

Brochure

VOTRE MARIAGE DANS UN LIEU MAGIQUE

2024

PLAQUETTE MARIAGE

Dans un cadre bucolique et magique,

COCKTAIL & APERITIF

DINER ASSIS OU DEBOUT, PISTE DE DANSE
JARDIN PRIVATIF
HÉBERGEMENT SUR PLACE

MENUS & BOISSONS

4 Route de Grendelbruch
67530 KLINGENTHAL
BOERSCH / ALSACE



La Table de Nadia

cuisine créative & gastronomique

Proposition de menus



PREAMBULE



Au restaurant, La table de Nadia,, la Cheffe Nadia Bennai et son équipe vous proposent une carte raffinée et gourmande construite autour de produits locaux de saison. Les plats sont inspirés de ses voyages à travers le monde et de sa région natale.

Nadia Bennai accorde une place particulière à l'achat de ses produits et s'efforce au maximum de faire travailler des producteurs locaux et artisans français.



La Table de Nadia
Restaurant & Hôtel

03.88.95.82.86
info@latabledenadia.fr
www.latabledenadia.fr

MENU JOUR

Exemple de menu

Proposé le mercredi, jeudi et vendredi midi

entrée + plat + dessert 28€

Galette de sarrasin et hareng de fumé doux,
salade roquette

ou

Œuf poché sur salade de pomme rate et fondue
de poireau blanc, réduction au porto,
croutons

Filet de lieu noir poché, citronnelle, tagliatelles,
légumes du jour

ou

Suprême de poulet, jus corsé d'estragon,
mousseline de pomme de terre, légumes du jour

Flan caramel, chantilly

ou

Baba au rhum à la mode de chez nous

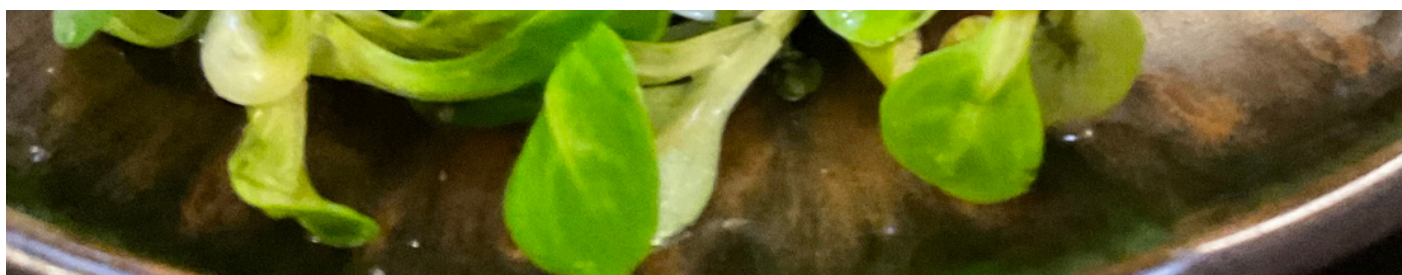




BOUCHÉES SAVOUREUSES

 *La Table de Nadia*
cuisine créative & gastronomique

harmonie de fraîcheurs et saveurs



MENUS 5 SERVICES



Mise en bouche

Foie gras de canard et sa perle de vinaigre balsamique, Saveur truffe blanche d'Italie, brioche aux pignons de pin et chutney de chou rouge à la pomme

85€

Sauté de turbot au safran d'Ispahan en cocotte et ses moules gratinées

Filet de boeuf Rossini, sauce au Pinot Noir, Variation de légumes, mousseline de panais

