



Notre Carte
Groupes

Dans un écrin de verdure et cadre chargé d'histoire, le restaurant,
véritable lieu de rencontre au cœur de notre hôtellerie,
vous propose une cuisine traditionnelle et régionale.

Le cadre exceptionnel, les possibilités multiples du lieu et l'engagement de nos équipes,
sont autant d'atouts pour organiser et réussir les événements et moments
qui vous tiennent à cœur :

**repas et séminaires d'entreprises, repas festifs, rencontres associatives,
baptêmes, communions, anniversaires, noces d'or, cocktails...**

Nous vous accompagnons de façon personnalisée pour toutes les occasions !

Découvrez notre Carte groupes et nos propositions du moment...

D'autres envies ? Nous nous adaptons à vos demandes sur-mesure !



Hôtellerie du Couvent

2, rue Principale - 67110 OBERBRONN
contact@hotellerieducouvent.com | 03.88.80.84.50
www.hotellerieducouvent.com



Pour accompagner vos Apéritifs

Mini Bretzel	1,50€
Bretzel	2,00€
Kougelhopf - petit modèle	14,50€
Kougelhopf - grand modèle	19,50€
Pain surprise garni - 8 personnes	30,00€
Pain surprise garni - 12 personnes	45,00€



Les Plats Régionaux

Choucroute aux 3 viandes 18,00€

Knack, kassler, poitrine fumée,
chou et pommes de terre vapeur

Pot au feu 18,00€

Servi avec le bouillon aux quenelles de moelle,
sa sauce raifort, ses pommes sautées
ses crudités : carottes, céleri, betteraves

Baeckeffe aux 3 viandes 18,00€

Bœuf, porc et agneau

Bouchée à la Reine 18,00€

Servie avec Spaetzle

En supplément :

Entrée : pâté en croûte & crudités ou salade mixte 5,50€

Dessert : meringue glacée ou crumble aux pommes 5,50€

Le plat est servi pour un minimum de 10 personnes - Prix nets, service compris.

**Votre choix devra être confirmé 10 jours avant la date de votre événement
et le nombre de couverts pourra être ajusté jusqu'à 72h avant votre arrivée.**



Menu à 25€

Entrée

Croustade façon Bouchée à la Reine

Pause

Trou arrosé
(supplément 3€)

Plat

Paleron de bœuf cuisson en basse température,
sa sauce au vin & ses légumes du moment

*Accompagnements au choix :
Frites, Spaetzle ou Gratin Dauphinois*

Fromage

Assortiment en buffet
(supplément 4,50€)

Dessert

Forêt Noire

Le plat est servi pour un minimum de 10 personnes - Prix nets, service compris.

Votre choix devra être confirmé 10 jours avant la date de votre événement
et le nombre de couverts pourra être ajusté jusqu'à 72h avant votre arrivée.



Menu à 35€

Entrée

Pâté en croûte Richelieu
& ses crudités

Pause

Trou arrosé
(supplément 3€)

Plat

Ballotine de filet mignon de porc à la provençale,
& ses légumes du moment
Accompagnements au choix :
Frites, Spaetzle ou Gratin Dauphinois

Fromage

Assortiment en buffet
(supplément 4,50€)

Dessert

Feuillantine aux deux chocolats

Le plat est servi pour un minimum de 10 personnes - Prix nets, service compris.

**Votre choix devra être confirmé 10 jours avant la date de votre événement
et le nombre de couverts pourra être ajusté jusqu'à 72h avant votre arrivée.**



Menu à 45€

Entrée

Foie gras au Kirsch & au Porto Blanc,
accompagné de son kougelhopf brioché

Pause

Trou arrosé
(supplément 3€)

Plat

Quasi de veau,
sauce aux morilles & tian de légumes
Accompagnements au choix :
Frites, Spaetzle ou Gratin Dauphinois

Fromage

Assortiment en buffet
(supplément 4,50€)

Dessert

Entremets biscuit joconde,
compotée de mangue-passion, mousse chocolat blanc

Le plat est servi pour un minimum de 10 personnes - Prix nets, service compris.

**Votre choix devra être confirmé 10 jours avant la date de votre événement
et le nombre de couverts pourra être ajusté jusqu'à 72h avant votre arrivée.**



Hôtellerie du Couvent

2, rue Principale - 67110 OBERBRONN

contact@hotellerieducouvent.com | 03.88.80.84.50

www.hotellerieducouvent.com