Menus groupes
Noël 2026

DOMAINE & SPA du HIRTZ

Menus disponibles du 13 novembre 2026 au 3 janvier 2027
Hors soirée du 31.12.26
Notre chef et nos cuisiniers vous proposent…

Menu unique pour tout le groupe*

LE MENU DES TERROIRS : 34€

Œuf parfait et cappuccino de crème de potimarron,
crème montée aux quatre-épices

Civet de sanglier grand veneur,
pommes confites, purée de patates douces
OU
Raviole ouverte de poisson du moment,
accompagnements du chef

Nougat glacé

LE MENU DES SAVEURS : 42€

Terrine de foie gras de canard,
chutney de pommes aux épices, toast brioché

Pavé de sandre rôti sur peau,
sauce au beurre blanc au crémant d'Alsace, risotto aux agrumes
OU
Suprême de volaille fermière aux écrevisses,
mousseline de patates douces et châtaignes

Bavarois aux fruits rouges, insert au chocolat

LE MENU DÉLICES DE NOËL : 59€

Raviole de Royans, sauce au foie gras

Magret de canard laqué aux épices douces de Noël et aux agrumes,
mousseline de patates douces et de châtaignes
OU
Pavé de sandre rôti sur peau,
sauce au beurre blanc au crémant d'Alsace, risotto aux agrumes

Bûche Signature glacée marron-praliné,
caramel au beurre salé, génoise au chocolat, glaçage rocher

Smartbox, Naturabox, Demi-pension, Coffrets bons cadeaux (Expérience, Essentiel, Signature, Parenthèse...) : entrée, plat, dessert dans le menu des Terroirs UNIQUEMENT.

** Adaptation des régimes particuliers et allergies selon le menu choisi*

POUR ORGANISER VOTRE REPAS

DOMAINE & SPA du HIRTZ

CHOIX DU MENU



• Pour le confort de nos équipes et pour vous offrir le meilleur des services, nous vous demandons de **choisir un menu unique à l'avance pour le groupe**.
Pour le terroir : choix possible entre les 2 entrées, les 2 plats et les 2 desserts en précisant votre choix en amont.
• Une fois le menu choisi, merci de nous préciser **les allergies ou régimes spéciaux** afin que nous puissions adapter le menu en conséquence (sans viande, végétarien, etc...)
Important : Par mesure sanitaire et de traçabilité, les aliments extérieurs (apéritif, desserts, etc.) ne sont pas autorisés.

BOISSONS



Pour accompagner votre repas, nous vous proposons des forfaits boissons adaptés à votre groupe :
• **À partir de 20 adultes, nous recommandons un forfait unique pour tous**.
• Les bouteilles seront servies selon le nombre de forfaits et posées sur les tables. De cette manière, chaque convive pourra se servir selon ses envies (certains ne prendront pas de vin, d'autres en prendront plusieurs verres...).
• Vous pourrez ajouter des apéritifs ou des bouteilles à la carte en dehors du forfait.

Les boissons extérieures ne sont pas autorisées ; nous ne pratiquons pas le droit de bouchon.

DESSERT



Célébration spéciale ? Nous pouvons remplacer le dessert du menu par un biscuit unique entier pour le groupe (sans supplément) . Liste des biscuits disponibles sur demande.
• Précisez-nous pour quelle occasion nous avons le plaisir de vous accueillir, nous ajouterons une plaquette personnalisée sur le dessert. (Ex : «Joyeux Anniversaire Emma»)

DÉCORATION



• Nous dressons la table avec des petites décorations florales et des photophores.
• Si vous apportez un chemin de table, veuillez nous le déposer au plus tard la veille.
• Vous pouvez venir installer votre décoration de table 30 minutes avant le repas.
Notre équipe ne s'occupe pas de la mise en place.

Dans la salle séminaire, nos tables sont en bois brut, vous conviennent-elles ou désirez-vous des nappes ?

FACTURATION



Afin de mieux organiser la facturation : **La facture sera-t-elle réglée par une seule personne ou chaque invité règlera-t-il sa part ?**

HORAIRES



• **Pour les déjeuners :** nous remercions notre aimable clientèle de bien vouloir libérer la salle au plus tard à 16h (17h le dimanche).
• **Pour les dîners** : notre auberge ferme à 22h du dimanche au jeudi et à 23h les vendredi et samedi.