



LE CLOS MALPRÉ

Résidence touristique dans les Vosges

Réceptions 2025



Senones - Vosges Tél. 03 29 57 63 73
info@closmalpre.com www.closmalpre.com

Bar à Sirops professionnel

Prestation en libre-service à partir de 11h sur la terrasse de votre salle de réception et à votre disposition jusqu'à épuisement

Bénéficiez d'un tirage professionnel avec 120 Cups de limonade Alsacienne et 120 Cups d'eau de source bien fraîche !

Une simple pression sur le doseur transforme petits et grands en experts !
Vous pouvez choisir un assortiment de 4 sirops Monin compris dans votre formule.

Tarif 180 €

CARTE DES SIROPS

Thés – Infusions

Rooibos / thé blanc / thé citron / thé framboise / thé pêche

Fuités

*Abricot / ananas / cerise / citron / litchi / melon / mûre / mirabelle
Myrtille / orange / pomme verte / pamplemousse rose / Grenadine / kiwi /
orange / pêche / framboise / fraise / banane verte / cassis / fruit de la passion*

Virgin

Mojito mint / Pina Colada

Floraux

Fleur de sureau / rose / violette / menthe / vanille

Confiserie

*Barbe à papa / bubble-gum / caramel / chocolat cookies / macaron /
popcorn / noisette / Crème brûlée*

Sirop supplémentaire 15 € / bouteille 70 cl

Cocktail Vin d'Honneur

Notre équipe de service se tient à votre disposition
à partir de 18h pour votre cocktail vin d'honneur

Forfait à volonté



*Pétillant à la fleur de sureau
Vin de rhubarbe « Maison Moine »
Muscat d'Alsace
Sangria
Bière du Sorcier en pression**
**à convenance du chef de salle et selon stock disponible*
Softs et eaux variés

<u>Durée de prestation du vin d'honneur</u>	<u>1 h 30</u>	<u>2 h 00</u>	<u>2 h 30</u>
<u>Avec 10-11-12 pièces / personne à la carte hors supplément</u>	<u>10 pièces/pers</u>	<u>11 pièces/pers</u>	<u>12 pièces/pers</u>
Forfait à volonté adulte	26 €	30 €	32 €
Forfait à volonté + crémant « Mayerling »	28 €	32 €	35 €
Forfait à volonté + Spritz « Klipfel »	30 €	34 €	37 €
Forfait à volonté + champagne « Baron de Rothschild »	35 €	39 €	42 €
Forfait à volonté + pétillant apporté	27 €	31 €	34 €
Forfait enfant 6/12 ans	18 €	19 €	20 €

Bière blonde en complément : 130 € le fut de 30 litres (Meteor Lager)

Les bières en fûts sont exclusivement fournies par notre établissement
Tirage offert et gobelets à disposition.

La Prestation :

Ces tarifs de boissons sont valables uniquement avec une commande minimum de 10 réductions par personne à choisir sur la carte des réductions en page suivante.

Il est compris dans ces tarifs :

- Nappage et dressage du buffet, nappage des manges debout
- Mise en place du cocktail sur la terrasse ou dans la salle avec mobilier
- Débarrassage du cocktail et rangement de celui-ci
- Fourniture de la verrerie et lavage de celle-ci
- Le personnel de service

Réductions Vin d'Honneur

Dégustation froide

100 pièces par variété

Tomate Mozzarella en pic	
Lard fumé et mini st jacques en pic	
Melon et Jambon en pic	
Mini cookies lard gruyères	
Macaron foie gras pomme	
Macaron figue chèvre	
Mini canelé salés	
Cake Jambon Fromage	
Cake Olives	
Cake Saumon Citron	
Authentique Bretzel alsacien	
Salade vosgienne en verrine	+ 20 €
Tartare Saumon en verrine	+ 20 €
Tartare St Jacques en verrine	+ 20 €
Mauricettes variées	+ 50 €
Mini tortillas variés	+ 50 €
Canapés noix de jambon salée	+ 50 €
Brioche Foie gras	+ 70 €
Mini club sandwich variés	+ 100 €
Canapés saumon	+ 50 €

Nos tartinables 1.5 kg

Légumes du soleil
Concombre
Guacamole
Houmous
Poivrons
Assortiment de rillettes maison
(Saumon, Canard, Poulet)

Notre planche à partager 3 kg

Mimolette, Feta, Pétales de jambon sec,
Saucisson sec, Chorizo ibérique.

