SPA HOTEL RESTAURANT
AU LION D'OR

Un repas au Lion d'Or... nous on adore !

MENUS
BANQUETS 2026

Philippe VELTEN et sa Famille - 15, rue Principale - 67290 La Petite Pierre
Courrier électronique : contact@liondor.com - Internet : www.liondor.com
Téléphone (0033) 03 88 01 47 57 -Télécopie (0033) 03 88 014 750
Hôtel – Restaurant panoramique – Winstub « S'Loewestuewel »
Piscine couverte et chauffée – Sauna – Jacuzzi

Alsace

Logis Logis Logis

MENU FÊTE

Mise en bouche

***

Rouelles de saumon fumé au tartare de légumes,
sauce légère comme une rémoulade

ou

Pâté en croûte comme le faisait mon grand-père, crudités de saison

***

Rôti de volaille façon « cordon bleu »

ou

Mignon de porc, sauce champignons

ou

Civet de gibiers et chutney aux fruits d'hiver

***

Nougat glacé et coulis de fruits

ou

Quenelles de mousse au chocolat et coulis d'orange épicé

ou

Tarte aux fruits de saison et sa boule de glace

39,00 €

Prix nets hors boissons

SELECTION PLAISIR

Mise en bouche

***

Marbré de sandre et saumon à la crème de raifort
ou
Galantine de volaille au foie gras
ou
Terrine de gibier et crudités
ou
Assiette gourmande

***

Raviole d'omble chevalier comme une matelote au Riesling
ou
Joue de bœuf fondante en cocotte
ou
Steak de veau aux champignons
ou
Croustillant de pintade

***

Charlotte aux fruits de saison et son coulis
ou
Soupe de framboises chaudes – glace vanille
ou
Assiette tout chocolat
ou
Feuillantine chocolatée aux suprêmes d'oranges
et sorbet chocolat-orange

49,00 €

Prix nets hors boissons

SELECTION GOURMANDE

Mise en bouche

***

Terrine de gibier et ses crudités
ou
Eventail d'agrumes et cocktail de crevettes
ou
Aumônière d'escargots et cuisses de grenouilles à la bière brune

***

Suprême de sandre au Pinot Noir
ou
Mille-feuille de sandre et saumon à la tombée d'épinards

***

Entremets

***

Médaillon de veau « Metternich »
ou
Magret de canard aux épices du moment
ou
Souris d'agneau, jus à l'ail

***

Profiteroles au chocolat
ou
Vacherin glacé aux trois parfums
ou
Carpaccio d'ananas et savarin au vieux rhum, glace coco

62,00 €

Prix nets hors boissons

SELECTION « PARVA PETRA »

Mise en bouche

***

Dégustation de foie gras de canard en deux textures, chaud et froid

ou

Tournedos de cabillaud, crémeux aux lentilles et petits légumes

ou

Médaillons de lotte à l'américaine

***

Entremets

***

Filet de cerf aux champignons

ou

Filet de canette aux griottes

ou

Médaillon de veau « Orloff »

***

Délices du pâtissier

ou

Fondant au chocolat et crème aux amandes

***

Mignardises

61,00 €

Prix nets hors boissons

SELECTION PRESTIGE

Mise en bouche

***

Carpaccio de truite saumonée et gambas au citron
ou
Marbré de chevreuil au foie gras, chutney aux fruits
ou
Un foie gras d'oie frais tout simplement

***

Bar rôti sur sa peau
ou
Médaillon de sandre, écaillé de pommes de terre

***

Entremets

***

Variation de gibiers aux champignons
ou
Suprême de volaille, soufflé aux truffes
ou
Filet de bœuf « Wellington »

***

Assiette de fines gourmandises
ou
Craquelin de Fruits frais et mousseline d'agrumes

***

Mignardises

75,00 €

Prix nets hors boissons

Nous vous invitons à choisir dans les sélections ci-dessus
(choix unique pour l'ensemble de vos convives).
Inscrivez vos coordonnées sur ce document :

Date de votre repas……..…… Nombre de personnes……...

Prénom et Nom…….……

Adresse……..…….……

Code postal + Ville…….…..…….……

Téléphone ……

Adresse électronique ……@…….

Votre entrée : inscrivez l'entrée de votre choix

. . . . . .

***

Votre poisson : inscrivez le poisson de votre choix

. . . . . .

***

Votre plat : inscrivez le plat de votre choix

. . . . . .

***

Buffet de fromages 9 € par personne

☐ Oui ☐ Non

***

Votre dessert : inscrivez le dessert de votre choix

. . . . . .

Ce menu est au tarif de …….. € par personne

Pour vos boissons, nous avons une sélection de vins à votre disposition et des propositions pour vos apéritifs.