



Votre événement



Année 2022

Bienvenue chez Manu

latabledemanu@gmail.com



Nous vous remercions d'avoir choisi La Table de Manu pour votre futur événement!

Votre événement sera 100% sur mesure, grâce à la privatisation de la salle, l'exclusivité du chef et le personnel à vos petits soins.

L'équipe de Manu est à votre écoute.

N'hésitez pas à nous écrire si vous avez des questions, des demandes ou encore des suggestions!

1 rue du Noyer,
67370 Stutzheim-Offenheim

latabledemanu@gmail.com

+33(0) 3 88 69 88 44





Locations sèche de 1 à 18 personnes:

Profitez de nos infrastructures salles et espace entrée, pour vos réunions ou séminaires tout en vous coupant de toutes distractions. Notre salle de réception modulable pourra être adapté selon vos besoins.

Prix:

150€ par 1/2 journée

250€ la journée

Petit-déjeuner continental incluant boisson chaude, : 15€ par personne

Collation pour la pause: 10€ par personne

Serveur-serveuse: 100€ par journée

Location banquet de 8 à 30 personnes:

Venez vous retrouvez autour de bons petits plats pour mariage, communion, fête entre amis ou famille. La table de Manu sera à votre écoute pour que vous puissiez vivre une expérience à la hauteur de vos attentes.

Prix:

Privatisation des locaux, un chef privatisé et un serveur aux petits soins: 120€ (**supplément obligatoire pour tous banquet**)



Le Menu Alsacien - 35€

Tarte Flambée
-
Baeckeoffe
ou
Choucroute
-
Vacherin alsacien
ou
Tarte au Fromage Blanc

Le Menu Découverte - 40€

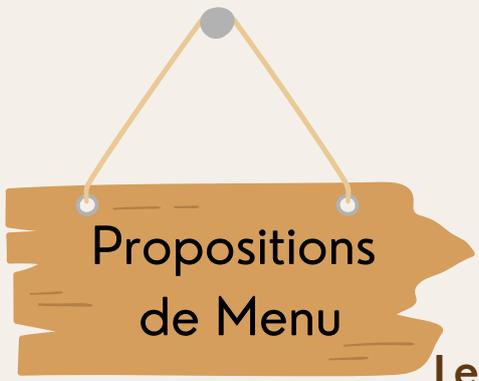
Foie-Gras d'Alsace
-
Sorbet au crémant
-
Filet de boeuf et sa purée de pommes
de terres truffés
-
Vacherin

Le Menu du soleil - 45€

Salade de saison
-
Sorbet et larme d'anis
-
Bouillabaisse
-
Nougat glacé au miel

Le Menu Signature 50€

Filet de Sandre avec sa sauce crème de
Muscat
-
Sorbet et larme de calvados
-
Filet Mignon de veau de lait aux
champignons d'Alsace et sa cuillère de
crème d'Isigny, accompagné de
pommes de terres sautés et légumes du
jour
-
Dessert autour du chocolat



Propositions
de Menu

Le Menu d'Eté - 40€



Le Menu du Printemps - 40€

Pâtés en croute

-

Asperges d'Alsace et ses 3 sauces,
déclinaison de jambons

-

Tarte à la rhubarbe

OU

Vacherin

Assiette de melon et son jambon de
pays

OU

Tomates et mozzarella IGP

-

Travers de porc et ses frites

OU

Pavé de saumon et son riz,
accompagné de sa sauce basilic

-

Salade d'ananas et ses notes de fruits
rouges

OU

Abricots rotis au miel et sa boule de
glace



Le Menu d'Hiver - 40€

Tranche de foie-gras et ses figues

-

Civet de cerf et ses spätzle

OU

Rôti de sanglier aux airelles

-

Crumble aux pommes, cannelle et sa
boule de glace



Le Menu d'Automne - 40€

Tarte flambée au bleu

OU

Velouté de potiron et châtaigne

-

Magret de canard

Gratin de pommes de terre au
comté

-

Poire pochée et son chocolat
fondu

OU

Pommes au four



Composez votre
Menu avec Manu

Entrées:

- Foie Gras de Canard d'Alsace et sa gelé de gewurtstraminer
- Saumon fumé d'Ecosse, beurre normand
- Homard entier façon Manu, sur son riz sauvage
- Planche de charcuteries et fromages
- Pâté en croute et sa salade verte
- Tarte flambée normale et gratinée



Plats à base de viandes:

- Côtes de boeuf à partager et sa purée de pomme de terre
- Volaille (à voir avec le chef)
- Filet mignon et son gratin de pommes de terre au comté
- Carré de veau cuisson basse température, spatzle et légumes de saison

Plats à base de poissons:

- Filet de bar et sa sauce beurre blanc, riz et légumes
- Dos de Cabillaud,
- Pavé de saumon, sauce citronné et pomme de terre au four
- Moules du Mont Saint Michel façon marinière ou crème

Fromages:

- Plateau de Fromages AOP français
- Mont d'Or AOP tiède
- Mariage qui fonctionne entre l'Alsace et la Normandie!