Dégustation sucrée

100 gourmandises par variété

Mini canelés Grand Marnier	
Financier	
Choux variés fruits	
Choux variés	
Macaron myrtille/vanille	
Mini canelés fourrés	
Macarons variés	+ 40 €
Duo de mini Tatin	+ 40 €
Mini tartelette au citron	+ 40 €

Dégustation chaude

100 pièces par variété

Quiches variées des chefs	
Quiches variées végétariennes	
Paniers feuilletés variés	
Tartes flambées	
Feuilletée saucisse	
Pizza	
Mini gaufre emmental	
Croque Jambon Fromage	
Croque comté truffe	
Hot dog volaille	
Accras de morue	
Samoussas assortis	
Croustillants escargot de bourgogne	
Chouquettes au comté	
Tortillas garnie	
Tatins de légumes	
Empanadas viande	
Empanadas thon et légumes	
Vol au vent poulet champignon	+ 20 €
Rostiburger	+ 20 €
Cheesburger	+ 40 €
Bruschettas variés	+ 60 €

Atelier plancha avec le Chef

25 Mini brochettes de canard env 30 gr
25 Mini brochettes de crustacés env 30 gr
25 Mini brochettes de poulet tandoori env 30 gr
25 Mini brochettes de bœuf mariné env 30 gr

+ 230 €

Tarification spécifique :

Formule 10 pièces hors supplément : inclus 1h30
Formule 11 pièces hors supplément : inclus 2h00
Formule 12 pièces hors supplément : inclus 2h30

Menu à composer

Hors boissons

A partir de 4 plats 60 €

MISE EN BOUCHE

Gaspacho Retour du Marché

En supplément à 3 €/pers

~~

ENTREE froide ou chaude

~~

2 EME ENTREE froide ou chaude

En supplément à partir de 12 €/pers

~~

ENTRACTE GLACE

En supplément à 4 €/pers

~~

PLAT ET DEUX GARNITURES

~~

DUO DE FROMAGES

~~

DESSERT

~~

Café et Infusion au buffet

Dégustation des petits chefs 3 à 12 ans 15 €

Assortiment de charcuteries, tomates cerise, chips

ou

Nugget's, pommes de terre grillées

et

Donuts et boissons

Entrée froide ou chaude

Carpaccio de veau sur une crème au thon

Marbré de canard fumé et mousse brillat-savarin

Tartare de saumon, ses jeunes pousses d'épinards et algues confites au citron

Saumon fumé de Norvège crème douce yuzu

Truite fumée sur lit de roquette, crème fouettée à l'aneth

Pressé de joue de porc au foie gras sur lit de mâche

Farandole fleurie de saison à la crème de framboise

Orecchiettes aux courgettes marinées, pesto de noisette au basilic et parmesan

Orecchiettes aux cèpes, pesto de noisette à l'ail noir et parmesan

Bouchée du Roi Stanislas *(ris de veau, champignons, volaille et quenelles)*

Entre terre et mer (avec un service au buffet) :

Duo de rillettes maison, Pressé de joue de porc au foie gras maison, Pains variés, Jambon forêt noire et assortiment de vinaigrés, Saumon mariné en copeaux, Salade de carottes, Salade de poivrons grillés, Salade perlée de la mer, Salade de pommes de terre

**Avec supplément : 3 €/pers.*

* Assiette de Saumon façon scandinave *(mariné au citron vert et Gravlax à l'aneth)*

* Tataki de thon sur lit de mâche et sa sauce soja

* Tataki de bœuf sur compotée de poivron

* Focaccia aux langoustines avec ses algues confites et petite roquette

* Saint Jacques grillées sur risotto truffé (ou nature)

* Ravioles garnies d'une farce ricotta-mozzarella parfumée à la truffe noire

* Mi cuit de foie gras maison et son chutney de figue

Entracte glacé

Pour une douce pause sucrée avant votre plat, consultez-nous pour le choix de votre
savour

(Citron/Vodka, Mirabelle/eau de vie mirabelle, Pomme granny/Calva,

Myrtille/Manzana, Ananas/Rhum pop corn...)

Plat

Joue de bœuf en cuisson basse température et sauce bordelaise.

