



Casino Barrière
Niederbronn

NOS OFFRES POUR BANQUETS ET CÉLÉBRATIONS

«MENU ARGENT» (hors boissons)

30 € ttc
par pers.

Foie gras de canard mi-cuit «Maison», chutney aux figues et brioche aux raisins **OU**
Fraîcheur de chair de crabe à l'échalote et Saint-Jacques, sauce agrumes **OU**
Suprême de saumon aux épices, fondue de légumes sauce vin blanc

Tournedos de canard rôti, sauce trompette et foie gras **OU**
Pièce de boeuf rôtie sauce béarnaise, légumes gourmands et gratin dauphinois **OU**
Filet de Loup rôti, tombée de fenouil et pommes de terre, sauce vin blanc

Bavarois au pain d'épices, coulis de mangue **OU**
Crumble pomme-poire, glace vanille **OU**
Mousse chocolat à la fève de Tonka

«MENU PLATINE» (hors boissons)

37 € ttc
par pers.

Déclinaison de foie gras de canard (poêlé, mi-cuit et ravioles) **OU**
Filet de Sandre poché à la Strasbourgeoise, sauce beurre blanc **OU**
Noix de Saint-Jacques et crevettes en croûte de feuilletage, sauce Noilly

Mignon de veau à la crème de morilles, pommes «Anna», légumes d'autrefois **OU**
Pluma de cochon noir poêlé, réduction aux agrumes, gratin de pommes de terre **OU**
Filet de boeuf grillé, sauce Pinot Noir, gratin dauphinois et légumes de saison

Assiette gourmande (crème brûlée, moelleux chocolat et verrine glacée) **OU**
Gratin de fruits frais et son sabayon au crémant d'Alsace



Menu valable sur commande, à partir de 10 personnes, sauf soirée du 31/12. Choix commun pour l'ensemble des convives à confirmer 11 jours avant le jour dit. Origine des viandes bovines nées, élevées et abattues en CEE (France, Italie, Allemagne, Espagne). Service compris. Prix nets. Photo non contractuelle.

NOS OFFRES POUR BANQUETS ET CÉLÉBRATIONS

«MENU DIAMANT» (hors boissons)

48 € ttc
par pers.

Amuse-bouche

Médailillon de foie gras de canard
Gelée au Gewürztraminer Vendanges Tardives

Coeur de filet de Lieu jaune rôti et coulis de homard
Coquillettes bio façon risotto

Quasi de veau poêlé, sauce Porto
Pommes «Anna» et légumes d'autrefois

Déclinaison chocolat, verrine glacée et entremet maison



«SUPPLÉMENT FROMAGES»

Munster fermier au lait cru d'Orbey à 5,80 € par pers.
Sélection de notre fromager à 5,80 € par pers.

Menu valable sur commande, à partir de 10 personnes, sauf soirée du 31/12. Choix commun pour l'ensemble des convives à confirmer 11 jours avant le jour dit. Origine des viandes bovines nées, élevées et abattues en CEE (France, Italie, Allemagne, Espagne). Service compris. Prix nets. Photo non contractuelle.





Casino Barrière
Niederbronn

«SUGGESTIONS DU SOMMELIER»

FORFAIT À 3 € PAR PERS.

Eaux minérales et café

FORFAIT «DÉTENTE»* À 6 € PAR PERS.

1 verre de vin blanc d'Alsace
+ 1 verre de Bordeaux rouge

FORFAIT «PRESTIGE»* À 9 € PAR PERS.

1 verre de Pinot Gris Gisselbrecht
+ 1 verre de Croze-Hermitage

FORFAIT «BACCHUS»** À 12 € PAR PERS.

