

NOS OFFRES POUR BANQUET ET CÉLÉBRATION «MENU IVOIRE» (hors boissons)

25 € ttc
par pers.

Kougelhopf gourmand au foie gras mi-cuit, asperges vertes ou
Fraîcheur de chair de crabe à l'échalote, caviar d'aubergine ou
Cocktail de saint-jacques et écrevisse aux agrumes

Filet de daurade à l'huile vierge, timbale de riz camarguais, sauce beurre blanc ou
Filet de canette rôti, sauce aux myrtilles, gratin de pommes de terre
et légumes de saison ou
Pièce de boeuf rôtie sauce béarnaise, légumes provençaux et gratin dauphinois

Soufflé glacé à la cerise griotte, coulis de fraises ou
Mousse chocolat caramel, éclats de fèves de Cacao
Crème brûlée «Grand-Mère» à la vanille

«MENU ARGENT» (hors boissons)

31 € ttc
par pers.

Saumon fumé sur roesti de pommes de terre et salade mesclun, sauce raifort ou
Ravioles d'écrevisse et asperges vertes, crème épaisse ou
Foie gras de canard mi-cuit « maison », chutney poire-figue, brioche au raisin

Pluma ibérique, jus de pamplemousse, fagot de haricots verts ou
Filet de bar sauce beurre blanc, étuvée de fenouil ou
Médaille de veau au romarin, «cuisson basse température», Spaetzle maison

Clafoutis aux fruits de saison ou
Émotion chocolat, sorbet agrumes ou
Soufflé rhubarbe, déclinaison fraise





Casino Barrière
Niederbronn

NOS OFFRES POUR BANQUET ET CÉLÉBRATION «MENU PLATINE» (hors boissons)

37 € ttc
par pers.

Brochettes de gambas, wok de légumes au gingembre et noix de cajou ou
Feuilleté de filet de Daurade Royale, beurre blanc aux algues ou
Déclinaison de foie gras de canard (poêlé, mi-cuit, crème brûlée au foie gras)

Médaille de lotte rôti, crème de crustacés, risotto à l'anis étoilé ou
Filet de boeuf grillé, sauce Pinot Noir, gratin dauphinois et légumes de saison ou
Mignon de veau à la crème de morilles, polenta à la tomate confite

Assiette gourmande (crème brûlée, pot aux fruits de saison, moelleux au chocolat, verrine glacée) OU
Farandole de pâtisseries du moment (tarte au fruit, crumble aux pommes, entremets chocolat)
ou

Ananas fruit, sauce chocolat «Toblerone», verrine gourmande

«MENU DIAMANT» (hors boissons)

47 € ttc
par pers.

Amuse-bouche
Médaille de foie gras de canard, gelée au Gewürztraminer Vendanges Tardives
Noix de Saint-Jacques sur rösti de pommes de terre au raifort
Filet de boeuf grillé sauce Pinot Noir, gratin dauphinois et légumes de saison
Émotion chocolat, sorbet à l'orange sanguine

«SUPPLÉMENT FROMAGES»

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

«SUGGESTIONS DU SOMMELIER»

FORFAIT À 3 € PAR PERS.

Eaux minérales et café

FORFAIT «DÉTENTE» À 5 € PAR PERS.

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

FORFAIT «GOURMET» À 7 € PAR PERS.

1 verre de Riesling Lorentz
+ 1 verre Côte du Rhône Saint-Joseph

FORFAIT «PRESTIGE» À 8 € PAR PERS.

1 verre de Pinot Gris Gisselbrecht
+ 1 verre de Bordeaux Graves Rouge AOC

FORFAIT «BACCHUS» À 10 € PAR PERS.

