

SO FRESH !

Le partenaire de votre week-end



TARIF TRAITEUR 2022

**Toute l'équipe de restauration
vous propose des déjeuners, menus de fête,
buffets, apéritifs et autres
livrés froids dans votre chalet.**

LE CLOS MALPRE et LA FORAIN- DEUX RESIDENCES A SENONES
S.A.S SORAVOSGES au Capital de 55000 € - SENONES - Tél. 03 29 57 63 73 Fax. 03 29 57 69 97
Mail : info@closmalpre.com - www.closmalpre.com
SIRET : N° 347 933 376 00019 - APE 555A

BOULANGERIE

Baguette :	1.10 €
Viennoiseries : pain chocolat ou croissant	1.20 €
Autre demande nous consulter	

PETIT DEJEUNER

Forfait classique :	7 €
---------------------	------------

Beurre, Confiture, Miel, Céréales, Thé, Cacao, Café, Lait et Jus d'orange,
Pain : nous le réservons, il sera livré sur la résidence.

Forfait brunch :	10 €
------------------	-------------

Petit déjeuner classique +
Plateau de charcuteries & fromages, yaourts



REPAS LIVRES

Le pain n'est pas compris avec ces plats et menus

PLAT DU JOUR (viande ou poisson et sa garniture)	9 €
--	------------

MENU DU JOUR (entrée, plat ,dessert OU plat, fromage, dessert)	12 €
--	-------------

REPAS PIC NIC A EMPORTER Sandwich (thon/mayonnaise ou jambon/fromage) accompagné de : Fromage, chips, gâteau, compote, fruit, 1 bouteille d'eau 50 cl	9.50 €
--	---------------

PLAT CONVIVIAL

Minimum de 10 personnes par commande

Le pain n'est pas compris avec ces plats et menus

TARTIFLETTE

charcuterie 100 gr / pers

10 €

Munster ou Reblochon
Pommes de terre
Jambon cru
Jambon blanc
Rosette
Cornichons
Salade verte



RACLETTE

Fromage 250 gr et charcuterie 150 gr / pers

15 €

Raclette - Morbier
Jambon cru
Jambon blanc
Rosette
Bacon & Coppa
Salade verte
Cornichons
Champignons
Pommes de terre en robe des champs
Supplément saumon fumé 2 €



Appareil fourni

FONDUE VIGNERONNE ou BOURGUIGNONNE

Viande 200 gr/ pers

18 €

Poulet
Bœuf
Dinde
Sauces (mayonnaise béarnaise etc.)
Gratin dauphinois et salade verte

Appareil fourni



LA CARTE

Minimum de 10 commandes par plat

Le pain n'est pas compris avec ces plats et menus

LES SOUPES : 2 €

Velouté de panais
Gaspacho
Soupe au lard façon vosgienne



LES GRANDES TARTES : 24 €

Grande plaque avec salade verte à partager (3-4 personnes environ)

PIZZA tomates, lard, champignons, fromage

QUICHE LORRAINE lard, crème, œuf

FLAMMEKUECHE (oignons, crème fraîche, lard, fromage blanc...)

LES ENTREES

Froides

Saumon façon scandinave (Gravlax)	5,50 €
Copeaux de saumon marinés à l'aneth et au citron	5,50 €
Saumon fumé	4,50 €
Rillettes de canard maison et sa petite salade	3,50 €
Rillettes de daim et sa salade (notre élevage)	3,50 €
Mi-cuit Foie gras de canard maison, son chutney	7,00 €
Trio de crudités de saison	3,50 €
Trilogie de jambon et sa salade croquante	4,50 €



Chaudes

Quiche lorraine et sa salade verte	4,00 €
Pâté Lorrain et salade verte	4,50 €
Tourte aux munster et salade verte	4,50 €
Bouchée à la reine	5,00 €
Croûte aux fruits de mer	6,00 €



LES PLATS

(Garniture du chef comprise)

Bœuf bourguignon	10 €
Filet de volaille, duxelles de champignons	10 €
Carbonnade tendre à la bière du Sorcier	10 €
Jambonneau fumé	10 €
Noix de joue de porc confit au jus de romarin	10 €
Couscous royal agneau, poulet, merguez	10 €
Choucroute façon Eric	12 €
Baeckeofe aux trois viandes marinées	11 €
Souris d'agneau confit	12 €
Sauté de daim aux airelles (daim de notre élevage)	11 €
Quasi de veau aux girolles sauce riesling	14 €

LES FROMAGES

Munster et tomme des Vosges - salade verte	2 €
Munster, tomme et chèvre - salade verte	3 €