1 verre de Crémant ou de Muscat Lorentz
+ 1 verre de Pinot Blanc Auxerrois
+ 1 verre de Bordeaux Graves AOC «Hautes Gravières»

* Forfait de 25 cl de vin par personne ** Forfait de 25 cl + 12 cl par personne
Service compris. Prix nets. Photo non contractuelle.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



Casino Barrière
Niederbronn

« NOTRE CAVE »

-BOUTEILLE 75 CL-

VINS ALSACE

Pinot Gris Gisselbrecht Tradition 19,50 €
Pinot Blanc Auxerrois Cleebourg 19,50 €
Riesling Lorentz Cuvée Particulière 22,50 €
Riesling Hospices de Strasbourg 28 €
Muscat Cuvée Particulière 25 €
Gewürztraminer Cuvée Particulière 25 €
Pinot Noir Gisselbrecht Tradition 19,50 €



VINS DE LOIRE & CÔTES DU ROUSSILON

Viognier Domaine de la Baune 18 €
Touraine Gamay Premières Vendanges 19 €
Sancerre blanc «Cuvée Domaine Vacheron» Bio 26€

VINS BOURGOGNE & CÔTES DU RHÔNE

Savigny-lès-Beaune 2009 Domaine Ecard 28 €
Crozes-Hermitage La Matinière 23 €
Chambolle-Musigny Vieilles Vignes 39 €

VINS BORDEAUX

«Grande Réserve» AOC 19 €
Médoc «Grande Réserve» 22 €
Graves rouge AOC Hautes Gravières 28 €
Castillon Côtes de Bordeaux Puy Arnaud 29€

CHAMPAGNES & CREMANTS

Pommery Brut Rosé 68 €
Pommery Brut Royal 55 €
Vranken Spécial Brut 42 €
Crémant Alsace Prestige 24 €
Crémant Alsace Rosé 26 €

*Service compris. Prix nets. Photo non contractuelle.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

«APÉRITIFS - COCKTAILS»

COCKTAIL ALSACIEN À 8 € PAR PERS.

1 Kir Crémant d'Alsace 12 cl
4 canapés chauds ou froids
Jus de fruits et sodas
Mélanges salés et olives

COCKTAIL ROYAL À 10 € PAR PERS.

1 coupe de Champagne Vranken Spécial 12 cl
4 canapés chauds ou froids
Jus de fruits et sodas
Mélanges salés et olives

COCKTAIL PRESTIGE À 12 € PAR PERS.

1 verre Gewürztraminer Lorentz Vendanges Tardives 12 cl
4 canapés chauds ou froids
Jus de fruits et sodas
Mélanges salés et olives

APERITIF À LA CARTE (12 cl)

1 Kir vin d'Alsace 3,20 €
1 Muscat Lorentz 3,50 €
1 Coupe de Crémant Alsace 4,40 €
1 Coupe de Crémant Alsace Rosé 5,40 €
1 Coupe de Champagne Vranken Spécial 6,20 €
1 Coupe de Champagne Pommery Brut Royal 8,00 €

FORFAIT CANAPÉS CHAUDS OU FROIDS

2 canapés/pers. : 2,00 €
4 canapés/pers. : 4,00 €
6 canapés/pers. : 6,00 €



«COCKTAILS DÎNATOIRES»

CANAPÉS CHAUDS

Queues de crevettes enrobées de pommes de terre, sauce Nuoc Nam
Cappuccino de langoustines
Grignote de poulet, caramel de cidre et pain d'épices
Brochette de canard, crème de mangues
Croque-monsieur, pancetta parmesan et tomates séchées
Rouget rôti, étuvée de fenouil et orange
Croquette de chèvre parfumée au miel

CANAPÉS FROIDS

Tartare de saumon au pavot bleu et tomates séchées
Queues de crevettes, sauce basilic et vinaigre balsamique
Mini blinis, guacamole et crevettes
Gaspacho de tomates et chorizo séché
Foie gras, chutney d'abricots
Saint-Jacques marinées, crème de mangues
Tartare de courgettes et chèvre
Pain surprise

CANAPÉS SUCRÉS

Assortiments de mignardises et mirlitons
Assortiments de verrines douceur



Une coupe de Crémant, 25 cl de vins blancs ou rouges, eaux minérales accompagnés de
6 canapés froids, 6 canapés chauds et 4 canapés sucrés 28,00 € par pers
7 canapés froids, 8 canapés chauds et 5 canapés sucrés 32,00 € par pers

Deux coupes de Champagne, eaux minérales accompagnées de
6 canapés froids, 6 canapés chauds et 4 canapés sucrés 34,00 € par pers
7 canapés froids, 8 canapés chauds et 5 canapés sucrés 38,00 € par pers

Valable à partir de 30 personnes.

Le casino se réserve le droit de modifier le contenu du cocktail suivant la saison et l'arrivage des produits.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Service compris. Prix nets.

