

LES JOURNÉES D'OCTOBRE · MULHOUSE

Restaurant éphémère

Folie' Saveurs

by Traiteur Bernard Bringel



Des Histoires Fantastiques

1 — 11 Octobre 2026

Parc des Expositions de Mulhouse · au cœur du parcours Folies Flore

Chapitre 1

Les Trésors du Potager

Il était une fois, au cœur des jardins de Folies Flore, un royaume où de petits trolls veillaient sur les trésors de la terre. De leurs récoltes enchantées, ils firent naître, dans un souffle de magie, les premières bouchées du festin, cueillies au jardin secret de féerie...

Entrée végétarienne

Œuf parfait aux champignons forestiers et châtaignes (bio) 18,00 €

Foie gras

Nos classiques

Foie gras de canard entier, chutney, gelée au pinot gris et brioche 21,00 €

Portion d'environ 65 g

Foie gras d'oie entier, chutney, gelée au pinot gris et brioche 25,00 €

Portion d'environ 65 g

Nos créations

Le foie gras du Centenaire 32,00 €

Foie gras d'oie avec 100 g de truffes au kilo, accompagné d'une brioche

Harmonie de foie gras d'oie aux cèpes confits, brioche, gelée au pinot gris 25,00 €

Se marie très bien avec les vins rouges

Harmonie de foie gras de canard aux figues et Beaumes-de-Venise 23,00 €

Pain farci aux fruits, gelée au pinot gris

✧ Notre véritable succès ✧

Harmonie de foie gras de canard aux Saveurs d'Automne 23,00 €

Pain farci aux fruits — pêches de vigne et mirabelles de la Vallée de la Doller aux épices

Menu enfant (uniquement jusqu'à 12 ans)

Émincé de volaille à la crème, knepfla, boule de glace vanille 12,00 €

Chapitre 2

Les Festins du Grand Feu

Lorsque vint l'heure du grand feu, les trolls livrèrent leurs secrets, ceux de la forêt, des vergers et des bois enchantés.
Sous la flamme et les sortilèges naquirent des mets généreux, dignes des grands contes d'antan et des festins merveilleux...

Foie gras d'oie poêlé aux pommes et au miel d'acacia <i>150 g à cru</i>	33,00 €
Tournedos Rossini, sauce aux truffes · garniture*	35,00 €
Médailon de veau basse température, sauce aux morilles · garniture*	32,00 €
Chevreuil, poires au vin rouge, knepfla, airelles et châtaignes	26,00 €
Risotto aux cèpes frais et sa chips · supplément cubes de foie gras frais +5 €	22,00 €
Parterre de légumes d'Alsace et fleurs · Vegan	19,00 €
<i>Inspiré du marché du jour</i>	
Filet de sandre sur choucroute crémée · pommes de terre vapeur, fleuron	28,00 €
<i>Garniture — flan de brocoli, purée de butternut, chemin de fleurs et croquants, carottes primeurs glacées, poêlée de champignons frais.</i>	

Chapitre 3

Les Douceurs Enchantées

Pour clore le festin, les trolls levèrent leurs baguettes étoilées, et firent pleuvoir sur la table mille douceurs enchantées.
Sucre, fruits et merveilles dansèrent sous leurs sortilèges, pour que le conte s'achève en douceur, comme au plus beau des cortèges...

Douceur de quetsches aux épices et glace vanille Bourbon	9,00 €
Croustillant au chocolat Guayaquil, crème anglaise et fruits rouges de saison	10,00 €
Café gourmand (thé, tisane ou café)	10,50 €
<i>Verrine de chocolat rose et biscuit de Reims, tartelette citron yuzu, œuf de dragon, biscuit florentin, macarons Bringel</i>	
Le Phoenix	13,50 €
<i>Mousse exotique, insert mangue, cendre de sésame noir, boule de glace sésame noir, crème brûlée à la vanille et coulis</i>	
La « Mûroise »	9,00 €
<i>Coupe glacée 3 boules (2 Mûroise, 1 vanille), coulis et crème fouettée</i>	
La Licorne	11,00 €
<i>Coupe glacée 4 boules (fior di latte, violette, fraise, pistache), crème fouettée et fleurs</i>	

* La Mûroise est un croisement entre la mûre et la framboise.

