



# LE CLOS MALPRÉ & LA FORAIN

Résidences touristiques dans les Vosges

## CARTE REPAS LIVRES 2026

L'équipe cuisine prépare et livre votre repas dans votre gîte.  
Le pain n'est pas compris dans nos plats.  
La réchauffe des plats, mise en place du couvert, service  
et vaisselle sont à effectuer par vos soins.  
Les plats fournis sont à rendre propres à l'équipe cuisine le lendemain.

### PETIT DEJEUNER

Le classique :	<b>8 €</b>
Beurre, Confiture, Miel, Thé, Cacao, Café, Lait, Jus d'orange, Pain frais.	
Le brunch :	<b>13 €</b>
Petit déjeuner classique + Plateau de charcuteries & fromages, yaourts 1 viennoiseries par personne	

### FORMULE DU JOUR

<b>PLAT</b> (viande ou poisson et sa garniture)	<b>10 €</b>
<b>MENU 3 plats</b> (entrée, plat ,dessert OU plat, fromage, dessert)	<b>15 €</b>
<b>PIC NIC à emporter</b> Sandwich, chips, fromage, yaourt à boire	<b>9 €</b>
Au choix : thon/mayo, poulet/mayo, jambon/fromage	

# APERITIF

## BIERES

Spécialité de notre établissement Les Bières du Sorcier vont vous ensorceler !

Bière du Sorcier : <b>Verte</b> , <b>Bokono</b> , <b>Malaka</b> 33 cl :	
Carton de 12 bouteilles	35 €
Carton de 24 bouteilles	60 €
BDS verte au sureau 5° fût/20L	100 €
BDS blonde IMMORTIA 5° fût 15L	85 €
Achat de 20 gobelets éco cup :	15 €
Bière blonde METEOR LAGER fût de 30L	130 €
Tirage professionnel gratuit, installé dans votre chalet	
Gobelet non fourni	

## MISE EN BOUCHE

50 pièces variées à chauffer au four (quiches, feuilletés, ...)	50 €
50 pièces variées froides (cake, verrine, canapé, ...)	50 €
Planche charcuteries et fromages variés (1,5 Kg)	60 €

## PUNCHS

Punch Lorrain pétillant préparation maison	9 € / litre
Punch au Sureau pétillant préparation maison	9 € / litre
Punch Mojito préparation maison	9 € / litre

Sodas, jus de fruits, Eau pétillante à partir de 2.80 €/ litre

## VINS

Carte sur demande (vin de sélection)

blanc, rosé, rouge, pétillant à partir de 11 €/bouteille



# CRUDITES ET CHARCUTERIES

## CRUDITES

Saladier de 1 kg pour 4-5 pers	12 €
Carotte	
Céleri	
Betterave	
Choux	
Tomate	
Coleslaw	
Pomme de terre	

## SALADES

Saladier de 1 kg pour 4-5 pers	15 €
Salade Italienne (pâtes, mozza, jambon cru, olives noire, tomates, basilic, vinaigrette)	
Salade Taboulé (semoule, tomates, poivrons, menthe, citron, raisin sec, persils)	
Salade Paysanne (lentilles, lardon fumés, oignons, cornichons, câpres, vinaigrette)	
Salade Vigneronne (pdt, saucisses, de Montbéliard, oignons cornichons, vinaigrette à l'ancienne)	
Salade Grecque (tomates, courgettes, concombres, féta oignons olives noire, coriandres, vinaigrette)	
Salade Niçoise (salade, thon, poivrons, oignons, œufs, tomates)	
Salade Fermière (pommes de terre, oignons, ciboulette)	
Salade Vosgienne (salade, lardons, œufs, crème, croutons)	

## CHARCUTERIES ET VIANDES

(Plateau pour 15 personnes)

Pâté de campagne	20 €
Jambon Rostello	25 €
Jambon cru Forêt Noire	25 €
Roast-beef et ses vinaigrés	35 €
Rosette et Mortadelle	26 €
Rôti de Porc aux herbes	35 €
Rillettes maison de canard 0.5 kg	40 €

## POISSONS

(Plateau pour 15 personnes)

Saumon fumé	49 €
Saumon gravlax	65 €
Terrine de l'océan	30 €

# PLAT CONVIVIAL

Minimum de 10 personnes par commande

## TARTIFLETTE

charcuterie 100 gr / pers

12 €

Munster ou Reblochon  
Pommes de terre  
Jambon cru  
Jambon blanc  
Rosette  
Cornichons  
Salade verte



## RACLETTE

Fromage 250 gr et charcuterie 150 gr / pers

19 €

Raclette - Morbier  
Jambon cru  
Jambon blanc  
Rosette  
Bacon & Coppa  
Salade verte  
Cornichons  
Champignons  
Pommes de terre en robe des champs  
Supplément saumon fumé 3 €



Appareil fourni

## FONDUE VIGNERONNE ou BOURGUIGNONNE

Viande 200 gr/ pers

19 €

Poulet  
Bœuf  
Dinde  
Sauces (mayonnaise, béarnaise, ...)  
Gratin dauphinois et salade verte

Appareil fourni



# PLAT FAIT MAISON

Minimum de 10 commandes par plat

PIZZA Classique tomate, jambon, champignons, fromage

PIZZA Flamm crème, lardons champignons, oignons

PIZZA Végé tomate, olive, champignon

QUICHE Lorraine lardons, crème, œuf

QUICHE Légumes du soleil légumes variés

Accompagnement : Salade verte

Format : 50x30 cm à mettre au four (pour 3/4 personnes) 28 €

Pâté lorrain, salade verte 8 €

Lasagnes bolognaise ou légumes, salade verte 10 €

Choucroute garnie 13 €

Tofaille vosgienne avec saucisse, charcuteries et salade verte 13 €

Baeckeofe 13 €

## GRILL

Colis Barbecue 3 Kg au choix 45 €

Colis Barbecue 5Kg au choix 75 €

Conditionnement au kilo :

Merguez, Chipolata

Saucisse blanche, Saucisse paysanne

Lard fumé, Filet de poulet

## DESSERT FAIT MAISON

Fromage blanc & myrtilles en verrine 4 €

Tarte maison saveur régionale 4 €

Entremets à partager 5 €

Nougat framboise (Dacquoise amande, mousse framboise et nougat)

Fraisier (Dacquoise, mousse fraise, et compotée fraise)

3 chocolats (Crêpes dentelles chocolat praliné et mousse aux chocolats blanc, lait et noir)

Passion (Dacquoise, mousse Caraïbe et mangues poêlé)

