

Hôtellerie du Couvent - Oberbronn

# NOTRE CARTE



Savoureux  
**Equilibré**  
*Gastronomie*  
Plaisir

**Gourmandise**

Bien-être

*Innovation*

# Menu du Jour

Déjeuner - 17,00€

Potage - Salad'bar - Plat chaud unique -  
Plateau de fromages - Dessert

Dîner - 14,50€

Potage - Salad'bar - Plat unique -  
Plateau de fromages - Dessert



Le Menu du Jour est élaboré selon les envies du Chef,  
Il est proposé sous forme de buffet,

Ce menu est compris dans le tarif de votre pension à notre Hôtellerie  
et peut être réservé par la clientèle extérieure.

# Les plats régionaux

Plat au choix - 14,00€

- >Choucroute garnie
- >Pot au feu
- >Fleischschnecke
- >Baeckeoffe
- >Bouchées à la Reine

Servi avec :

entrée ou dessert du jour + 4,00€

entrée et dessert du jour + 8,00€

assiette 3 fromages + 4,00€



Le plat est servi pour un minimum de 10 personnes.

Votre choix devra être confirmé 15 jours avant la date de votre événement et le nombre de couverts pourra être ajusté jusqu'à 72 heures avant votre arrivée.

# Menu Tradition - 33,00€

Tuile de comté et truite fumée

ou

Soufflé aux champignons, tome d'Alsace, noix et chips de lard

ou

Croustade au Saint Nectaire, noisettes et lard, salade de mâche

ou

Salade de choucroute, pommes granny et hareng mariné

\*\*\*

Filet de dorade crouté aux graines, sauce vierge à la tomate

ou

Filet mignon de porc au chorizo

ou

Râble de lapin aux pleurotes

ou

Suprême de poule farci aux asperges vertes

\*\*\*

Assiette de 3 fromages (supplément : + 4,00€)

\*\*\*

Fondant au chocolat

ou

Soupe de fruits au basilic

ou

Salade de fruits frais

ou

Tarte du jour



Ce Menu est servi pour un minimum de 10 personnes.

Vos choix devront être confirmés 15 jours avant la date de votre événement et le nombre de couverts pourra être ajusté jusqu'à 72 heures avant votre arrivée.

# Menu Dégustation - 42,00€



Légumes croquants et ceviche de crevettes, coulis d'agrumes au gingembre

ou

Tartare de pétoncle au citron vert, bruschetta à l'ail et tomates

ou

Salade de lentilles aux graines de moutarde, lardons, œuf poché et mâche

ou

Mit cuit de magret en carpaccio aux noix, noisettes et graines de courges

\*\*\*

Tournedos de veau, croulé à la moelle

ou

Souris d'agneau confite, jus corsé au thym et romarin

ou

Ossobucco de cochon à la bière et au Picon

ou

Pavé de saumon rôti au Klevener de Heiligenstein

\*\*\*

Assiette de 3 fromages (supplément : + 4,00€)

\*\*\*

Crème brûlée traditionnelle

ou

Tiramisu aux spéculoos

ou

Verrine Forêt Noire

ou

Cheesecake aux raisins flambés

Ce Menu est servi pour un minimum de 10 personnes.

Vos choix devront être confirmés 15 jours avant la date de votre événement et le nombre de couverts pourra être ajusté jusqu'à 72 heures avant votre arrivée.

# Pour accompagner vos apéritifs...

Mini bretzel - 1,00€

Bretzel - 2,00€

Kougelhopf maison (petit) - 14,50€

Kougelhopf maison (grand) - 19,50€

Pain surprise au noix 38 tranches - 35,00€

(6 à 8 personnes)

Pain surprise 60 tranches - 45,00€

(10 à 12 personnes)

à commander avec avec vos repas



Pour vos événements, demandez notre Carte spéciale « Cocktails » :  
apéritifs, dîners, buffets

Nous nous ferons un plaisir de répondre à toutes vos attentes...

# Nous contacter

Hôtellerie du Couvent  
2, rue Principale - 67110 OBERBRONN

Tél. 03 88 80 84 50

Courriel : [accueil@soeurs-stsauveur.fr](mailto:accueil@soeurs-stsauveur.fr)

Nous aurons à cœur de vous satisfaire !

---

[www.maison-accueil-oberbronn.com](http://www.maison-accueil-oberbronn.com)