



HÔTEL &
RÉSIDENCE
☆☆☆☆

LES VALLEES

Menu groupe
2020

SÉJOURS EN GROUPE



Que vous soyez autocariste, responsable d'une fédération ou d'une association, passionné par le cyclisme ou les voitures anciennes, nous sommes à votre écoute pour organiser avec vous le séjour de votre groupe au plus près de vos souhaits.



L'Hôtel et la Résidence Les Vallées ont fait de l'accueil et de l'écoute leurs principaux atouts pour accueillir les groupes.

Alors, offrez vous la montagne à moins de 1h45 de Strasbourg, 1h30 de Nancy, 2h de Metz et 3h de Paris.



Un large choix de menus que vous pourrez moduler à votre convenance. Des salons particuliers, des mets de tradition préparés par notre chef Loïc et sa brigade.

Une personnalisation particulière

Des animations en soirée, des dîners, des déjeuners spectacles, des visites particulières ou des circuits tout inclus avec des visites, et un accompagnateur du pays. Nous sommes là pour vous accompagner et vous aider à constituer votre programme personnalisé.

Les petits plus pour les groupes

- Un grand parking privé gratuit pour les cars.
- La gratuité pour le chauffeur à partir de 20 convives.

NOS MENUS



TERROIR 21€

Choucroute Alsacienne et ses pommes rattes fumées

ou

Truite au bleu, légumes et pommes de terre au bouillon

ou

Potée Lorraine

ou

Roïgabrageldi servi en terre cuite, brochette de jambon au foin

Supplément fromage : 6.00€

Vacherin glacé à la bergamote

ou

Gâteau Vosgien aux mirabelles

ou

Tarte brimbelles-amandine



TENTATION 32€

Trilogie de truite saumonée, en gravlax, en rillettes et en bouchon

ou

Pâté en croute de porcelet et pistache, tartare de champignons

ou

Salade tout canard, poireaux, oeuf poché

Paleron de veau cuit 48 heures, bonbons de Ris de Veau

ou

Carré d'agneau rôti, crumble au parmesan, courgettes, gnocchis

ou

Lieu jaune piqué au chorizo, tian provençal sur polenta

Craquelin de Munster fumé, crème de lard, jeunes pousses

ou

Trilogie de fromages des hauts

Religieuse revisitée

ou

Streusel vanille, quenelle ganache blanche

ou

Dacquoise aux fruits rouges

AUTHENTIQUE 24€

Carpaccio de veau cuit aux seiches, pickles de légumes

ou

Saumon fumé maison, condiments, roquette

ou

Feuilleté à la Reine, émulsion au lard Vosgien, jeunes pousses

Rumsteak de boeuf 54° à coeur, beignet râpé, sauce aux cèpes, carottes fanes au curry

ou

Filet de bar grillé, risotto au fenouil, sauce vierge, tuile de parmesan

ou

Magret de canard à la griottine de Fougerolles, tatin de pommes, légumes de saison

Supplément fromage : 6.00€

Meringue saveur Vosgienne

ou

Moelleux aux deux chocolats, glace vanille

ou

Parfait glacé aux speculoos et noisettes



GOURMETS 42€

Marbré de légumes grillés, coulis andalous,
sandre à l'huile d'olive

ou

Foie gras de canard au Porto, mauricette au pavot,
fruits de saison

ou

Mille feuille de crabe et crevettes, mousse guacamole,
mizuna

Boeuf façon Rossini, gâteau de beignet râpé,
légumes du moment

ou

Mignon de veau au foin, tian sur polenta, sauce girolles

ou

Médailillon de lotte au serrano, risotto façon paëlla

Trilogie de fromages des hauts, jeunes pousses

ou

Gâteau toasté de roquefort, poire au vin rouge et noix

Sablé poire-caramel, glace crème fraîche

ou

Dôme café, coeur vanillé, meringue

ou

Variation autour du chocolat



PRESTIGE 52€

Tarte fine de caille aux légumes, médaillon de foie gras

ou

Crevettes croustillantes à la provençale, polenta à l'orientale

ou

Trilogie de thon rouge, en tartare, en tataki et en beignet

Veau aux écrevisses et à la truffe, petits légumes glacés

ou

Filet d'agneau en croûte, côte grillée,
gâteau omelette arlequin

ou

Filet de St-Pierre en écaille de St-Jacques, panisse,
légumes barigoules, beurre acidulé

