



RESTAURANT

Parc Faïencerie Niderviller

Menus de Fêtes

Du 30 Novembre 2021 au 1^{er} Janvier 2022

Au Restaurant

Cuisine Créative de Saison
Coffrets Cadeaux
Traiteur de Fêtes

Menus de Fêtes

Ouverture exceptionnelle sur demande et réservation à partir de 15 personnes

Tel : 03 87 07 37 99 – Mail : contact@restaurant-m-niderviller.com

www.restaurant-m-niderviller.com

Philosophie et Partenaires

Philosophie

Faire voyager au quotidien nos clients
avec des créations réfléchies et originales,
autour de produits sélectionnés.
A travers nos menus s'expriment notre vision et philosophie.
Une cuisine où chaque élément à sa place,
où nous avons retiré l'inutile et le superflu
pour nous concentrer uniquement
sur l'essentiel.

Nos Partenaires au Quotidien Proche de Chez Nous

Le Champ du Ver Luisant à Haut-Clocher, Moselle 57
Maraîchage Bio Dieudonné Frères et Terre, Moselle 57
Maraîchage du Geroldseck, Moselle 57
Scot La Cigogne à Weyersheim, Bas-Rhin 67
L'instant Gourmand, Moselle 57
La Ferme du Bel Air à Landorff, Moselle 57
L'Escargot Buhlois à Buhl, Moselle 57
La Chèvrerie de Niderviller à Niderviller, Moselle 57
Miel Limon, à Dabo, Moselle 57
Gaec Saint Désiré à Niderviller 57
Les Jardins de Gaïa à Wittisheim, Bas-Rhin 67
Ferme du Ritterwald à Schneckenbusch, Moselle 57
Ferme de la Gissière à Maizière-lès-Vic 57
Black Pudding à Abreschviller, Moselle 57
René Tourrette à Strasbourg Bas-Rhin 67
Asperges Halter à Wasselone Bas-Rhin 67
Toussaint à Woustviller, Moselle 57
Les Vins d'Auteur à Metz, Moselle 57
Café Mokxa à Strasbourg, Bas-Rhin 67
Boucherie Metzger à Paris Rungis 94
Barbara Leboeuf Céramique à Strasbourg, Bas-Rhin 67

Apple
Bose et Yamaha Sound
Blanc Carrare
Serax
Bernardaud
Collinet-Sièges
Garnier Thiebaut
Kitchenaid



RESTAURANT
Paris - Friterie Niderviller

Menu

25€

Menu du Midi

Servi Uniquement le Midi
Du Mardi au Samedi

Pain Artisanal et Beurre Bio Local

Boulangerie Bio L'instant Gourmand - Gaec Saint-Désiré

M

Vieux Comté, Chou-Fleur, Condiment de Mangue Pignons de Pin et Herbes Fraîches

Ferme du Bel Air - Cloche à Fromages

M

Saumon cuit à 63°C, Panais

Beurre de Chou, Huile de Romarin, Oignons Pickles

La Cigogne - Ferme du Geroldseck - Ferme du Bel Air - Ferme Saint-Désiré

Ou

Suprême de Pintade, Jus Brun aux Epices d'Hiver Céleri Fumé, Polenta à la Noisette

Ferme du Ver Luisant - Ferme du Bel Air - Ferme du Geroldseck

M

Passion, Coco, Mangue, Litchi

Ferme Saint Désiré - La Cigogne

Accord | 2 verres

12€



RESTAURANT
Paro Patençerie Niderviller

Menu

49€

Menu en 6 étapes

3 Mises en Bouches

Raviole Végétale, Crème de Topinambours et Truffe
Bœuf Lorrain Fumé, Gel de Griotte Vinaigré, Huile de Pin, Oignons Frits
Tartelette Patate Douce Fumée, Coing et Lisette