Noix de porc marinée (miel et orange ou thym et romarin) cuisson basse température

Filet de volaille fermière, duxelles de morilles et son jus réduit

Mignon de porc à la mirabelle ou à la dijonnaise

Saumon grillé à l'unilatéral et sa fondue de poireaux, sauce safran

Suprême de volaille *Label rouge* et sa sauce foie gras

Paleron de veau de 12h et sa crème aux cèpes

Filet de poisson blanc selon retour du marché et sa sauce aux agrumes

Couronne de sole et sa mousseline de saumon fumé, sauce écrevisse

**Avec supplément : 5 €/pers.*

* Sandre rôti et sa sauce au lait de coco

* Pièce de biche sauce Grand Veneur

* Epaule de porc confite au thym et son jus de cochon corsé

* Blanc de caille en croûte et sa compotée forestière

* Filet de bœuf Rossini sauce foie gras (*cuisson au choix pour chaque invité*)

* Pavé de veau aux giroles

* Buffet tourne broche avec 2 viandes au choix :

Carré de porcelet,

Gigot d'agneau à l'ail,

Cuissot de chevreuil,

Présa de porc ibérique (cuisson réalisée sur plancha)

Accompagnement : gratin de pomme de terre et patate douce

Deux garnitures à choisir pour votre accompagnement

Gratin dauphinois

Gratin sarladais

Flan de courgette safrané

Pommes de terre grenaille

Tomate provençale

Petits légumes caramélisés

Pomme aux airelles façon tatin

Bouton d'artichaut en barigoule

Risotto crémeux

Späetzles (spécialité alsacienne)

Gratin potimarron, pommes de terre, carotte

Régimes alimentaires

Pour une question de santé ou par choix, certains convives peuvent ne pas consommer certains produits. Les allergiques, les intolérants, les végétariens ou encore les végétaliens sont de plus en plus nombreux de nos jours.

Il faut donc penser à différents régimes alimentaires pour votre dîner mariage afin qu'ils puissent se restaurer et ainsi profiter de votre réception comme il se doit.

Voici une liste des principaux régimes acceptés par nos équipes pour qui le chef de cuisine adaptera votre menu. Il n'est en aucun cas possible de le définir vous-même.

Sans viande :

Menu avec poisson

Sans poisson :

Menu avec viande

Végétarien :

Menu sans viande, sans poisson

Végétalien :

Menu sans viande, sans poisson et sans fruits de mer

A base de légumes ou de mets cuisinés sans aucun élément d'origine animale

Sans gluten :

Menu à base de produits sans gluten (sauce Maïzena, pain sans gluten, etc)

Autre régime sur demande mais sans garantie d'exécution possible par notre équipe.

Pour rappel : un régime n'est ni souhait ni une complaisance mais une réelle nécessité déontologique ou médicale.

Buffet des Princes 60 €

Crudités et Salades de saison

Carottes fraîcheur, Céleri à la crème, Concombre aux herbes,
Salade Italienne, Taboulé, Salade Paysanne,
Guacamole, houmous et tortilla chips

Poissons

Saumon fumé,
Rillettes de saumon et de thon,
Terrine de l'océan

Charcuteries et Viandes froides

Fuseau lorrain, saucisse à l'ail et magret de canard fumé,
Roast-beef, Rôti de Porc,
Jambon cru Forêt Noire, Jambon blanc,
Terrine de campagne,
Terrine aux saveurs régionales,
Pâté en croute Richelieu,
Pilon de poulet mariné,
Condiments et sauces variées

Fromages

Munster, Tome nature
Salade en méli mélo

Dessert

Grand gâteau de fête
ou
Buffet de desserts variés

Café et Infusion au buffet

Buffet Tourne Broche 65 €

Une grande table buffet entre terre et mer

Pressé de joue de porc au foie gras, Rillettes de canard maison,

Saucissons secs et Chorizo, Jambon cru et condiments,

Saumon mariné en copeaux façon Gravlax (spécialité du chef),

Salade de carottes et Salade de poivrons grillés

Salade perlée de la mer et Salade de pommes de terre

Tourne-broche : 2 viandes au choix

Carré de Porcelet aux herbes

ou Gigot d'agneau à l'ail

ou Cuissot de chevreuil

ou Présa de porc Ibérique (cuisson sur plancha)

Accompagnement : Gratin dauphinois ou Gratin de patate douce

Fromages

Munster fermier, Tome nature

Salade en méli mélo

Dessert

Grand gâteau de fête

ou

Buffet de desserts variés

Café et infusion au buffet

Cocktail de la Cour de Salm 65 €

*Dégustation en réductions sur différents ateliers et buffets en formule mange debout
pour une soirée conviviale en intérieur et extérieur*

