



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 : **8 €**

Beurre, Confiture, Miel, Céréales, Thé, Cacao, Café, Lait, Jus d'orange,
Pain frais.

Le brunch : **12 €**

Petit déjeuner classique +
Plateau de charcuteries & fromages, yaourts
2 mini viennoiseries par personne

FORMULE DU JOUR

PLAT **9 €**
(viande ou poisson et sa garniture)

MENU 3 plats **12 €**
(entrée, plat ,dessert OU plat, fromage, dessert)

PIC NIC à emporter **8 €**
Sandwich, chips, fromage, yaourt à boire

Au choix : thon/mayo, poulet/mayo, jambon/fromage

APERITIF

BIERES

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

Bière du Sorcier : Verte , Bokono , Malaka 33 cl :	
Carton de 12 bouteilles	35 €
Carton de 24 bouteilles	60 €
BDS verte au sureau 5° fût/20L	95 €
BDS blonde IMMORTIA 5° fût 15L	75 €
Achat de 20 gobelets éco cup :	10 €
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

blanc, rosé, rouge, pétillant	à partir de 9 €/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 3 €

Tarte maison saveur régionale 3 €

Entremets à partager 4 €

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 poêlée)



BON DE COMMANDE RESTAURATION

Location :

**Envoyez votre bon de commande par mail : info@closmalpre.com. au plus tard 15 jours avant votre arrivée.
accompagné de votre acompte de 50 % du montant global.
Le solde est à régler à l'arrivée.**

S.A.S SORAVOSGES au Capital de 55000 €
88210 SENONES - Tél. 03 29 57 63 73
Mail : info@closmalpre.com - www.closmalpre.com
SIRET : N° 347 933 376 00019 - APE 555A