NOS OFFRES POUR BANQUETS ET CÉLÉBRATIONS «LA RONDE DES BUFFETS»

BUFFET MEETING TIMES * 22 € TTC PAR PERS.

Sandwich malicette à la dinde rôtie
Sandwich malicette au saumon fumé
Asperges vertes et jambon de Forêt Noire
Pain surprise maison
Croque-monsieur
Tartine aux champignons des bois,
parmesan et basilic
Salade de champignons frais, crevettes ananas au curry
Salade de penne, roquette, tomate, fromage frais
Salade de riz au thon, légumes croquants

Salade de fruits frais
Buffet d'entremets et tartes de saison
Corbeille de fruits de saison

BUFFET TRADITION ** 36 € TTC PAR PERS.

Foie gras Maison, chutney d'abricots
Asperges vertes et jambon de pays en salade
Croquette de chèvre parfumée au miel
Salade mesclun à l'orange et queues de gambas
Tartare de Daurade Royale aux agrumes
Cake marbré de patate douce et brocolis
Salade gourmande de la mer
Carpaccio de boeuf au basilic et parmesan

Plat chaud servi à l'assiette
(même choix pour l'ensemble des convives) :
Filet de Sandre poché légumes d'hiver en Pot-au-Feu ou
Médaille de veau, jus réduit au romarin, spaetzles

Buffet d'entremets et tartes de saison
Tartare de mangue
Fromage blanc aux fraises, crumble torréfié
Mousse au chocolat

BUFFET DES VOSGES ** 26 € TTC PAR PERS.

Harengs Matjes légèrement fumés, poire et
pomme au Melfort
Assortiment de charcuteries de pays
Salade coleslaw et crudités de saison
Cocktail de crevettes et Saint-Jacques
Terrine de saumon, mousse de raifort de Mietesheim
Pâté en croûte, radis et petits oignons
Salade Waldorf (céleri et pommes), vinaigre de Xérès
Salade de penne, roquette, tomates cerise à la
crème balsamique
Salade de carottes à l'orange, gingembre confit
Saumon à la parisienne, sauce au fromage blanc
Effiloché de rôti de dinde, sauce Vieleo Donetto

Salade de fruits frais
Buffet d'entremets et tartes de saison
Jatte de mousse au chocolat



* Valable à partir de 20 personnes

** Valable à partir de 30 personnes

Service compris. Prix nets. Photo non contractuelle.



Casino Barrière
Niederbronn

NOS OFFRES SPÉCIALES BANQUETS

DES JEUX SÉRIEUSEMENT AMUSANTS

Possibilité de commander des jetons pour les machines à sous à partir de 6 € par personne (règlement en espèces uniquement).
Cadeaux offerts.

Entrée gratuite salle des jeux traditionnels :
Black-jack, Roulettes Anglaise et Française,
Roulettes électroniques et Texas Hold'em
poker.

A l'entrée du casino, une pièce d'identité
en cours de validité vous sera demandée,
selon la réglementation en vigueur.

DES DIVERTISSEMENTS

Sur devis :

Disc Jockey
à partir de 750 € TTC

Orchestre (4 artistes)
à partir de 1 200 € TTC pour 4h de prestation

Initiation au Poker
à partir de 300 € TTC la table

Autres animations sur devis :
magie en «close-up», mentalisme,
caricaturiste, soirée à thème, karaoké etc.





Mercure

à 150m du Casino,
l'Hôtel Mercure vous accueille

Chambre confort à partir de 62 € TTC * pour 2 pers.
Chambre élégance à partir de 69 € TTC * pour 2 pers.
Suite Junior à partir de 99 € TTC * pour 2 pers.
Petit-déjeuner buffet à 11,50 € TTC par pers,
(prix hors taxe de séjour)

Tel: +33 (0) 3 88 80 84 48

Fax: +33 (0) 3 88 80 84 40

Email: h5548@accor.com

www.mercure.com (code hôtel 5548)

* tarifs selon disponibilités et saison
tarif dégressif à partir de 5 chambres



- > 59 CHAMBRES
- > 3 SALLES DE RÉUNION
- > RESTAURANTS à 100 m
- > TENNIS
- > PISCINE à 2.5 km