

RESTAURANT **LE COQ'ART**
BOIS DE COULANGE
57360 AMNÉVILLE-LES-TERMES
Tél. 03 87 70 32 62

www.restaurant-coqart-amneville.com

Laurent BRAUER : 06 11 42 08 21
laurent.brauer@wanadoo.fr

Madame, Monsieur,

Suite à votre demande, nous vous prions de bien vouloir trouver ci-joint, nos propositions de menus concernant votre déjeuner/dîner qui devrait se dérouler dans notre établissement.

Vous pouvez nous contacter pour un devis personnalisé que nous élaborerons en fonction de votre budget et de vos préférences.

Si une proposition retenait votre attention, nous vous serions reconnaissants de bien vouloir nous confirmer votre réservation en nous précisant :

- le nombre exact de personnes,
- le choix de votre menu (choix unique pour l'ensemble des participants).

La réservation sera ferme et définitive une fois les arrhes réglées, soit 30% d'arrhes à la commande, 30% d'arrhes supplémentaires 1 mois avant la date de votre venue et le solde de la facture devra être réglé au départ du restaurant ou à réception de la facture.

Laurent BRAUER se tient à votre entière disposition pour tous renseignements complémentaires.

Vous en souhaitant bonne réception et, dans l'attente de notre prochain contact, nous vous prions de croire, Madame, Monsieur, à l'assurance de nos sentiments les meilleurs.

Laurent BRAUER

24€/Personne - Hors Boissons
MENU VALABLE UNIQUEMENT
LA SEMAINE

34€/Personne
Boissons comprises

*Croustillant de Chèvre au Chorizo et Poivrons Couleurs
sur sa petite salade mélangée*

OU

Carpaccio de Bœuf au Pesto et sa Tuile de Parmesan

OU

Salade de Gésiers de Canard confit - Lardons et Champignons frais



Pavé de Merlu et sa Crème de Gingembre

OU

Pennes aux Scampis marinés au Piment d'Espelette

OU

Suprême de Poulet Jaune pané au Basilic et Parmesan

OU

Pièce de Bœuf et son beurre Maître d'Hôtel



Crème Brûlée à la Cassonade

OU

Crumble aux Pommes et sa boule de Glace Spéculoos

OU

Tarte aux Fruits Maison

OU

Panacotta aux Fruits Rouges

FORFAIT BOISSON À 10 €



*1 Kir pétillant Cassis
et ses mises en bouches*

BORDEAUX

- *Sauvignon Blanc*
- *Château Roche Mazet Rouge*
(1 bouteille pour 3 personnes)

EAUX

- *Minérales et Gazeuses*
(1 bouteille pour 2 personnes)

1 CAFÉ

*Assiette de Saumon de Norvège fumé par nos soins
et sa crêpe salée à la crème de Raifort*

OU

Salade folle aux Gambas et Foie Gras maison et son Pain d'épices toasté

OU

Fricassée de Noix de Saint-Jacques aux Girolles



Filet de Sandre et sa sauce Curry rouge

OU

Magret de Canard et sauce Mirabelle

OU

Entrecôte de Bœuf et sa sauce Béarnaise



Soufflé glacé à la Mirabelle maison

OU

Profiteroles glacées au Chocolat chaud

OU

Crêpe flambée en salle

FORFAIT BOISSON À 10 €

*1 Kir pétillant Cassis
et ses mises en bouches*

BORDEAUX

- Sauvignon Blanc
- Château Roche Mazet Rouge
(1 bouteille pour 3 personnes)

EAUX

- Minérales et Gazeuses
(1 bouteille pour 2 personnes)

1 CAFÉ

TOUTES OCCASIONS SAUF MARIAGE

*Roulé de Saumon Fumé par nos soins au Chèvre frais,
Tomates séchées et Ciboulette*

OU

Assiette Dégustation de Produits Maison :

*Terrine de Veau aux Oignons confits et au Miel - Pâté de Campagne - Rillettes de Porc -
Magret de Canard et Mignon de Porc Fumé par nos soins*

OU

Feuilleté d'Escargots à la Crème d'Ail



Rôti de Veau à l'Ancienne

OU

Dos de Merlu et sa sauce Beurre Blanc

OU

Faux Filet de Bœuf et sa sauce Marchand de Vin

OU

Suprême de Poulet Jaune pané au Parmesan et Basilic



Assiette du Fromager sur son Lit de Salade

(Brie - Emmental - Munster)

DESSERTS



*Soufflé Glacé à la Mirabelle et
sa crème Anglaise*

OU

*Mousse au Chocolat Maison et
son Cœur Coulant à la Framboise*

OU

*Crumble aux Pommes et Fruis Rouges
et sa boule de Glace Caramel Beurre Salé*

*Salade folle de Gambas et Foie Gras de Canard « Maison »
et son Pain d'épices toastés*