Trilogie de fromages des hauts, jeunes pousses

ou

Ravioles de chèvre frais safranées, condiments acidulés

Tarte chocolat mi-cuite, fève de tonka,
crème fraîche d'Isigny A.O.P.

ou

Déclinaison autour des fruits de saison

ou

Sablé ivoire-framboise, croustillant amande



*Merci de choisir un menu identique
pour l'ensemble des convives.*

APÉRITIFS et LUNCH



BOISSONS

Jus de fruit . 20cl	3.40 €
Kir au vin blanc . 12cl	3.70 €
Kir Pétillant . 12cl	4.50 €
Kir Lorrain . 12cl	5.50 €
Kir Royal . 12cl	10.00 €
Coupe de Champagne . 12cl	9.80 €
Punch planteur . 12cl.....	9.80 €
Sangria . 12cl.....	5.50 €
Pina Colada . 12cl	9.80 €



COCKTAILS

Cocktail sans alcool . 20cl	7.60 €
Cocktail alcoolisé . 20cl	9.80 €
Cocktail au Champagne . 12cl	9.60 €
Le Sauvageon . 12cl	4.80 €
<i>Infusion de fruits rouge, pétillant</i>	
Le Diamant . 12cl	8.00 €
<i>Crème de Myrtilles, Mandarine Impériale, Ananas et Champagne</i>	

BOUCHÉES



5 pièces minimum 2,60€ / pièce



SALÉES CHAUDES

Nem aux crevettes et gingembre
•
Financier salé à la tomme
•
Croissant feuilleté aux graines
•
Bruschetta chorizo et roquette
•
Brique montagnarde
•
Croquette de risotto façon paëlla
•
Bonbon de pruneau au lard
•
Tatin de foie gras aux pommes
•
Accras de morue
•
Rissolle aux gambas
•
Bouchée d'escargot
•
Cromesquis de Munster au cumin
•
Raviole au ris de veau
•
Galette de maïs
•
Beignet de crevette
•
Quiche à la tomme
•
Pissaladière aux anchois
•
Abricot sec et magret
•
Palmier feuilleté

SALÉES FROIDES

Cheesecake au jambon au foin
•
Profiterole au saumon fumé et Raifort
•
Rillettes de canard et endive
•
Roulé de courgettes à la ricotta
•
Maki au saumon
•
Tomate cerise farci au petit frais
•
Wrap's végétarien
•
Blinis norvégien
•
Club sandwich
•
Tataki de thon
•
Brochette tomate / mozzarella
•
Verrine guacamole / pétoncle
•
Sucette de volaille
•
Madeleine au magret fumé
•
Ficelle au pavot et jambon serrano
•
Verrine cocktail de crevette
•
Mini burger
•
Brochette pétoncle / ananas





SUCRÉES

Paris-Brest amandes / noisettes	Tartelette citron meringué
•	•
Mini mille feuilles framboise	Fraisier
•	•
Tartelette chocolat / orange	Crumble pomme / cannelle
•	•
Éclair pistache	Moka
•	•
Opéra au café	Profiteroles passion
•	•
Financier griotte	Baba au cassis
•	•
Madeleine au miel	Bavarois pomme verte
•	•
Verrine tiramisu	Religieuse mangue
•	•
Macaron violette	Fantaisie chocolat
•	•
Crème brûlée spéculoos	Tuiles aux amandes
•	•
Sablé breton framboise	Chou chantilly
•	•
St-Honoré vanillé	Meringue au bonbon
•	•
Brownies noisette	Rocher coco
•	•
Amandine / poire	Pâte de fruits myrtilles
•	•
Panacotta mangue	Rose des sables
•	•
Tatin de pommes	Sucette chocolat / gingembre
•	•
Tartelette aux brimbelles	Moelleux au citron
•	•
Clafouti griotte	Milkshake de saison
•	•
Entremets 3 chocolats	Nem banane / chocolat
•	
Framboisier	