LES DESSERTS

Fromage blanc & myrtilles en verrine	2 €
Panacotta fraise zeste de citron vert en verrine	2 €
Tarte maison aux fruits - myrtille, mirabelles, rhubarbe..... (selon saison)	2 €
Tiramisu poire spéculos	3 €
Gâteau de fête à partager demandez la carte de fête	3 €
Gâteau de Salm (<i>génénoise chocolat, compotée mirabelle, crème bergamote</i>)	4 €
Macaron géant et sa mousse au choix : mirabelle ou framboise :	4 €
Assortiment 3 pièces pour café gourmand	4 €
<i>Choux vanille - Mousse chocolat - Pannacotta</i>	

BARBECUE GRILL

COLIS DE L'ÉTE 34 €

1 kg Merguez
1 kg Chipolata

COLIS BARBECUE 48 €

1 kg Merguez
1 kg Chipolata
1 kg Saucisse paysanne

COLIS ABONDANCE 75 €

1 kg Merguez
1 kg Chipolata
1 kg Saucisse blanche
1 kg Saucisse paysanne
1kg Lard fumé
1 kg Filet de poulet
1kg Côte de porc



1 bouteille de rosé offerte

CONSOMMABLE BBQ

Charbon de bois 40 litres

18 €



CRUDITES ET CHARCUTERIES

Constituez votre buffet à la carte

CRUDITES ET SALADE

(saladier de 1 kg pour 4-5 pers.)

Carottes ou Céleri ou Betteraves ou Choux	9 €
Tomates ou Coleslaw ou haricot ou pomme de terre	9 €
Salade Italienne (pate mozza jambon cru olive noire tomate basilic vinaigrette)	12 €
Salade Taboulé (semoule tomate poivron menthe citron raisin sec persil)	12 €
Salade Paysanne (lentille lardon fumés oignons cornichon câpres vinaigrette)	12 €
Salade Vigneronne (pdt saucisse de Montbéliard oignons cornichon vinaigrette moutarde a l'ancienne)	12 €
Salade Grecque (tomate courgette concombre féta oignons olive noire coriandre vinaigrette)	13 €

CHARCUTERIES ET VIANDES

(Plateau pour 10 personnes)

Pâté de campagne	18 €
Jambon Rostello	26 €
Jambon cru Forêt Noire	25 €
Roast-beef et ses vinaigrés	38 €
Rosette et Mortadelle	24 €
Pilon de poulet Tex Mex	23 €
Rôti de Porc aux herbes	33 €
Rillettes maison de daim 1 kg	45 €
Rillettes maison de canard 1 kg	66 €
Foie gras maison mi-cuit et son chutney 1 kg	94 €

POISSONS FROIDS

(Plateau pour 10 personnes)

Saumon fumé	45 €
-------------	------



LES BOISSONS

NOS BIERES

Spécialité de notre établissement Les Bières du Sorcier vont vous ensorceler !

Bière du Sorcier : Verte , Bokono , Malaka 33 cl :	
Carton de 12 bouteilles	30 €
Carton de 24 bouteilles	50 €
BDS verte au sureau 5° fût/20L	80 €
Achat de 20 gobelets BDS réutilisables :	20 €
Bière blonde METEOR LAGER fût de 30L	95 €
Tirage professionnel gratuit, installé dans votre chalet	
Gobelet non fourni	

NOS PUNCHS

Punch Lorrain pétillant préparation maison	8 € / litre
Punch au Sureau pétillant préparation maison	8 € / litre
Punch au Rhum préparation maison	8 € / litre

Sodas, jus de fruits, eaux pétillantes à partir de 2,5 €/ litre

NOS REDUCTIONS APERITIF

30 assortiments pizzas, quiches, feuilletés	25 €
40 mini brochettes variés (melon-jambon, tomate - mozzarella, abricot- lard fumé, ...)	38 €
60 mini sandwich assortiment en pain surprise	62 €
40 verrines tartare de légumes	50 €
50 canapés traiteur variés	62 €
Plateau assortiments charcuterie et fromage (20 pers.)	72 €

NOS VINS

Carte sur demande

blanc, rosé, rouge, pétillant à partir de 8 €/bouteille

Dans ces formules traiteur livrées en chalet, vous avez bien entendu la possibilité d'apporter vos boissons si vous le souhaitez



LOCATION POSSIBLE :

Mange debout avec housse	10 €	pièce
Chaise en polypropylène noire	1 €	pièce
Sono Yamaha	70 €	week-end
Projecteur x 4	40 €	week-end
Table rectangulaire supplémentaire	5 €	pour séjour
Location nappe tissu rectangulaire	8 €	pièce

Sous réserve de disponibilités