OU

Filet de Rouget et son Rizotto crémeux

OU

Marbré de Lapereau et sa petite salade mélangée à l'huile de Noix



Sorbet Mirabelle



Pavé d'Ombrine et sa sauce à l'Oseille

OU

Assiette du Grillardin (Agneau - Bœuf - Canard)

OU

Suprême de Pintade aux Aromates



*Assiette du Fromager et sa petite salade mélangée
(Brie - Emmental - Munster)*



Omelette Norvégienne flambée en salle

OU

Mi-moelleux au Chocolat sur sa crème Vanillée

OU

Notre Vacherin glacé (façon revisitée) et son coulis de Fruits Rouges

Terrine de Foie gras de Canard maison et sa confiture de Figues
OU

Médailon de Volaille farcie aux Asperges vertes et Tomates confites
avec son jus au Vinaigre de Framboises



Brochette de Gambas - Noix de Saint-Jacques
et son Rizotto crémeux
OU

Filet de Sole farcie aux Écrevisses et Asperge verte



Sorbet Mirabelle



Filet de Bœuf et sa sauce aux Morilles
OU

Trilogie d'Agneau de la Ferme de Neufchef
(Merguez Maison - Tranche de Gigot d'Agneau - Côte d'Agneau)



Assiette du Fromager et sa petite salade mélangée
(Brie - Emmental - Munster)

ASSIETTE DE DÉGUSTATION :

- 1 mini Crème brûlée à la Fleur d'Oranger,
- 1 mini Tiramisu,
- 1 Fondant au Chocolat,
- 1 boule de Sorbet,
- 1 brick de Truffe au Chocolat et zestes d'Oranges

Menu Spécial Mariage

76€/Personne
Boissons comprises

*Salade tout Canard au Foie Gras de Canard Maison - Gésiers de Canard Confits -
Magret de Canard Fumé par nos Soins*

OU

*Marbré de Foie Gras de Canard façon du Chef et son Mesclun
Gewurztraminer Cuvée Réservee - Maison TEMPÉ*

1 Bouteille pour 4 personnes

OU

Filet de Sandre poêlé et sa sauce Champagne

OU

Nid de Tagliatelles aux Noix de Saint-Jacques flambées au Cognac

Château Magneau - Graves Blanc

1 bouteille pour 4 personnes



Sorbet Mirabelle



Filet de Bœuf et sauce aux Morilles

OU

Carré d'Agneau Portion et son jus au Romarin

Château la Tour Reynaud - Bordeaux Rouge

1 bouteille pour 4 personnes



Plateau de Fromages Affinés et sa petite Salade mélangée à l'Huile de Noix

1 verre de Côte du Rhône - Charles TYRAND



Assiette de Dégustation composée de :

1 mini Crème Brûlée à la Fleur d'Oranger,

1 mini Tiramisu,

1 Fondant au Chocolat,

1 boule de Sorbet,

1 Brick de Truffe au Chocolat et zestes d'oranges.



Eaux Minérales et Gazeuses à hauteur d'une bouteille pour 2

1 Café

*Assiette de Charcuterie
et ses Condiments
OU*

Carpaccio de Tomates et Jambon Cuit



Escalope de Volaille aux Champignons

OU

Nuggets de Poulet

OU

Poisson Pané

OU

Steak Haché

Accompagné de Frites ou Pâtes ou Légumes



Coupe de Glaces et Sorbets

OU

Salade de Fruits



Tarif du Menu Complet : 13 €

Tarif du Menu sans Entrées : 8 €

Menu proposé pour les moins de 12 ans

FORFAIT À 10 €

1 Kir Pétillant Cassis
et ses Mises en Bouches



Château Roche Mazet
(Bordeaux Rouge)

Sauvignon Blanc
(Bordeaux Blanc)

1 bouteille pour 3 personnes



Eaux Minérales Plates et Gazeuses

1 bouteille pour 2 personnes



1 Café

FORFAIT À 14 €

Punch
et ses Mises en Bouches



Bourgogne Chardonnay
ou

Pinot Noir

(Blanc ou / et Rouge)

1 bouteille pour 2 personnes



Eaux Minérales Plates et Gazeuses

1 bouteille pour 2 personnes



1 Café

FORFAIT À 19 €

Apéritif classique
et ses Mises en Bouches



Les Hauts de la Huyre
(Beaujolais Blanc)



Moulin à Vent
(Beaujolais Rouge)

1 bouteille pour 3 personnes



Eaux Minérales Plates et Gazeuses

1 bouteille pour 2 personnes



1 Café

Sélection de notre Cave

VINS BLANCS

CHABLIS

(Côtes de Lechet - 1er Cru)

45 €

PINOT GRIS D'ALSACE

(Maison TEMPÉ)