Merci

d'avoir partagé notre histoire

Au cœur des Folies Flore, entre jardins de rêve et murmures enchantés, nous vous avons ouvert les portes d'un royaume aux mille secrets. Le temps d'un repas, chaque assiette fut chapitre, chaque saveur, magie, et vous avez marché avec nous au fil d'une histoire où l'Alsace se raconte et s'embellit.

Merci d'avoir prêté vie à ce conte et partagé ses merveilles, d'avoir, le temps d'un instant, franchi les portes de ce royaume sans pareil. Car désormais, vous n'êtes plus de simples voyageurs de passage... Vous êtes, pour toujours, les héros de cette dernière page.



Et si toute cette magie existe, c'est grâce à notre équipe.

*À celles et ceux qui, dans l'ombre des ateliers comme sous la lumière du service, ont donné leur cœur, leur talent et leur passion à ce conte : un immense merci. Ce sont leurs mains qui, jour après jour, transforment les plus beaux produits bruts en un **fait maison** d'exception, en honorant toujours les producteurs de notre belle région au fil des saisons. Sans eux, jamais l'histoire n'aurait pris vie.*

✧ Nos partenaires locaux ✧

Maison & produits

Monique Bringel · herbes & fleurs du jardin
Boulangerie Feuerstein · Guewenheim
Les Truffes Henras
Soprolux · Strasbourg
Les glaces Alba
Roland Freyburger · Habsheim
Clauday Événement · mobilier
Le Safran du Château · Guémar
Périgourdine Alimentaire
Koch & fils

Les boissons

Rolly Gassmann · Rorschwihr
Paul Gaschy · Eguisheim
David Ermel · Hunawihr
Jean-Marc Bonvin · Côtes du Rhône
LAHRA · Pressoir de Bennwihr
Adam Boissons · Guewenheim
Séraphin Bernardo · Beaujolais

L'histoire continue...



Traiteur Bernard Bringel



traiteurbringel

info@traiteur-bernard-bringel.fr · www.traiteur-bernard-bringel.fr · www.bringel-a-domicile.fr

SARL Bernard Bringel · 31 rue Principale, 68116 Guewenheim · 03 89 82 51 15

LES JOURNÉES D'OCTOBRE · MULHOUSE

Restaurant éphémère · par Traiteur Bernard Bringel

Le Menu des Elfes

DES HISTOIRES FANTASTIQUES

Certains prétendent qu'une fois par an, lorsque la forêt revêt ses couleurs d'automne, deux farfadets ouvrent les portes de leur royaume.

CHAPITRE 1 · L'ORÉE DU BOIS

Œuf parfait aux champignons forestiers et châtaignes (bio)

Leur chemin commence dans une clairière silencieuse, où la forêt dévoile son premier secret.

CHAPITRE 2 · LE GARDIEN DES TRÉSORS

Risotto aux cèpes frais & cubes de foie gras frais

Plus loin, au détour d'un vieux sentier, les attendait un plat venu tout droit des profondeurs de la forêt, riche et généreux, comme un trésor longtemps gardé.

CHAPITRE 3 · LE ROYAUME GLACÉ

Coupe glacée « La Licorne »

fior di latte, violette, fraise & pistache

Lorsque vient l'heure de repartir, une dernière escale les attend, quelque part entre rêve et enchantement.

Leur secret ? Des produits simples, bien choisis, et surtout... aucune raison de compter les bouchées.

