

Votre

MENU Traiteur

Dans votre Appartement

*Car l'intimité de votre Séjour est pour nous Importante,
"Notre Maître Traiteur" Vous Propose,
Un Menu, à la Carte,
Mis à votre Disposition dans votre Logement à l'Arrivée,
Pour en Profiter, en Fête à Fête, et quand vous le Voulez.....*

Pour les Petites Faims **PETITS APPÉTITS 25€** PERS

- ENTREE + PLAT
 - Ou* • PLAT + DESSERT
- à choisir dans notre carte

Pour se Faire Plaisir... **REPAS COMPLET 30€** PERS

- ENTRE + PLAT + DESSERT
- à choisir dans notre carte
+ *Café (ou Thé sur Demande)* **OFFERT**

Offrez vous.... un Petit Plus, Avec **NOS EXTRAS**

LES EXTRAS NE PEUVENT ÊTRES SÉPARÉS DES FORMULES

MINIMUM 2 PERS

- EXTRA APÉRITIF + COCKTAIL 7€** PERS
- EXTRA FROMAGES RÉGIONAUX 5€** PERS

APPART HOTEL
GLAM88

&

Suites avec Spa et Sauna Privatif

Extra: **APERITIF** + 7€ PERS
MINIMUM 2 PERS

Votre Apéritif à Partager :

Choisissez le Cocktail de votre Table : 25€ CL
PERS

Sangria Blanche Maison, Sangria Rouge Maison, Gin Tonic aux Fruits Confits,
Cocktail Lorrain à la Mirabelle, Et "EN SAISON" Mojito Glam [du 15-05 au 15-09]

+ Parfait de Rillettes de Poulet

Accompagné Gressins au Cesame et au Romarin

ENTREE

- * Saumon Fumé Maison,
Fromage Blanc Crémé aux Fines Herbes et son Pain Nordique
- * Noix de St Jacques à la Normande en cassolette
- * Salade "Aux Saveurs du Soleil"
Roquette, Mozzarella di Bufala, Avocat, Tomates Séchées, Figue, Pignons de Pin,
et Crème de Balsamique
- * Salade aux Saveurs du Sud Ouest
Magret de Canard Fumé, Gésier Confit, et ses Dés de Foie Gras
- * Terrine de Foie Gras de Canard
Chutney, Toasts
- * Oeuf Cocotte au Foie Gras de Canard

VOTRE PLAT

(Accompagné d'un féculent et de ses légumes de saison)

- * Fondant de Poulet farcis et sa sauce forestière
- * Sauté de Canard façon Civet
- * Pavé de Veau Basse Température, Sauce à la Crème
- * Jarret d'Agneau au Thym Sauvage
- * Pavé de Saumon "façon Papillote"
Aux Touches d'Agrumes [Citron et Orange]
- * Corolle de Sole & Mousseline de Saumon, Sauce Vin Blanc

TERRE ET MER : Délice de Cabillaud en Crumble de Chorizo

Extra: **FROMAGE** + 5€ PERS
MINIMUM 2 PERS

Assortiment de 4 Fromages Régionaux à Partager

Roquette, Crème de Balsamique, Et Cerneaux de Noix

DESSERT

- * Millefeuille Renversé, Caramel Beurre Salé
à la Crème Diplomate
- * Macaron "Revisité" aux Trois Saveurs
Vanille-Framboise-Coco
- * Croquant Gourmand aux Trois Chocolats
- * Entremet des Tropiques Mangue & Passion
- * Tiramisu aux Saveurs de l'Italie
- * Dessert Tradition "île Flottante" sur son lit de Crème Anglaise



CARTE

Des Boissons DU GLAM'88

APPART HOTEL
GLAM88



Suites avec Spa et Sauna Privatif

NOS VINS SÉLECTION / 10€

Vin "Sélection du Caviste" Bt 75CL 10€
Vin Blanc, Vin Rouge, ou Vin Rosé

les coups de cœur DU CAVISTE / 15€

LES VINS ROUGES 75CL 15€
Bordeaux "Graves"
Bordeaux "St Emilion"
Cotes du Rhone "Plan de Dieu"
Bourgogne "Passe Tout Grains"

La Sélection de Caviste
Les Meilleurs Rapport Qualité - Prix

Cidre Doux 10€
La Bouteille de 75cl

Découvrez les "Coups de Cœur" de notre Caviste
Pour Accompagner votre Repas d'une Belle Bouteille

LES VINS BLANC 75CL 15€
Vin d'Alsace "Gewurztraminer"
Vin d'Alsace "Pinot Gris"
Vin Moelleux "Monbazillac"

LES BIÈRES 33CL / 4.5€

Artisanales

Découvrez les Bières Issues de nos Brasseries Régionales

BIÈRES ARTISANALES "La Madelon" 4,50€
Blonde, Blanche, Ambrée, Noire

BIÈRES AROMATISÉES "La Madelon" 4,50€
Myrtille, Mirabelle, Sapin

LES BULLES *Avec ou Sans Alcool*

BOUTEILLE DE *Bulles* J-P CHENET "Ice Rosé" 15€
Vos Bulles à l'Apéritif ou au Dessert à Boire Très Frais

BOUTEILLE DE *Champagne* "Tsarine" 35€
Pour les Grandes Occasions

BOUTEILLE DE BULLES ROSE *Sans Alcool* 10€
Votre Bouteille de Bulles en Version SOFT

LES SOFTS *Nos Boissons Sans Alcool*

CANETTE 33 CL / 2.5€
Coca Cola, Orangina, Schweppes agrumes, Ice Tea Pêche

BOUTEILLE 75CL / 5€
Limonade Artisanale

DEMANDES SPECIALES : "SUR DEVIS" + Supplément sur Mesure : Soft + 5€ / Alcool +7€

Les boissons sont mises à Disposition uniquement aux adultes âgés de 18 ans et plus.

CARTE

APPART HOTEL
GLAM88

&

Suites avec Spa et Sauna Privatif

COCKTAILS *Au Litre*



SANGRIA BLANCHE 15€ *au Litre*

Vin Blanc / Nectar d'Orange / Sucre de Canne / Fruits

SANGRIA ROUGE 15€ *au Litre*

Vin Rouge / Nectar d'Orange / Sucre de Canne / Fruits

GIN TONIC AUX FRUITS CONFITS 20€ *au Litre*

Gin / schweppes / Citron / Fruits Confits

COCKTAIL LORRAIN MIRABELLE 20€ *au Litre*

Eau de Vie Mirabelle / Pulco Citron Et Citron Vert / Sucre de Canne / Eau Pétillante

ET

MOJITO GLAM88 20€ *au Litre*

En Saison Uniquement du 15 Mai au 15 Septembre

Vodka / Menthe Fraîche / Citron / Pulco Citron Et Citron Vert / Sucre de Canne / Eau Pétillante

Demande Spéciale : Sur Devis / + 10€ pour Sur Mesure