

Offre Groupes 2026



Forfaits Apéritifs

Forfait Apéritif "Express"

6€50

1 verre de bière d'Abbaye 25cl ou 1 coupe de crémant d'Alsace ou 1 verre de Jus de fruits

2 Mini Bretzels

Forfait Apéritif du "Charron"

17€90

2 verres d'apéritifs
(bière blonde 25cl ou crémant d'Alsace, softs),
jus de fruits et eaux minérales à discrétion

5 amuse-bouche variés*

Forfait Apéritif du "Potier"

21€90

2 verres d'apéritifs
(bière blonde 25cl ou crémant d'Alsace, softs),
jus de fruits et eaux minérales à discrétion

8 amuse-bouche variés*

Forfait Apéritif du "Forgeron"

33€50

3 verres d'apéritifs
(bière blonde 25cl ou crémant d'Alsace, softs),
jus de fruits et eaux minérales à discrétion

12 amuse-bouche variés*



Cocktail des Amis



A partir de

51 €00

Bière blonde
(Amer/Picon/sirops inclus)



Crémant d'Alsace
(Crèmes cassis & mûres)



Softs, jus de fruits, eaux & sodas



Assortiment de 14 bouchées salées
chaudes & froides



Assortiment de 4 bouchées sucrées
Café

Détails de l'offre uniquement sur devis selon saison.

Supplément de 1€20/bouchée supplémentaire.

Possibilité d'options telles que Champagne, fontaines à cocktails, thèmes...

Sur devis.



Petit-déjeuner

Formule "Express"

7€00

3 mini viennoiseries
(pain au chocolat, croissant, pain aux raisins)

1 verre de jus d'orange ou de pomme 20cl

1 grande boisson chaude au choix
(café, thé, infusion ou chocolat chaud)

Formule "Continentale"

9€00

Formule express

tranche de Kougelhopf maison
(Fabriqué à la Boulangerie de l'écomusée D'Alsace)

Baguette, beurre, confiture & miel
(Équivalent à 1/2 baguette par personne)

Formule "Complète"

14€00

Formule Continentale
(boissons chaudes à discrétion)

Charcuterie & fromages d'Alsace

Fromage blanc

Salade de fruits



Brunch



25€90

Viennoiseries, Kougelhopf, Pains,
Beurre, Confiture, Miel, Céréales



Plateaux de Charcuteries Alsaciennes,
Plateaux de Fromages Alsaciens



Fromage Blanc, Yaourts, Fruits Frais, Salade de Fruits



OÛfs à cuire, OÛfs Brouillés, Saucisses Knack
Crudités, Filets de Saumon Façon Bellevue,



Tartes aux Fruits de Saison,
Tartes au Fromage Blanc



Jus de Fruits (Pomme ou Orange)



Café, Thé, Lait Chaud, Chocolat



Menu Réception

Entrée, Plat, Fromage et Dessert

75€00

Carpaccio de thon
Marinade au Yuzu et crème aux herbes
OU

Terrine de foie gras de canard
Confiture de choucroute & navette briochée
ou

Assiette « Terre & Mer »
Jeunes pousses de salade à l'huile de noix et vinaigre
de Xérès, foie gras de canard, gésiers de volailles et saumon fumé

Carré de veau
Sauce aux girolles, purée de pommes de terre aux
herbes & brochette de légumes
ou

Filet de bœuf Sauce au pinot noir,
galette de pommes de terre & poêlée de légumes
ou

Filet de dorade,
sauce safranée & risotto crémeux

Assiette de fromages Alsaciens
Munster, Bokaas, Ribeauvillé

Palette de desserts
Verrine tiramisu , sorbet, crumble aux fruits, brochette de fruits
ou

Variation aux chocolats
Verrine de mousse au chocolat, croquant au chocolat,
crème brûlée au chocolat, boule de glace chocolat blanc



