



# Instants de fêtes ...

Sublimez vos fêtes de fin d'année,  
Organisez votre dîner ou déjeuner dans le cadre enchanteur  
du Château d'Isenbourg.  
Choisissez parmi 3 formules élaborées par notre Chef de cuisine,  
Guillaume Hannauer.

Consultez-nous  
pour nos formules apéritives (à partir  
de 6 €) et nos idées d'animations !

## Menu à 68 €

Emietté de crabe, pulpe de  
choux-fleurs, vinaigrette citron  
confit - moutarde  
\*\*\*

Saint-Jacques rôties, crémeux de  
potiron, émulsion truffée  
\*\*\*

Suprême de volaille farci au foie gras,  
gnocchi de pommes de terre  
\*\*\*

Gourmandise de poires, carambar,  
croustillant de céréales, glace vanille  
\*\*\*

Café et chocolats

## Menu à 60 €

Queues de gambas rôties,  
tartare de légumes croquants,  
sauce orange-épices  
\*\*\*

Pavé de veau cuit à basse température,  
risotto de céleri  
\*\*\*

Assiette de trois fromages affinés  
\*\*\*

Fraîcheur d'ananas, sorbet exotique  
\*\*\*

Café et chocolats

## Menu à 75 €

Pressé de foie gras au magret fumé  
\*\*\*

Filet de bar rôti, pommes de terre  
au siphon, huile de truffes  
\*\*\*

Pavé de filet de boeuf, légumes d'hiver  
et champignons, sauce périgourdine  
\*\*\*

Crousti-fondant chocolat caramel,  
glace cacahuètes  
\*\*\*

Café et chocolats

Menus boissons comprises à raison d'un verre de vin par plat  
et d'1/2 bouteille d'eau minérale par personne.

Possibilité d'animation musicale et dansante. Capacité d'accueil jusqu'à 180 personnes.

Au delà de 2h00 du matin, pour vos soirées dansantes,  
chaque 1/2 heure supplémentaire de service sera facturée 110 €.

Votre contact privilégié :

Sylvie LETANG

Ld : 03.89.78.58.90

Mail : interne.isenbourg@grandesetapes.fr

Château d'Isenbourg - 68250 ROUFFACH

Tél : 03.89.78.58.50 - Fax : 03.89.78.53.70

Site : [www.isenbourg.com](http://www.isenbourg.com)