

Remotel



Madame, Monsieur, Cher client,

Veillez trouver ci-joint nos différentes formules de prix pour votre repas dans notre établissement.

Le nombre définit de convives sera le nombre de repas facturés.

Tout changement de dernière minute non prévenu sera facturé.

Nous sommes à votre entière disposition pour tout complément d'information, vous pouvez nous joindre soit :

Par téléphone au :	03. 82. 85. 19. 23
Par fax au :	03. 82. 84. 22. 01
Par mail :	info@remotel.fr
Par Internet :	www.remotel.fr

Toujours dévoué à votre service,

Nous vous prions de croire Madame, Monsieur et Cher Client, à nos respectueuses salutations.



Retrouvez-nous sur
Facebook

75 rue de la République 57240 KNUTANGE

Tél : 03.82.85.19.23 Fax : 03.82.84.22.01

E-mail : info@remotel.fr

Site Internet : <http://www.remotel.fr>

Habilitation au tourisme : IM 057110012



Menu à 28 €

Terrine de saumon aux crevettes et fines herbes
ou
Tourte Lorraine aux escargots sauce ciboulette

Cuissot de porcelet farci en rognonnade et sa croûte feuilletée
ou
Suprême de pintade farci sauce moutarde ancienne

Délice du fromager et sa verdure

Bavarois de poire Williams à la crème brûlée
ou
Moelleux au chocolat et sa glace cannelle

Menu à 34 €

Paupiette de filets de sole à l'épinard safrané riz et fleuron
ou
Tartare de saumon fumé à l'aneth et gelée de concombre
ou
Terrine gourmande de magret de canard à la mirabelle

Petit carré d'agneau en croûte d'herbes
ou
Rosbeef Rochambeau (fond artichaut farci et pointes d'asperges)
ou
Râble de lapin à la feuille de choux et champignons

Délice du fromager et sa verdure
ou
Palette de chèvre affinée et sa salade aux noix

Vacherin glacé aux fruits rouge et son coulis
ou
Coupe de fruits melbas (selon fruits de saison)
ou
Soufflé glacé à la mirabelle de Lorraine

Menu à 42 €

Praline de foie gras aux pistaches
ou
Escalope de ris de veau aux pointes d'asperges sauce raifort
ou
Dos de loup de mer au basilic avec son risotto de quinoa

Porcelet à la broche aux herbes
ou
Carré de Veau rôti au four et champignons
ou
Faux filet au Pinot Noir et échalotes

Délice du fromager et sa verdure
ou
Le roulé de roquefort aux figues et sa salade d'endives aux noix

Pavé d'ananas à la cassonade flambé au rhum et son sorbet
ou
Tulipe croquante à la mirabelle de Lorraine (mirabelle, bavarois, crème anglaise mirabelle)
ou
Omelette norvégienne flambée aux liqueurs

Menu à 48 €

Foie gras de canard maison en brioche

ou

Salade de gambas et noix St Jacques aux asperges et champignons

ou

Médallions de lotte, crème d'estragon et sa purée bohémienne

Sorbet à la mirabelle de Lorraine

ou

Soupe de pêche au sauternes et sorbet campari

Agneau de lait rôti à la broche

ou

Noix de veau en cordon bleu à la crème

ou

Magret de canard à l'orange sauce bigarade

Délice du fromager et sa verdure

ou

Munster chaud en feuille de brick et crème de roquefort

Kouglof glacé au marc de gewurztraminer

ou

Soupe de fruits frais au coulis passion et ses sorbets

ou

Crêpe soufflée châtelaine et sa crème au grand marnier

Menu à 56 €

Salade de caille rôti et fumé au vinaigre de xérès
ou
Jambon de San Daniele, asperges et melon (suivant saison)

Lasagne de St Jacques et écrevisses à l'armoricaine
ou
Escalope de turbot poché sauce hollandaise

Sorbet au kirsch et ses griottes flambées
ou
Granité au basilic, à l'orange et au champagne

Trilogie de filet (bœuf, veau, canard)
ou
Médallions de veau poêlé aux morilles

Délice du fromager et sa verdure
ou
Brie de Meaux fourré à la truffe de Meuse et sa verdure

Cygne glacé parfait mandarine Napoléon et son coulis bergamote
ou
Profiteroles glacées sauce chocolat amer

Menu à 66 €

Foie gras de canard poêlé au sel de Guérande et aux truffes
ou
Timbale de morilles en feuilletage

Marinière de homard en pot au feu de légumes
ou
Sole soufflée aux écrevisses sauce champagne

Sorbet au Champagne rosé et ses framboises macérées

Filet de bœuf London House au foie gras
ou
½ pigeonneau rôti, sa cuisse panée et son jus au miel

Les délices du fromager et sa verdure
ou
Rocamadour tiède aux fruits secs et salade de mâche à l'huile de noisettes

Ananas flambé Norvégien et son coulis aux fruits
ou
Buffet de desserts (à partir de 15 personnes) (7 sortes sur le buffet)

Forfait boissons à 13 €

1 Kir pétillant au Monopole perlé à la mirabelle et ses grignoteries

1 bouteille de Cuvée Blanc ou Rouge pour 3 personnes

1 bouteille d'eau minérale pour 3 personnes

1 café

Forfait boissons à 19 €

1 Kir pétillant au Crémant d'Alsace à la mirabelle et ses grignoteries

1 bouteille de Pinot blanc d'Alsace pour 3 personnes

1 bouteille de Côtes du Rhône pour 3 personnes

ou

1 Bouteille de Bordeaux Supérieur Rouge pour 3 personnes

1 bouteille d'eau minérale pour 3 personnes

1 café

Tous nos plats sont accompagnés de deux légumes et d'une pomme de terre

Tous nos poissons sont garnis avec du riz et un fleuron

Nous restons à votre disposition pour toute autre demande.

Pour les groupes à partir de 20 personnes

nous pouvons vous confectionner :

Couscous

Choucroute

Paëlla

Lasagne

Baekenhoffen