25,50 €

BOURGOGNE BLANC - SAINT-VÉRAN

32 €

VINS ROUGES

MOUTON CADET

(Bordeaux)

30 €

MOULIN À VENT

(Beaujolais)

33 €

CHÂTEAU LUSSEAU

(Saint-Émilion Grand Cru)

59 €

FORFAIT À 17 €

8 RÉDUCTIONS PAR PERSONNE

D 3 TOASTS CHAUDS

- Mini Quiche Lorraine
- Mini Croque Monsieur
- Mini Pizza
- Feuilleté Saucisse à la Moutarde
- Feuilleté d'Escargot au Beurre d'Ail
- Tartelette Saumon Brocolis

D 2 TOASTS FROIDS

- Rillettes de Porc Maison
- Saumon Fumé
- Saucisson
- Jambon Fumé
- Fromage Ail et Fines Herbes
- Terrine de Viande
- Tartine de Bœuf Cru

D 3 RÉDUCTIONS SUCRÉES

- Tartelette Citron Chocolat
- Macaron Café
- Chou Framboise
- Savarin Fraise
- Tartelette Chocolat Orange
- Chou Vanille
- Éclair Chocolat

BOISSONS

- D Kir pétillant Cassis
- D Jus de Fruits
- D Eaux Minérales
- D Eaux Gazeuses

FORFAIT À 21 €

8 RÉDUCTIONS PAR PERSONNE

D 3 TOASTS CHAUDS

- Mini Quiche Lorraine
- Mini Croque Monsieur
- Mini Pizza
- Feuilleté Saucisse à la Moutarde
- Feuilleté d'Escargot au Beurre d'Ail
- Tartelette Saumon Brocolis

D 2 TOASTS FROIDS

- Rillettes de Porc Maison
- Saumon Fumé
- Saucisson
- Jambon Fumé
- Fromage Ail et Fines Herbes
- Terrine de Viande
- Tartine de Bœuf Cru

D 3 RÉDUCTIONS SUCRÉES

- Tartelette Citron Chocolat
- Macaron Café
- Chou Framboise
- Savarin Fraise
- Tartelette Chocolat Orange
- Chou Vanille
- Éclair Chocolat

BOISSONS

- D 1 Bouteille de Champagne (Veuve Chabert)
- D Jus de Fruits
- D Eaux Minérales
- D Eaux Gazeuses

- ▶ *Citrouille Printanière :*
Crudités de saison présentées dans une Citrouille et servies avec 3 sauces 53,50 €
- ▶ *Pains Surprises aux Goûts variés - 60 Toasts* 47,00 €
- ▶ *Pyramide de Fruits Frais* 55,00 €
- ▶ *Bouquet de Crevettes Roses - 80 pièces* 38,50 €
- ▶ *Brochettes de Poissons Fumés*
Saumon - Flétan - Haddock - 60 pièces 47,00 €

ACCOMPAGNEMENT (Suite)

BOISSONS AU LITRE

<i>Punch Maison</i>	20,00 €
<i>Sangria Maison</i>	15,00 €
<i>Jus de Fruits (Orange - Pamplemousse)</i>	7,00 €
<i>Coca-Cola</i>	6,00 €
<i>Eaux Minérales Plates ou Gazeuses</i>	4,20 €



BOISSONS BOUTEILLE (75 CL)

<i>Champagne Veuve Chabert</i>	37,50 €
<i>Champagne Ruinart</i>	75,00 €
<i>Whisky Clan Campbell</i>	46,00 €



BIÈRE PRESSION

<i>Fût de 20 litres (équivalent à 80 bières) Heinecken</i>	225,00 €
<i>Fût de 6 litres (équivalent à 24 bières) Leffe Blonde</i>	72,00 €



DIVERS

<i>Droit de bouchon pour Champagne uniquement</i>	8,00 €
---	--------

► PHOTOGRAPHE MC PRODUCTION

REPORTAGE PHOTO / VIDÉO - ALBUM COULEUR - N/B - CRÉATION DVD

Marc CALMES

marc.calmes54@free.fr

Tél. 06 85 64 86 42

(Devis suivant Budget et Préférences)

► FLEURISTE 3 FLEURS.....ET PLUS

MARIE ARTISAN FLEURISTE

TOUTE CRÉATION FLORALE

lpdf57360@yahoo.fr

Tél. 03 87 67 14 11

(Devis suivant Budget et Préférences)

► DISC-JOCKEY

MELI MELO ANIMATION

François LOVATO

françois.lovato0157@orange.fr

Tél. 06 77 00 08 39

(Devis suivant Budget et Préférences)

► BOULANGERIE - PÂTISSERIE

BOULANGERIE YVON WATRIN

ZAC Belle Fontaine

57185 CLOUANGE

Tél. 03 87 67 17 17 (Demander Martine WATRIN)

(Devis suivant Budget et Préférences)