49 €

PAR PERSONNE

SARL BERNARD BRINGEL

31 rue Principale, 68116 Guewenheim · 03 89 82 51 15

1 — 11 Octobre 2026 · Parc des Expositions de Mulhouse, au cœur du parcours Folies Flore

Le Grimoire des Saveurs

Il se raconte, dans la vallée de la Doller, que deux farfadets veillent depuis toujours sur un royaume que nul œil pressé ne saurait voir. L'un connaît le langage des champignons et le secret des châtaignes ; l'autre entend chanter les cèpes sous la mousse et sait où mûrissent les fruits que l'automne oublie.

Chaque année, quand les feuilles se parent d'or et de pourpre, ils quittent leur clairière pour dresser une table dérobée aux regards. Ils n'y invitent ni les rois ni les puissants, mais les curieux au cœur léger, ceux qui savent encore s'émerveiller d'une bouchée.

On dit qu'à leur table, le temps se suspend. Que l'on y entre voyageur et l'on en ressort un peu enchanté, la mémoire pleine de saveurs qui ne s'oublient pas. Certains jurent même avoir vu, au dessert, passer l'ombre d'une licorne...

La seule règle du royaume tient en trois mots murmurés à l'oreille de chaque convive : prenez votre temps. Car ici, on ne compte ni les heures ni les bouchées — seulement les sourires.

Et le festin, à présent, n'attend plus que vous.

La Ronde des Bulles

Enfin, la clairière s'embrasa de mille bulles : lucioles et lutins offrirent aux deux farfadets leurs plus folles potions, dans un tourbillon de rires et de frissons...

Cocktails faits maison · 9,50 € * possibilité sans alcool : -2 €

NOS CRÉATIONS

Le Dragon Bleu

Vodka, curaçao bleu, litchi, citron, sirop de canne, paillettes dorées

Rêve de Licorne

Hibiscus, framboise, pomme, citron, sureau, gin

LES CLASSIQUES

Mojito

Rhum, menthe, citron vert, canne

Hugo

Crémant, sureau, menthe, citron vert

Aperol Spritz

Aperol, crémant, eau pétillante, orange

Bières · 25 cl · 50 cl

Blonde Tigre Bock 100% céréales & houblon d'Alsace	4,00 · 7,00 €
Ambrée d'automne Hirsch	4,80 · 8,00 €
Amer · Cynar · Picon bière	4,80 · 8,00 €
Panaché · Monaco	4,00 · 7,00 €

Eaux & softs

Eau Lisbeth plate/gazeuse 50cl	3,00 €
Sirop à l'eau 25cl	2,80 €
Jus Lahra pomme-carotte-gingembre Bio	4,50 €
Jus Lahra pomme-hibiscus Bio	4,50 €
Elsass Cola 33cl	3,50 €
Thé glacé Lisbeth 33cl	3,50 €

Boissons chaudes

Café expresso	2,30 €
Café crème	2,50 €
Grand café	2,90 €
Grand café crème	3,10 €
Thé	3,00 €
Infusions	3,00 €
Chocolat chaud	4,00 €

On dansa, on triqua jusqu'à l'aube dorée. Les deux farfadets s'endormirent le cœur pétillant, en se promettant de revenir l'an prochain, pour retrouver cette fête enchantée. — Fin

Folie' Saveurs

par Traiteur Bernard Bringel



Il était une fois deux farfadets de fleurs qui, un soir de fête, remontèrent le ruisseau doré vers les Folies Flore...

Laissez-vous porter par leur histoire, une gorgée après l'autre.

La Carte des Boissons

1 — 11 OCT. 2026

Parc des Expositions de Mulhouse · au cœur des Folies Flore

Le Festin s'éveille

Au crépuscule, deux petits farfadets de fleurs quittèrent leur clairière, une coupe de rosée à la main, et remontèrent le ruisseau doré vers le grand festin des Folies Flore, baigné de lumière...