CANAPÉS



6 pièces minimum 1,50€ / pièce

Croque Vosgien, Cake provençal, Toast saumon fumé, Mini pizza, Mini flam'

Produits variant suivant la saison, se référer au maître d'hôtel.



FORMULES ENFANT



De 5 à 12 ans

- Remise de 30 % sur le menu choisi pour le groupe
- Menu Yeti à 15.50 € (entrée, plat, dessert)

Moins de 5 ans

- Menu Junior à 11 € (plat, dessert)

FORMULES BOISSONS



6 €/pers

BASIQUE

1 bouteille de vin AOP 75 cl
pour 4 personnes

1 café ou 1 infusion

8 €/pers

ESSENTIELLE

1 bouteille de vin AOP 75 cl
pour 4 personnes

1 eau Séquoia 50 cl
par personne

1 café ou 1 infusion

10 €/pers

COMPLÈTE

1 Kir au pétillant

1 bouteille de vin AOP 75 cl
pour 4 personnes

1 eau Séquoia 50 cl
par personne

1 café ou 1 infusion



VOS ÉVÉNEMENTS



NOS GÂTEAUX

Gâteaux aux fruits, au chocolat ou glacés	9.00 € / pers
<i>À découvrir en salle</i>	
Pièce montée simple Croquembouche	10.00 € / pers
Pièce montée avec thème	12.00 € / pers



NOS SERVICES

Décoration florale (couleurs au choix) :

Petit centre de table	6.00 €
Grand centre de table	10.00 €

Photographe, orchestre, DJ, animations : NOUS CONSULTER

Nous informons notre aimable clientèle que l'occupation de nos salles est prévue la nuit jusqu'à 2 heures du matin.

Néanmoins, nous acceptons de prolonger nos services au-delà de cette limite moyennant un supplément de 90 € par heure supplémentaire avec fermeture impérative à 4 heures du matin.



CONDITIONS

Réservations :

Toute réservation devra être confirmée par écrit et accompagnée d'un versement de 30 % d'arrhes.
Le nombre de personnes participant au repas devra nous être communiqué 30 jours avant la date du repas.
Un deuxième versement de 60 % de la somme totale du repas devra nous être envoyé 2 semaines avant l'arrivée du groupe.
Le solde devra être réglé au départ du groupe ou au plus tard 10 jours après la date d'émission de la facture.

Annulations :

L'annulation des repas confirmés donnera lieu à l'émission de factures dans les conditions suivantes :

entre 30 et 21 jours avant la date : 25 % du montant total du repas
entre 20 et 14 jours avant la date : 50 % du montant total du repas
entre 13 et 7 jours avant la date du repas : 75 % du montant total du séjour
7 jours avant la date du repas : 100 % du montant total du séjour

En cas d'annulation totale de la réservation à moins de 30 jours, nous conserverons à titre d'indemnités le montant des arrhes versées.

Voir les conditions générales de vente sur notre site internet.



HÔTEL & RÉSIDENCE ★★★★★

LES
VALLEES

au plaisir de vous accueillir



CRÉAGRAPHIQUE SUNCONSEIL

Les Vallées

Hôtel & Résidence | Restaurant

31, rue Paul Claudel

88250 La Bresse - Vosges

Tél. +33 (0)3 29 25 41 39

commercial.lesvallees@labellemontagne.com

www.lesvallees-labresse.com

HÔTEL & RÉSIDENCE ****

LES
VALLÉES