Assiette gourmande

Mise en bouche

74€

Raviole de foie et sa nem persillée, réduction au vin, pâte de coing

Saint Jacques dans son écrin

Veau basse température, sauce au poivre, pommes anna,

Fraisier ou finger chocolat

MENU À 55€



ENTREES

Tartare de Saint Jacques et crèmeux de petits pois, brioche aux céréales
ou

Pressé de joue de boeuf au foie gras, tartare de légumes, vinaigrette
framboise

ou

Trilogie de foie gras et brioche

PLATS

Mignon de veau sauce périgourdine aux shi-také, Variation de légumes
Ou

Bar grillé au pop-corn, fondue d'épinard, pomme tournée vapeur
ou

Magret de canard poelé, poire au vin, lentilles beluga

DESSERT

Assiette gourmande

ou

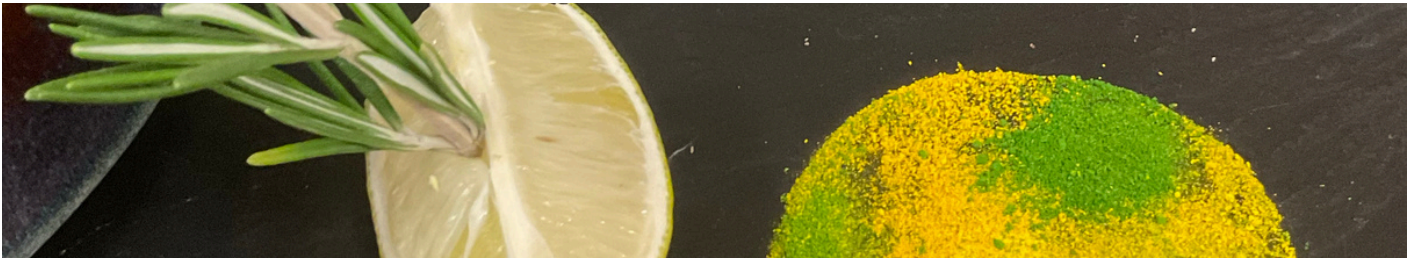
Nougat glacé





MENU 60€ AVEC CHOIX

Faites plaisir à vos invités en leur proposant un choix au préalable



ENTRÉES EN MATIÈRE

- Mi cuit de foie gras, chutney chou rouge épicé, émulsion de champignon au thé noir
- Dorade mariné, salade de fenouil, kumac confit, citron caviar
- Tartelette artichaut et noix, mayonnaise végétale et copeaux de betterave



ENTRE TERRE ET EAU

- Carré de veau aux cèpes, quenelle de mousseline de patate douce, petit pois céleri, menthe poivrée
- Dos de cabillaud sur asperges, jus corsé de rouille, cannelloni d'épinard
- Feuilleté d'asperges aux cèpes, variation de légumes



DOUCEURS

- Crème brûlée à la pistache
- Fraise au saveur balsamique, crème de mascarpone, sorbet
- Financier aux amandes et compote rhubarbe, crème glacée vanille bourbon

Un choix pour chaque plat



LES ESSENTIELS

Nadia vous propose sa carte des aromates



MENU DOUCEUR

Nous proposons des
formules avec ou sans
accord met-vin



Le menu douceur est à
partir de 30 €



Nous proposons dans nos essentiels, des
formules avec ou sans boissons

formule basilic 40€

choix à faire dans le menu douceur

- 1 entrée+ 1 verre de riesling
- 1 plat + 1 verre de côte du rhône
- 1 dessert + 1 café



formule sauge 44€

choix à faire dans le menu douceur

- 1 entrée+ 1 verre gewurztraminer
- 1 plat + 1 verre de vacqueyras
- 1 dessert + 1 café



En supplément :

- Assiette de fromage 3 portions : 8€
- Trou alsacien (sorbet et eau de vie) 8€



MENU DOUCEUR



Entrée

- Royale d'artichaut et copeaux de magret de canard, poire confite
- Saumon tiède sur galette de pomme de terre crème raifort
- Nectar de potimarron et éclats de pain d'épices
- Saumon mariné sur croustade d'oignons et crème raifort
- Cassolette de noix de pétoncles et petits légumes, émulsion homard
- Croustillant de bœuf aux petits légumes et vermicelles de soja
- Croustillant de champignons des bois et petits lardons
- Raviole de crevettes dans son bouillon au gingembre
- Galette de sarrasin et hareng de fumé doux, salade de cresson
- Duo de terrine de foie gras et cappuccino de champignons, (+5€)
- Velouté de Champignons aux croutons Huile de noisette et crème ciboulette
- Foie gras de canard maison et son chutney au fruit de saison (supplément 10€)
- Oeuf poché, émulsion de pomme de terre, sauce à l'estragon