Apéritifs & bulles	VERRE 12,5CL	BOUTEILLE 75CL
Kir vin blanc au cassis <i>Bio</i>	3,20 €	
Kir Royal <i>Crémant Bio</i>	4,80 €	
Chasselas <i>Bio · sec et léger</i> <i>Paul Gaschy · Eguisheim</i>	3,00 €	
Crémant d'Alsace Brut <i>Bio · 10cl</i> <i>Paul Gaschy · Eguisheim</i>	4,50 €	27 €
Crémant d'Alsace Brut Rosé <i>Bio · 10cl</i> <i>Paul Gaschy · Eguisheim</i>	4,60 €	28 €
Champagne Jean Sandrin <i>Prestige Brut · 10cl · Vigneron indépendant</i>	9,50 €	58 €
Vin de pays de la Principauté d'Orange - Vermentino <i>sec</i> <i>Clos Val Seille 2024 · à l'apéritif</i>	3,20 €	16 €

Vins blancs

Gewurztraminer Grains Nobles <i>Bio · 50cl</i> <i>Paul Gaschy · Eguisheim 2013 · foie gras, dessert</i>	14,50 €	54 €
Pinot Gris moelleux <i>Grand Cru Hengst</i> <i>Paul Gaschy · Eguisheim 2016 · foie gras</i>	7,60 €	38 €
Pinot Gris Vendanges Tardives <i>David Ermel 2018 · fruits confits, coing · foie gras, dessert</i>	9,50 €	52 €
Auxerrois Rottleibel moelleux <i>Rolly-Gassmann · Rorschwihr 2020</i>	7,60 €	38 €
Gewurztraminer Vieilles Vignes <i>doux</i> <i>David Ermel · Hunawibr 2023 · foie gras, dessert</i>	5,90 €	29 €
Gewurztraminer Vendanges Tardives <i>Bio</i> <i>Paul Gaschy · Eguisheim 2020 · foie gras, dessert</i>	9,50 €	52 €

Au fil du ruisseau

Le sentier s'enfonça sous les vignes rougissantes ; à chaque cep, un vigneron-lutin leur tendait un verre plus profond, couleur de braise et de nuit étincelante...

Vins blancs · la suite	VERRE 12,5CL	BOUTEILLE 75CL
Pinot Gris <i>Bio · sec</i> <i>Paul Gaschy · Eguisheim 2023/24 · foie gras</i>	5,90 €	29 €
Riesling Grand Cru Rosacker <i>sec &</i> <i>minéral</i> <i>David Ermel · Hunawibr 2021 · sandre, entrées</i>	7,20 €	36 €
Côtes du Rhône blanc Vieilles Vignes - <i>Clos Val Seille 2025 · sandre, entrées</i>	7,60 €	38 €
Vins rouges		
Côtes du Rhône L'ExcelsiOr <i>Clos Val Seille 2024 · viandes rouges, veau, gibier</i>	13 €	65 €
Côtes du Rhône Vieilles Vignes Cuvée Saint-Georges <i>Clos Val Seille 2019 · viandes rouges, gibier</i>	9,50 €	52 €
Côtes du Rhône Réserve <i>Clos Val Seille 2024</i>	6,50 €	33 €
Saint-Émilion Château Rocher-Figeac <i>JJ Mortier 2020</i>	7,60 €	38 €
Pinot Noir d'Alsace Helfant <i>fût de chêne</i> <i>David Ermel · Hunawibr 2023</i>	7,40 €	37 €
Pinot Noir Cru d'Exception <i>Grand Cru</i> <i>Hengst</i> <i>Paul Gaschy · Eguisheim 2021 · viandes rouges</i>	13,00 €	65 €
Régnié Vieilles Vignes <i>Domaine de la Ronze 2022</i>	5,90 €	29 €
Vins rosés		
Vaucluse Rosé <i>Clos Val Seille 2022</i>	3,80 €	19 €
Rosé Cuvée Saint-Georges <i>Clos Val Seille 2025</i>	5,90 €	29 €