Table dégustation entre chaud et froid

Salade vosgienne

Tartare Saumon

Tartare légumes du soleil

Gaspacho retour du marché

Rillettes de canard maison, Rillettes de saumon maison

Coquille St Jacques à la bretonne

Vol au vent aux champignons

Flammekueche

Suivi des ateliers du Chef

Poulet, Porc, Mignonette de caille à la plancha

Accras morue, Crevettes tempura

Légumes grillés

Fromages

Munster fermier

Comté

Fourme d'Ambert

Dessert

Grand gâteau de fête

ou

Buffet de desserts variés

Carte des desserts

Un dessert individuel

Tarte revisitée	Tartelette sablée, poire caramélisée, mousse choco noisette
Macaron passion	Macaron, mousse et ganache mangue passion
Macaron framboise	Macaron, mousse framboise, compotée et coulis framboise
Charlotte	Biscuit cuillère, compotée de mirabelle, mousse chocolat



Un dessert à partager

Nougat framboise	Dacquoise amande, Mousse framboise et Nougat
Fraisier	Dacquoise, Mousse fraise, et Compotée fraise
Trois chocolats	Crêpes dentelles chocolat praliné et Mousses chocolats blanc, lait et noir
Passion	Dacquoise, Mousse passion et mangue poêlée
Deux saveurs au choix sans supplément	

Un buffet de desserts variés

Panna cotta fraise et zeste de citron vert

Salade de fruits frais de saison

Tiramisu poire spéculos

Moelleux chocolat

Muffin myrtille

Compléments pour une soirée pétillante !

Sous réserve de disponibilité

Pièce montée : 2,50 € / chou garni crème pâtissière

Fontaine pétillante hors boissons : 80 €

Gâteau à partager supplémentaire 12/14 parts : 30 €

Structure wedding cake à la française : 80 €

Pour votre dessert apporté :

En remplacement : sans modification tarifaire sur votre menu

En complément : avec supplément , consultez-nous



Droit Sommelier

Le fonctionnement de notre établissement Pour le service des boissons à table

Nous mettons à votre disposition une salle équipée pour votre soirée (mobilier, nappage, vaisselle).

La confection des repas est assurée par notre équipe de cuisine, travaillant toute l'année sur notre établissement et proposant une prestation de qualité.

Aussi en qualité d'établissement hôtelier, nous ne pouvons vous autoriser à apporter vos boissons sans contribution.

Notre chef de cave met à votre disposition une carte des apéritifs et des boissons pour vos repas.

Nous vous assurons des tarifs compétitifs avec des formules étudiées tout spécialement pour les groupes.

Si vous prenez vos boissons sur l'établissement, nous proposons une gratuité pour :

L'apport de votre pétillant de fin de repas sans droit sommelier (service en buffer, flûte fournie et lavée par nos soins).

Un tirage gratuit avec l'achat de fûts de bière (tirage installé par nos soins)

Si toutefois vous préférez apporter les boissons de votre repas festif, nous vous invitons à étudier le tarif proposé ci-dessous :

Tarif Droit Sommelier :

**10,00 €/ personne pour l'apport de vos boissons du repas
50 €/ fut de bière entamé**

CONDITIONS DU DROIT SOMMELIER :

Vous apportez vos boissons (vins, champagne, sodas, eaux...) et nous vous fournissons deux verres et une flûte par personne.

Dans tous les cas :

Votre Formule Boisson sélection

Une formule unique pour accompagner votre repas au tarif de 16 € par personne

**Une bouteille de vin blanc pour 4 personnes
Une bouteille de vin rouge pour 3 personnes**

Option crémant au dessert : 4 €/personne (1 bouteille pour 5 personnes)

Une formule appliquée par menu adulte réservé proposant ainsi une moyenne de consommation entre buveurs et non buveurs.

