation « groupe »

La Brasserie « Les Terrasses du Lac » & la Base de Loisirs du Lac de la Moselotte

Nos prix sont affichés TTC et par personne, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

Confirmation du menu

Le client doit nous confirmer le choix du menu **2 semaines avant la prestation**. Pour des raisons de service et de satisfaction de notre clientèle, le menu choisi est identique pour tous les convives.
Si le menu n'est pas parvenu dans ce délai, nous ne pouvons garantir le choix de vos plats.

Confirmation du nombre de couverts

Ces menus sont valables pour un groupe à partir de 15 personnes minimum.

Le nombre précis d'invités doit nous être confirmé au moins **une semaine** avant la date de prestation. Ce nombre sera alors considéré comme garantie finale pour la Base de Loisirs du Lac de la Moselotte et la facturation, même si le nombre de convives servi est inférieur à ce chiffre.

Le jour de la prestation, le groupe doit se présenter à la Brasserie à l'heure et au nombre de personnes convenu. En cas de retard la brasserie se réserve le droit de faire attendre le groupe.

En cas de modification du nombre de personnes, la brasserie se réserve le droit de facturer le nombre de personnes annoncé lors de la réservation. Si le nombre de participants est supérieur au nombre annoncé, nous nous efforcerons d'accueillir les participants supplémentaires dans les meilleures conditions sans pour autant garantir la disponibilité des places supplémentaires ou du menu sélectionné.

Espace & Lieux

Notre salle banquet à une capacité de 100 personnes maximum et 80 personnes avec un espace de danse.

Au-delà de 100 personnes, nous vous servirons dans notre salle de restaurant. Vous avez la possibilité de privatiser nos salles, se référer aux tarifs « privatiser les lieux » pour banquet. Toutes les réservations « groupe », un espace vous est réservé dans notre salle.

Lors d'une réservation d'un dîner avec animation notre prestation prend fin après le service du café, au-delà l'heure supplémentaire par serveur restant est facturée 32 € TTC.

Tout le matériel laissé à disposition après le service du café (machine à café, tireuse à bière verres, nappes ...) sera placé sous la responsabilité du client. Toute dégradation sera facturée.

La mise en place des tables avec nappage, le débarrassage et le nettoyage des lieux est compris dans nos tarifs.

Les horaires de service

Pour une réservation d'un déjeuner, nous servons de 12h à 13h et pour le dîner de 19h30 à 20h30. L'entrée doit être servie maximum 13h pour un déjeuner et 20h30 pour un dîner.

Annulation

En cas de désistement 12 jours ou plus avant la date de la prestation, aucune pénalité ne sera retenue

30% du prix TTC sera exigé en cas d'annulation entre 12 jours et 72 heures avant la date de la prestation

100% du prix TTC sera exigé en cas d'annulation 72 heures avant la date de prestation

Modalités de règlement

Le solde doit être réglé le jour de la prestation.

Paiement par Voucher ou bons d'échange : ce moyen de paiement n'est applicable qu'aux entreprises ou agences ayant un contrat avec la brasserie. Tous les extras devront être réglés sur place. La facturation de la prestation sera faite en fin de mois par le Service Comptabilité, et devra être réglée à réception de facture.