Dessert:

- Assiette autour du chocolat
- Assiette de fruits de saison et sorbets
- Nougat glacé maison
- Vacherin



Pour chaque menu il est possible d'ajouter:

- Tarte flambée normale et gratinée (4,50€ par personne)
- Sorbet façon trou normand (2,50€ par personne)
- Plateau de fromages AOP (4,50€ par personne)

Forfait complet

- 1 coupe de crémant
- 1 verre de 15 cl de Pinot Gris
- 1 verre de 15 cl de Saint Emilion
- 1/2 bouteille d'eau
- 1 café

25€ par personne

Forfait de la petite soif

- 1 coupe de crémant d'Alsace
- 1 verre de 15 cl de Sylvaner
- 1 verre de 15 cl de Bordeaux

15€ par personne

Forfait de la moyenne soif

- 1 coupe de Kir crémant d'Alsace et ses griottes
- 1 verre de 15 cl de Pinot Gris
- 1 verre de 15cl de Saint Emilion

18€ par personne

Forfait de la grande soif

- 1 coupe de Champagne
- 1 verre de 15 cl de Pinot Blanc
- 1 verre de Madiran
- 1 coupe de crémant d'Alsace

20€ par personne

Apéritifs salés
offert pour tous
forfait prit



NOS SUGGESTIONS D'APERITIFS

Apéritif maison "Kir crémant aux griottes entières" (15cl)	5,40€
Kir royal crémant	5,20€
Kir vin blanc cassis, framboise, mûre, pêche de vignes	3,70€
Coupe de Crémant	5,00€
Whiskys spéciaux	8,80€
Pastis, Ricard (2cl)	4,15€

La bière pression (25cl)	3,20€
Bières (Picon, Cynar, Mandarin) (25cl)	4,00€

Lisbeth Bleue, Rouge, Verte (100cl)	5,50€
Perrier (avec ou sans rondelle de citron) (33cl)	3,50€
Coca-Cola, Orangina, Ice Tea, Schweppes (33cl)	3,50€
Jus de tomates, pommes, oranges, abricots (25cl)	3,50€
Un grand choix d'alcool bruns et blancs	8,25€

NOS BOISSONS CHAUDES

Café ou décaféiné	2,50€
Café Viennois	4,10€
Irish Coffee	8,80€
Thé ou infusion	2,50€

VINS EN BOUTEILLES 37,5

Pinot Gris "Cleebourg"	14,80€
Château Neuf du Pape "Clos de l'Oratoire des Papes"	18,60€
Champagne Veuve Pelletier	20,00€

VINS EN BOUTEILLES 75cl

VIN D'ALSACE

Pinot noir "Hospices Strasbourg- Cleebourg"	26,10€
Auxerrois "Bohr Gimbrett"	20,10€
Muscat d'Alsace	21,10€
Pinot Gris "Prestige -Cleebourg"	20,40€

VINS DE BORDEAUX

Lussac St Emilion Château de Lussac	24,60€
Pauillac Baron Nathaniel, Baron P.de Rothschild	43,50€

VIN DE BOURGOGNE

Pouilly Fuissé "Jean Loron"	35,00€
Nuit St Georges Côtes d'Or "Bouchard père & fils"	49,50€

VIN DU SUD – OUEST

Cahors "Clos Triguedina – Baldes & fils"	30,90€
--	--------

VIN DE LA VALLEE DE LA LOIRE

Sancerre blanc " Les Ormeaux"	29,40€
-------------------------------	--------

VIN DE LA VALLE DU RHÔNE

Saint Joseph "Chapoutier"	27,80€
Château Neuf du Pape "Clos de l'Oratoire des Papes"	39,70€
Côtes du Rhône "Chapoutier"	20,60€