Compris dans votre formule :

- Votre choix de 2 vins (entre blanc rouge et rosé choix unique pour l'ensemble du groupe)
- Eaux pétillantes et softs à volonté
- Le droit sommelier offert pour votre champagne ou crémant accompagnant votre dessert



NOS BIERES :

- Bière du Sorcier verte (spécialité de l'établissement) fût 20 L avec tirage : **95 €/ fût**
- En bouteille de 33 cl : Sorcier - Bokono - Malaka : carton de 24 : **60 €**
- Bière blonde fût de 30L avec tirage : **130 €/ fût**
- Bière apportée par vos soins : **Droit sommelier de 50 €/ fût apporté**

Votre Formule Boisson sélection+

Une formule unique pour accompagner votre repas au tarif de 21 € par personne

Une bouteille de vin blanc pour 4 personnes

Une bouteille de vin rouge pour 3 personnes

Une bouteille de crémant pour 6 personnes

Un fut de 30 litres de bière blonde

Softs et eau pétillante à volonté

Une formule appliquée par menu adulte réservé proposant ainsi une moyenne de consommation entre buveurs et non buveurs. (avec minimum 60 personnes sinon supplément de 2 €/ personne).

Le droit sommelier est offert pour vos alcools forts de fin de soirée



NOS BIERES :

- Bière du Sorcier verte fût de 20l supplémentaire : **95 €/ fût**
- Bière blonde fût de 30L supplémentaire : **130 €/ fût**
- Bière apportée par vos soins : **Droit sommelier de 50 €/ fût**

Notre carte des vins IGP



ALSACE

Crémant Mayerling
Gewurztraminer réserve
Pinot gris réserve
Le veilleur de nuit
Riesling réserve
Pinot noir rosé
Pinot noir réserve

Cave de Turckheim
Cave de Turckheim
Cave de Turckheim
Cave de Turckheim
Cave de Turckheim
Cave de Turckheim
Cave de Turckheim

supplément 0.50 € /personne

pétillant
blanc
blanc
blanc
blanc
rosé
rouge

BEAUJOLAIS

Morgon « La Chanaise »
Beaujolais « Les Cadoles »

Domaine Piron
Domaine Piron

supplément 0.50 € /personne

rouge
rouge

BORDEAUX

Lussac St Emilion « les haut de maydure »
Entre deux mers « Cuvée Clémence »

Château de Malydure
Domaine Cheval Quancard

rouge
blanc

BOURGOGNE

Bourgogne
Macon
Bourgogne alligoté
Macon Village « Les Florières »

Lambert de Valentinois
Cave de Lugny
Cave de Lugny
Cave de Lugny

supplément 0.50 € /personne

rouge
rouge
blanc
blanc

VALEE DE LA LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil

Domaine La Fresne

rouge

COTES DE PROVENCE

Côtes de Provence

Château Nestuby

rosé

VALEE DU RHONE

Ventoux « Vieux Clocher »
Côtes du Rhône « Les Caprices d'Antoine »
Lubéron « Délécato »
Côtes du Rhône Villages « Coq Volant »
Lubéron « Délécato »
Lubéron « Délécato »

Arnoux et fils
Domaine Ogier
Mas Edem
Domaine Galuval
Mas Edem
Mas Edem

rouge
rouge
rouge
blanc
blanc
rosé

LANGUEDOC ROUSSILLON

Grès de Montpellier Emblématique 1936

Mas de Lunès

rouge

Brunch du lendemain 25 €

Un service entre petit déjeuner et déjeuner de 10h30 à 12h00
(Au-delà de 12h00 et jusqu'à 17h00 : gestion libre au buffet sans personnel de service)

Les boissons :

Jus de fruits et
Boissons chaudes classiques du matin : café, thé, lait, chocolat et infusion

Les produits de boulangerie :

Assortiment de mini viennoiseries,
Baguettes: tradition, céréales,
Pancakes, Brioche

Les plateaux sucrés :

Confitures variées, Miel AOP, Nutella,
Beurre. Muesli, Céréales,
Yaourts du Climont,
Faisselle, Fruits frais

Les divers plateaux salés :

Fuseau Lorrain,
Terrine de poisson, Jambon fumé au bois de hêtre,
Fromages AOP

Les plats chauds :

Omelette nature,
Saucisses et Bacon grillé

les compléments: (plateaux pour 20 personnes)

Kougelhof : 40 €
Pâtés lorrain du Chef : 10 pièces de 140 gr à 40 €
Plateau de saumon fumé : 20 tranches 60 €
Duo de crudités : Carottes, Céleri- environ 150 g/pers 38 €
Duo de salades composées : Taboulé, Paysanne- 150 g/pers 55 €

Réservation possible avec un minimum de 40 brunchs adultes
(la réservation n'est pas automatique, sans réservation de votre part, la salle peut être retenue pour d'autres prestations.)
Prévoir une part adulte pour 2 enfants.



Senones - Vosges Tél. 03 29 57 63 73
info@closmalpre.com www.closmalpre.com