1 verre de Crémant ou de Muscat
+ 1 verre de Pinot Blanc Auxerrois
+ 1 verre de Bordeaux Médoc AOC



« NOTRE CAVE »

-BOUTEILLE 75 CL-

VINS ALSACE

- Pinot Gris Gisselbrecht 17 €
- Pinot Blanc Auxerrois Cleebourg 19,50 €
- Riesling Lorentz Cuvée Particulière 22 €
- Riesling Grand Cru Frankstein 28 €
- Muscat Cuvée Particulière 24 €
- Gewürztraminer Cuvée Particulière 24 €
- Pinot Noir Gisselbrecht 17 €
- Auxerrois Cuvée A L. Albrecht 31,00 €
- Pinot Noir - Weid élevé en fût de chêne 31,00 €

VINS BEAUJOLAIS / LOIRE

- Saint Amour - Jean Baronnat 24 €
- Chinon - Les Roches Cachées 18 €

VINS BOURGOGNE / CÔTE DU RHÔNE

- Pouilly Fuissé- Terroir de Pouilly 27 €
- Crozes Hermitage Chapoutier 29 €
- Saint Joseph Chapoutier 36 €
- Châteauneuf du Pape La Bernardine 44 €

VINS BORDEAUX

- Beau Mayne AOC 19 €
- Médoc «Grande réserve» 22 €
- Saint Estèphe La Commanderie 42 €
- Graves rouge AOC Hautes gravières 28 €

CHAMPAGNES & CREMANTS

- Pommery Brut Royal 54 €
- Vranken Spécial Brut 40 €
- Fouquet's 52 €
- Crémant Alsace Prestige 22 €
- Crémant Alsace rosé 28 €



«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

1 Kir Alsace ou 1 verre Muscat 3,10 €
1 Coupe de Crémant Alsace 4,20 €
1 Coupe de Champagne Vranken Spécial 5,90 €
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 €



NOS OFFRES POUR BANQUET ET CÉLÉBRATION «LA RONDE DES BUFFETS»

BUFFET MEETING TIMES * , 20 € TTC

Sandwich malicette à la dinde rôtie
Sandwich malicette au saumon fumé
Asperges vertes et jambon de Forêt Noire
Tartine de fromage blanc et oignon botte
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, mozzarella
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

Terrine de pigeon au foie gras, chutney de fruit
Asperges vertes et jambon de pays en salade
Mini kougelhkopf escargot à l'ancienne
Salade mesclun à l'orange et queues de gambas
Tartare de Daurade Royale aux agrumes
Cake marbré de patate douce et brocolis
Salade gourmande artichauts et gésiers confits
Carpaccio de boeuf au basilic et parmesan

Plat chaud servi à l'assiette
(même choix pour l'ensemble des convives) :
Filet de Bar rôti, sauce beurre blanc,
étuvée de fenouil, riz basmati
Médailillon de veau, jus réduit au romarin,
raviole de champignons

Buffet d'entremets et tartes de saison
Soupe de fruits rouges
Fromage blanc aux griottes
Mousse au chocolat

BUFFET DES VOSGES ** , 26 € TTC

Hareng Matjes légèrement fumé, poire et
pomme au Melfort
Assortiment de charcuterie de pays
Tomate et chèvre frais pistou à la linèche
Taboulé de chou-fleur au curry et à la menthe
Terrine de saumon, mousse de raifort de Mietesheim

Pâté en croûte, radis et petits oignons
Salade de chou blanc au cumin,
vinaigrette de Xérès
Salade de penne, roquette, tomate cerise à la
crème balsamique
Salade de carotte 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

NOS OFFRES SPÉCIALES BANQUETS

DES JEUX SÉRIEUSEMENT AMUSANTS

Possibilité de commander des jetons pour les machines à sous à partir de 4 € 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 650 € TTC

Orchestre (4 artistes) : à partir de 1 400 € TTC pour 4h de prestation

Autres animations sur devis :

magie en «close-up», mentalisme, caricaturiste, soirée à thème, karaoké etc.





Mercure

à 200m du Casino,
l'Hôtel Mercure vous accueille

Chambre confort à partir de 59 € TTC * pour 2 pers.
Chambre élégance à partir de 69 € TTC * pour 2 pers.
Suite Junior à partir de 96 € TTC * pour 2 pers.
Petit-déjeuner buffet à 11 € 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 saisonnalité
tarif dégressif à partir de 5 chambres



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