Pour accompagner votre repas

BOISSONS AU CHOIX :

VERRE DE PINOT GRIS 12,5CL, VERRE DE PINOT NOIR 12,5CL, VERRE DE RIESLING 12,5CL

JUS DE FRUITS 20CL, SOFT 33CL, EAU MINÉRALE 25CL

1 CAFÉ OU THÉ

Menu Enfant



10€00

Assiette de charcuterie
ou
Crudités



Emincé de volaille à la crème,
Spaetzle d'Alsace
ou
Saucisses Knacks, Frites
ou
Mini tarte flambée



1 Mini Tarte aux fruits
ou
Glace Enfant

Pour accompagner votre repas

1 CAPRI - SUN 20CL
OU 1 SIROP À L'EAU



Menus Groupe

Menu 1

Série de Tartes Flambées à partager
(traditionnelle, gratinée et forestière)
Salade verte

25€90

40 personnes max



Vacherin glacée vanille-fraise

Menu 2

Assiette de Crudités
Fleischnacka, salade verte
Fromage blanc, coulis de myrtilles

27€90



Menu 3

Tarte aux poireaux
Schiffala, Salade de pommes de terre
Tarte au Fromage blanc

29€90



Menu 4

Choucroute royale aux 5 viandes
Assiette de Munster
Sorbet mirabelle

33€90



Menus Groupe

Menu 5

Salade vigneronne

Suprême de volaille, sauce au Riesling, nouilles d'Alsace

Sorbet mirabelle arrosé au schnaps

35€90



Menu 6

Pâté en croûte, mousse de Raifort, mesclun de jeunes pousses

Choucroute aux 2 poissons, Sandre et Truite saumonée

Streusel aux Pommes

36€90



Menu 7

Terrine de Sandre & coeur de saumon, crème aigrelette

Baeckaoffa aux 3 viandes, Sauté de porc, d'agneau et de bœuf

Kougellhopf glacé

38€90



Pour accompagner votre repas

4 VERRE DE PINOT BLANC 12,5CL OU 4 VERRE DE PINOT NOIR 12,5CL
OU 4 JUS DE FRUITS 20CL OU 1 SOFT 33CL
(OPTION VERRE DE VIN SUPPLÉMENTAIRE 4€)
EAU MINÉRALE 25CL
1 CAFÉ OU THÉ

Choix d'un menu UNIQUE pour l'ensemble du groupe



Conditions particulières de vente



Valable du 1er janvier au 30 Décembre 2026 (hors période de fermeture).



Menus pouvant être servis à partir de 20 personnes
(un supplément de 5€00 TTC par personne est applicable
pour les groupes de 10 à 19 personnes).



La société OPERAPRINCE
se réserve le droit de facturer toute demande de modifications
en deçà du délai des 7 jours.



Les tarifs s'entendent par personne, taxes et service inclus.
Photo non contractuelle.



Durée de service : 2H00 pour un groupe de 100 personnes.

Menu UNIQUE à l'ensemble du groupe



Extras

Borne Photo

IMMORTALISEZ VOTRE ÉVÈNEMENT

Avec le partenaire JCS Photographie
incluant :

- 400 photos
- montage/démontage
- 1 technicien sur place
- 1 création graphique personnalisée
- des accessoires
- Toutes les photos en numérique



Chanteuse

AMBIANCE MUSICALE À LA CARTE
AVEC LA CHANTEUSE TALENTUEUSE
ELISE WACHBAR

- Élégance, ambiance jazz avec un guitariste
- Dynamique, ambiance pop rock
- Pour danser, en duo avec notre chanteur sur le son des musiques incontournables des soirées
- En solo, répertoire diversifié sur bandes sons



Animations

SOIRÉE MUSICALE
AVEC EYDENCE MUSIC

- Animations
- Blind test
- Karaoké



Magicien

MAGIE ET CLOSE UP AVEC
FRANCK BARTON