CHAMPAGNES

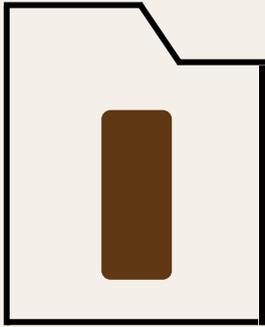
Constant Brut	39,20€
Veuve Pelletier Rosé	39,20€
Philippeonnat Brut	45,30€

CREMANTS

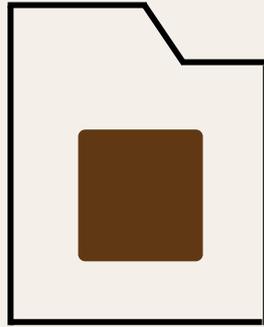
Alsace Brut Crémant " Bohr Gimbrett"	21,70€
--------------------------------------	--------

Le dernier choix
à faire, la disposition
de la salle

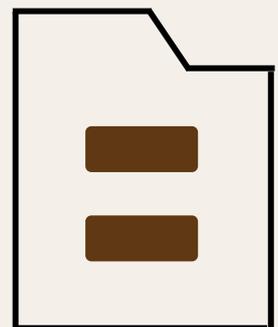
De 8 à 14 personnes:



①

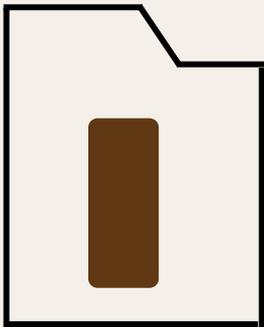


②

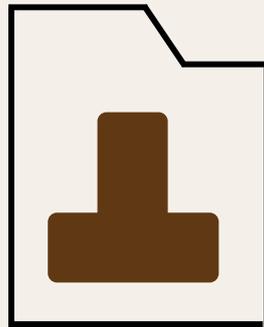


③

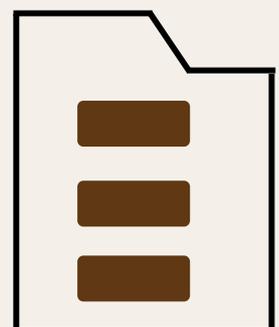
De 14 à 20 personnes:



①

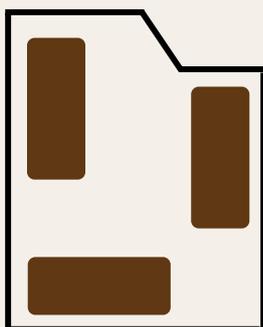


②

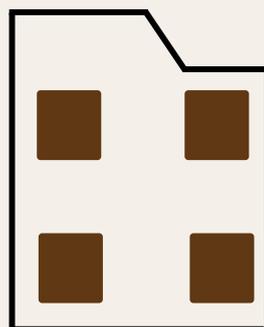


③

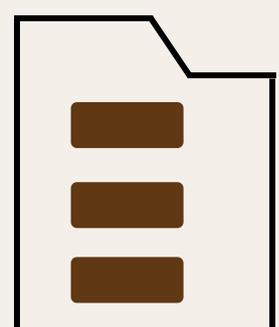
De 20 à 30 personnes:



①



②



③



Les horaires:

Locations sèches:

par demi journée: de 8h à 13h - 13h à 18h30

Locations banquets:

Déjeuner: de 11h30 à 16h

Dîner: de 18h à minuit

Paiement:

Pour confirmer la réservation après le rendez-vous de préparation avec le chef, un acompte de 30% vous sera demandé.

Les prix annoncés sont en TTC, de plus la maison accepte espèce, carte bancaire ou encore chèque pour les règlements.

La table de Manu se réserve le droit de demander une compensation pour tout dédommagement des locaux ou encore vol de tout bien.

Conditions de modifications:

Nous avons besoins de connaitre le nombre exacte de convives au minimum 5 jours à l'avance.

Si une annulation de convives se fait dans les 5 jours avant le jour de l'événement, 75% du prix du menu par personne sera à régler.

De plus, si vous désirez ajouter des convives, merci de nous contacter au plus vite. La Table de Manu se réserve le droit de refuser les convives supplémentaires si cela met en cause la qualité de service ou encore la sécurité.

Conditions d'annulations:

Nous sommes ravis de vous accueillir pour votre événement, cependant si malheureusement vous décider de l'annuler merci de nous prévenir au plus vite. A partir de 5 jours avant la date de l'événement, nous serons dans l'obligation de vous demander de régler 75% du prix du devis.

Clause entière disponible sur demande.

Nous vous remercions pour votre confiance et restons à
votre entière dispositions!



À très vite...