Plat

- Onglet de bœuf fondue d'échalote, purée de pomme de terre, haricot vert
- Suprême de poulet jaune, sauté de potimarron et châtaigne
- Épaule d'agneau, beurre aux céréales, galette de polenta, févrette et coco plats
- Onglet de veau en strudel, pomme duchesse
- Rôti de veau sauce au poivre, gratin dauphinois
- Ravioles de saumon et son baby chou farci (avec ou sans lard possible)
- Filet de merlu au Riesling sur son lit de chou, pomme vapeur
- Filet de julienne, risotto et fondue de poireau

Dessert

- Parfait glacé au pralin ou à la vanille
- Gratin de framboises
- Forêt des Vosges
- Profiteroles au chocolat
- Mousse aux fruits rouges
- Vacherin glacé
- Marquise aux trois chocolats
- Tarte Tatin et sa crème épaisse
- Brésilien (mousse café et chocolat)
- Tarte aux pommes à l'alsacienne
- Iles flottantes
- Mi-cuit au chocolat (supplément de 5€)
- Coupe des Vosges
- Assiette gourmande (5 pièces par personne)(supplément de 6€/pers.)
- buffet de fromage à 6€ par personne
- Miroir des gourmandises (1 gâteau principale et 4 mignardises) supplément de 10€





- Nos canapés variés 1.10€
- Nos assortiments de tartelettes 1.10€
- Nos briochettes garnies 1.10€
- Bretzels 1.20€
- Verrines aux différentes saveurs et parfums du monde 1.20€
- Kougelhopf (16 parts) 25.00 €
- Tarte flambée (la tarte) 7.00 €

Nos formules

- **Apéritif KLING à 12 €**
 - 4 canapés, 3 tartelettes chaudes, 1 verrine, 1 briochette, 1 bretzel, ½ kougelhopf soit 10,5 pièces /pers ;
- **Apéritif THAL à 7 €**
 - 3 canapés, 2 tartelette chaude, 1 briochette soit 6 pièces par personne

Nos boissons :A titre d'information uniquement

- Bouteille de crémant 75cl 32.00 €
- Kir Vin blanc 6,00€
- Bière pression 25 cl 3,50€
- Verre de blanc 12cl 4,00€
- Cocktail : mojito, pinacolada....8.00€

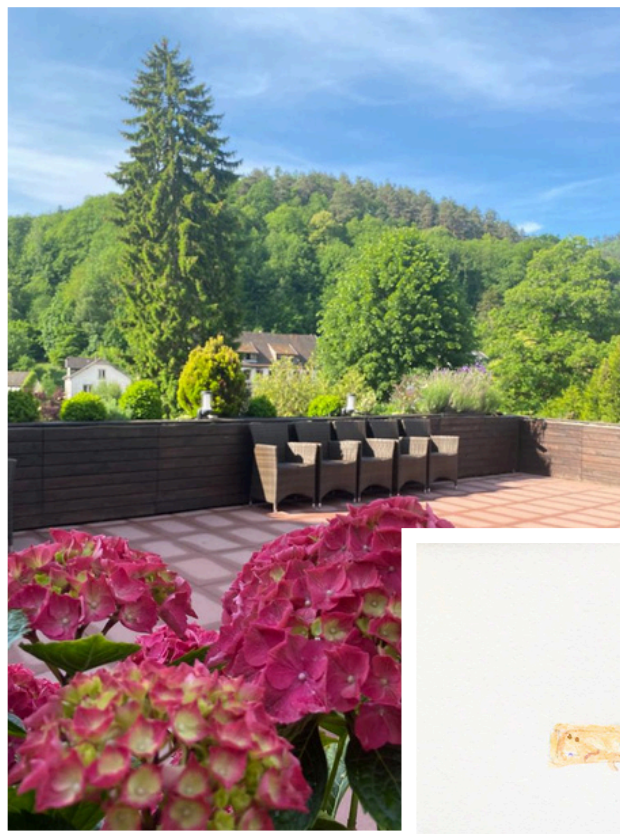




Chaque plat de la
cheffe est une
œuvre artistique.



La Table de Nadia



Cadre nature

BON APPÉTIT !



4 route de Grendelbruch
67530 KLINGENTHAL
www.latabledenadia.fr
03.88.95.82.86

LA TABLE DE NADIA

Hôtel - Restaurant