M

Pain Artisanal et Beurre Bio Local

Boulangerie Bio L'instant Gourmand - Gaec Saint-Désiré

M

Foie Gras en Sapin de Noël

Biscuit Noisettes Grillées, Poires et Pin

Ferme du Bel Air - Miel du Limon - La Cigogne

Ou

Saumon Fumé, Ravioles de Butternut au Miel

Feuilles de Câprier, Crème de Citron

Ferme du Ver Luisant - Miel du Limon - Huilerie Bordelaise

M

Truite, Céleri au Beurre Fumé, Chou Kâle

Eau de Poires Pickles, Huile de Romarin

La Cigogne - Ferme du Geroldseck - Ferme du Bel Air

Ou

Filet de Cannette Laqué, Jus Brun au Thé Maté Fruits Rouges

Mousseline de Panais, Condiment de Moutarde Violette

Moutarde de Fallot - Jardin de Gaïa - Ferme du Bel Air - Ferme du Geroldseck

M

Pain Perdu à la Cannelle, Crème Glacée à la Vergeoise

Caramel de Carotte, Crunchy, Noix Caramélisées

Ferme du Geroldseck - Miel du Limon - Ferme du Bel Air

Ou

Fromage Blanc au Miel, Crunchy

Sorbet au Lait de Coco, Miel au Romarin

Ferme du Ver Luisant - Miel du Limon - Ferme Saint Désiré

M

3 Mignardises

Cœur Grivé Orange, Gingembre et Menthe

Carotte Cake aux Épices et aux Noix

Mandiant Chocolat Orange, Pistache

Accord | 3 verres

18€

Menu

56€

Menu en 7 étapes

3 Mises en Bouches

Raviole Végétale, Crème de Topinambours et Truffe
Bœuf Lorrain Fumé, Gel de Griotte Vinaigré, Huile de Pin, Oignons Frits
Tartelette Patate Douce Fumée, Coing et Lisette

M

Pain Artisanal et Beurre Bio Local

Boulangerie Bio L'instant Gourmand - Gaec Saint-Désiré

M

Foie Gras en Sapin de Noël

Biscuit Noisettes Grillées, Poires et Pin

Ferme du Bel Air - Miel du Limon - La Cigogne

Ou

Saumon Fumé, Ravioles de Butternut au Miel

Feuilles de Câprier, Crème de Citron

Ferme du Ver Luisant - Miel du Limon - Huilerie Bordelaise

M

Truite, Céleri au Beurre Fumé, Chou Kâle

Eau de Poires Pickles, Huile de Romarin

La Cigogne - Ferme du Geroldseck - Ferme du Bel Air

M

Filet de Cannelle Laqué, Jus Brun au Thé Maté Fruits Rouges

Mousseline de Panais, Condiment de Moutarde Violette

Moutarde de Fallot - Jardin de Gaïa - Ferme du Bel Air - Ferme du Geroldseck

M

Pain Perdu à la Cannelle, Crème Glacée à la Vergeoise

Caramel de Carotte, Crunchy, Noix Caramélisées

Ferme du Geroldseck - Miel du Limon - Ferme du Bel Air

Ou

Fromage Blanc au Miel, Crunchy

Sorbet au Lait de Coco, Miel au Romarin

Ferme du Ver Luisant - Miel du Limon - Ferme Saint Désiré

M

3 Mignardises

Cœur Grivé Orange, Gingembre et Menthe

Carotte Cake aux Épices et aux Noix

Mandiant Chocolat Orange, Pistache

Accord | 4 verres

24€

Menu

69€

Menu en 9 étapes

3 Mises en Bouches

Raviole Végétale, Crème de Topinambours et Truffe
Bœuf Lorrain Fumé, Gel de Griotte Vinaigré, Huile de Pin, Oignons Frits
Tartelette Patate Douce Fumée, Coing et Lisette

M

Pain Artisanal et Beurre Bio Local

Boulangerie Bio L'instant Gourmand - Gaec Saint-Désiré

M

Foie Gras en Sapin de Noël

Biscuit Noisettes Grillées, Poires et Pin
Ferme du Bel Air - Miel du Limon - La Cigogne

M

Saumon Fumé, Ravioles de Butternut au Miel

Feuilles de Câprier, Crème de Citron
Ferme du Ver Luisant - Miel du Limon - Huilerie Bordelaise

M

Truite, Céleri au Beurre Fumé, Chou Kâle

Eau de Poires Pickles, Huile de Romarin
La Cigogne - Ferme du Geroldseck - Ferme du Bel Air

M

Filet de Cannette Laqué, Jus Brun au Thé Maté Fruits Rouges

Mousseline de Panais, Condiment de Moutarde Violette
Moutarde de Fallot - Jardin de Gaïa - Ferme du Bel Air - Ferme du Geroldseck

M

Pain Perdu à la Cannelle, Crème Glacée à la Vergeoise

Caramel de Carotte, Crunchy, Noix Caramélisées
Ferme du Geroldseck - Miel du Limon - Ferme du Bel Air

M

Fromage Blanc au Miel, Crunchy

Sorbet au Lait de Coco, Miel au Romarin
Ferme du Ver Luisant - Miel du Limon - Ferme Saint Désiré

M

3 Mignardises

Cœur Grivé Orange, Gingembre et Menthe
Carotte Cake aux Épices et aux Noix
Mandiant Chocolat Orange, Pistache

Accord | 6 verres

36€



RESTAURANT

Parc Faïencerie Niderviller

À Bientôt au Restaurant M

Julien et Pauline Mutschler

Cuisine Créative de Saison
Coffrets Cadeaux
Traiteur de Fêtes

Menus de Fêtes

Ouverture exceptionnelle sur demande et réservation à partir de 15 personnes

Tel : **03 87 07 37 99** – Mail : contact@restaurant-m-niderviller.com

www.restaurant-m-niderviller.com