



RÉCEPTIONS PRIVÉES
RÉCEPTIONS D'ENTREPRISE
GRANDS ÉVÉNEMENTS







LE CHEF

LAURENT HALLER



Passé par Stéphane Klein à Belfort
et Bernard Loiseau à Saulieu,
Laurent Haller propose une cuisine
où le terroir local, de saison,
reste la ligne claire.

UNE ÉTOILE MICHELIN DEPUIS 2015

NOTRE MAISON



LA CUISINE

Notre carte se renouvelle sans cesse pour mieux éblouir. Chaque mois, nos chefs cuisiniers et pâtisseries, fédérés autour d'un axe créatif commun, composent une nouvelle collection dans l'air du temps et de la saison.

LE SERVICE

Notre attachement à l'excellence est incarné par nos experts du service. Ambassadeurs de notre cuisine, tous reflètent infailliblement, par leur tenue comme leur attitude, notre savoir-faire et notre savoir-être.

LA SCÉNOGRAPHIE & LES ARTS DE LA TABLE

Pour créer une atmosphère unique, nous déployons autour des arts de la table et des buffets toute une palette de créations exclusives : contenants spectaculaires, concepts gastronomiques innovants ou vaisselle inédite.

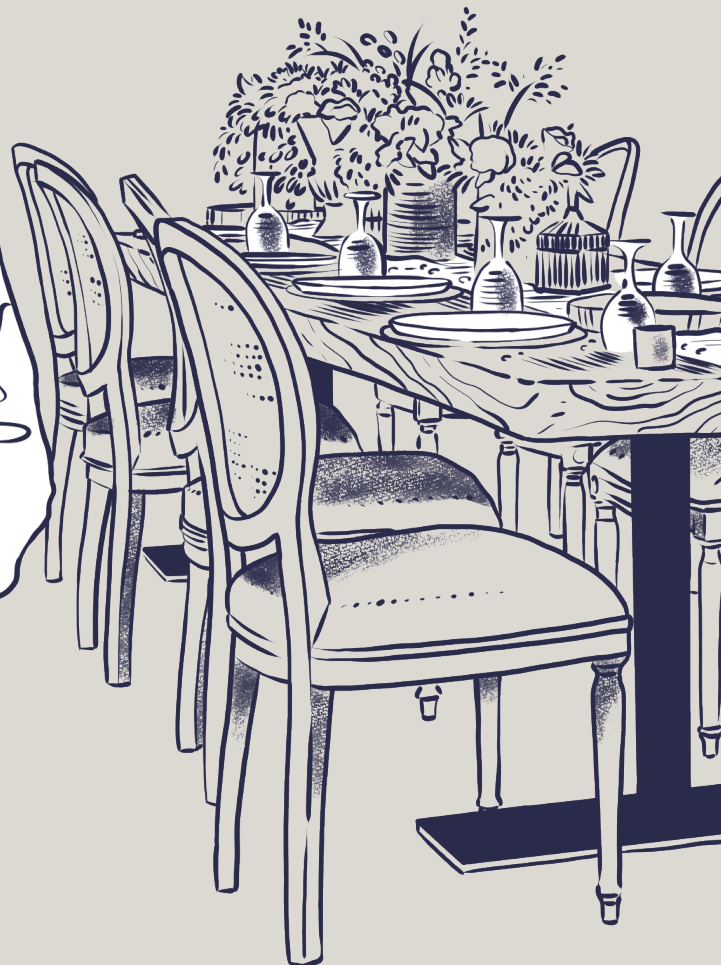
L'APÉRITIF et LE REPAS



COCKTAIL

- 12 pièces apéritives
- 1 atelier cook show
- Boissons à volonté comprises

60 € / personne





REPAS ÉTOILÉ

- Menu unique et de saison : entrée, plat, dessert
- Boissons à volonté comprises
- Vaisselle et verrerie complètes
- Équipes de service et de cuisine complètes

110 € / personne

ENTRE AUTRES

- Plat supplémentaire 25 €
- Fromage à l'assiette 10 €
- Gâteau de mariage 10 € (pièce montée naked cake ou pièce montée de choux)
- Champagne fin repas 65 € la bouteille











LE 7 CONTINENT

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

35 avenue du Général de Gaulle
68170 Rixheim
03 89 64 24 85

www.le7emecontinent.com




Guide MICHELIN


LAURENT HALLER