



Carte des Banquets

Propositions pour l'élaboration
d'un menu

A partir de 10 personnes

Tarifs Printemps-été 2026 TTC Prix nets



24 rue du Pont d'Aspach 68520 Burnhaupt-le-Haut - www.lecoquelicot.fr
Tél : 03 89 83 10 10 - E-mail : info@lecoquelicot.fr - Sarl au capital de 11 220,55 €
TVA Intracom : FR05 389 599 754 - N° SIRET 38959975400014 - APE : 5510Z

Anita et Jean François et toute l'équipe vous accueillent
À l'hôtel restaurant Le Coquelicot

Nous pouvons mettre à votre disposition 3 salles
de 15 à 60 couverts.

Un grand jardin et une terrasse
ombragée pour vos cocktails.

Un parking privé.

Un accès pour les personnes à mobilité réduite.

Nous restons à votre disposition
pour de plus amples renseignements.



Conditions particulières

Les menus banquets doivent être identiques pour toute la table.

L'ensemble des convives mangerons le même menu,
de l'entrée jusqu'au dessert.

Pour les personnes bénéficiant d'un régime spécial du fait d'une maladie,
d'une allergie, d'une croyance religieuse ou personnelle,
il sera possible d'adapter un menu particulier au moment de la commande.

Le choix du menu doit nous être communiqué
au minimum 10 jours avant la date du repas.

Le nombre de convives doit être confirmé 72 heures avant la date du repas.

Le nombre de personnes confirmées à 72 heures servira de base de facturation.

Les salles sont mise à votre disposition
jusqu'à 16h30 pour les déjeuners
et 23h30 pour les diners.

Après ces horaires, un forfait « service » vous sera facturé 25€/heure,
sachant que toute heure entamée reste due.

Nos prestations

Toutes nos prestations d'un menu complet entrée, plat et dessert
faites dans nos salles incluent:

La location de la salle, la mise en place, le nappage, la vaisselle,
le service du personnel et le nettoyage.

Toutes modifications peuvent entraîner un supplément.

Modalités de paiement

Il vous sera demandé un acompte de 30% à la réservation.

Le solde de la facture est régler sur place, en fin de prestation.

Vous trouverez ci-joint nos différentes propositions pour le repas que vous souhaitez organiser.

Pour agrémenter votre menu nous vous offrons un amuse bouche
et un sorbet arrosé entre l'entrée et le plat.

L'apéritif:

Pour accompagner l'apéritif au verre, nous servons un mélange de gâteaux salés,
de mini pâté en croûte et de saucisson sec.

Si vous souhaitez améliorer votre apéritif nous vous proposons:

*La mini moricette garnie (minimum 10 pièces) (mousse de canard, jambon cru, jambon blanc, rosette, emmental)	1.80€/pièce
*Les croques légumes, fromage blanc	1.80€/pers.
*La miche surprise (jambon, mousse de canard, saumon fumé, charcuterie, fromage)	45.00€
*Le plateau de 45 toasts	48.00€

Les entrées:

Le pâté en croûte « alsacien » accompagné d'une sauce à la moutarde et de crudités	14.00€
La terrine de poissons faite maison, accompagné d'un fromage blanc aux fines herbes et de	14.00€
Le foie gras de canard et son petit kougelhopf brioché	19.00€
Le Ceviche de daurade au citron vert	17.00€
L'avocado tartine aux gambas, salade verte	17.00€
Le carpaccio de boeuf Charolais, Parmigiano Reggiano, huile d'olive au basilic	11.00€
La bouchée forestière (vol au vent, sauce crème avec un mélange de champignons)	14.00€
La croûte aux morilles (vol au vent , sauce crème aux morilles)	19.00€
La cassolette d'escargots aux champignons	14.00€

Les poissons:	Portion:	Entrée /	Plat
Le filet de daurade grillé, à l'Espagnol « poivrons et chorizo » écrasé de pomme de terre			24.00€
Le pavé de saumon « à l'alsacienne », sur un lit de choucroute, beurre blanc au Riesling, spaetzles		20.00€	24.00€
Le duo saumon et cabillaud fondue de poireaux, beurre blanc au Riesling, riz		20.00€	24.00€
Le dos de colin aux petits légumes, sauce homardine, riz		16.00€	20.00€

Les viandes:

Le cabecero de porc grillé, sauce et garniture aux choix			20.00€
Les noisettes de mignon de porc grillé, sauce et garniture au choix			20.00€
Le filet de poulet, sauce au riesling, garniture au choix			19.00€
Le filet de canard grillé sauce framboise, garniture au choix			24.00€
Le suprême de poulet au munster, chips de lard et garniture au choix			25.00€
Le paleron de veau, cuisson en basse température, sauce et garniture au choix			29.00€
Le quasi de veau, cuisson en basse température, sauce et garniture au choix			28.00€
Le filet de boeuf rôti entier, sauce et garniture au choix			32.00€

En période de chasse, n'hésitez pas à demander nos suggestions.

Tous nos plats « viandes » sont accompagnés de légumes de saison
d'une sauce et une garniture adaptée ou au choix:

Les sauces:

Crème, moutarde à l'ancienne, miel crémeux de Bernwiller, jus brun au porto
Avec supplément: sauce forestière (3.00€) et sauce morilles (7.00€)

Les garnitures:

Spaetzles, gratin de pommes de terre, riz Sup. 2ème garniture 1.50€/pers.

Le fromage:

L'assiette de fromage	5.00€
-----------------------	-------

Les desserts:

La crème brûlée traditionnelle	7.50€
La tartelette fine aux pommes, glace vanille	7.50€
La profiterole glace vanille, sauce chocolat	8.50€
Le tiramisu aux pommes caramélisées et spéculos	8.00€
La verrine panacotta aux fruits de saison	8.00€
Le kougelhopf glacé au Marc d'alsace	8.50€
L'assiette de gourmandises	10.00€
Le vacherin glacé (2 parfums* à définir)	7.00€

**Glaces: Vanille, , chocolat rocher, caramel au beurre salé, café,*

Sorbet: Citron, framboise, orange sanguine

Si vous souhaitez vous faire faire un gâteau ou une pièce montée par un pâtissier, vous pouvez la faire livrer sur place. Un forfait de 3.00€/pers. vous sera facturé pour le service.

La carte des enfants:

Le poisson du jour meunière, légumes et pomme de terre du jour	13.50 €
Le steak haché grillé, légumes, pommes de terre du jour	10.00€
L'émincé de volaille à la crème, légumes, spaetzles	13.50 €

Pour finir le repas une glace sera servie aux petits gourmands

Nous vous remercions d'avoir choisi

Le Coquelicot pour votre repas.

Nous nous réjouissons de vous accueillir

bientôt au sein de notre établissement.