



PROGRAMME 2022

Hôtellerie du Couvent Oberbronn



NOTRE HÔTELLERIE

*Inspirez, expirez, respirez
laissez l'expérience vous transporter...*

L'hôtellerie du Couvent, nichée au cœur du parc naturel régional des Vosges du Nord, dans le village pittoresque d'Oberbronn vous ouvre ses portes...

Franchissez le porche et laissez-vous imprégner par ce havre de paix et de sérénité, son cadre verdoyant, son parc, ses jardins... Découvrez l'histoire de ce lieu atypique, vaste demeure Seigneuriale jusqu'en 1897, année d'acquisition du Château par les Soeurs du Couvent.

RESTAURANT 120 COUVERTS

- > MENU DU JOUR
- > PLATS RÉGIONAUX
- > MENUS ÉVÉNEMENTS
- > TERRASSE D'ÉTÉ
- > PETITE RESTAURATION
- > COLLATIONS / CAFÉ-GÂTEAUX
- > CAFÉ D'ENTERREMENT

HÔTELLERIE 60 CHAMBRES

- > CHAMBRE INDIVIDUELLE AVEC PETIT-DÉJEUNER 42,00€
- > CHAMBRE DOUBLE AVEC PETIT-DÉJEUNER 78,00€
- > POSSIBILITÉ DEMI-PENSION/PENSION COMPLÈTE

LOCATION DE SALLES SÉMINAIRES, GROUPES, FAMILLES

- > 6 SALLES DE 16 À 300 M2
- > CONFÉRENCES, RÉUNIONS, ATELIERS, BANQUETS, COCKTAILS, FÊTES DE FAMILLE...



CALENDRIER 2022

Pour toute réservation, nous vous remercions de bien vouloir nous contacter au **03 88 80 84 50** ou par courriel : **contact@hotellerieducovent.com**

Janvier

BRUNCH SAMEDI 22 JANVIER

Passez une agréable matinée en dégustant un savoureux brunch avec vos proches ! Vous aurez l'occasion d'apprécier les mets salés et sucrés préparés par notre chef... Elaboré à partir de produits frais et de saison, le brunch éveillera vos papilles en douceur.

Accueil entre 10h et 13h

27€/pers - enfants de 5 à 12 ans : 12€

BUFFET GRAND-MÈRE

VENDREDI 28 JANVIER

Prenez plaisir à retrouver les saveurs d'autrefois autour des plats de nos grands-mères...

Bouillon aux quenelles de moelle, boudins aux oignons, joues de porc braisées, fleischnacke, buewespaetzle, grumberekiechle, dampfnudle, apfelkiechle & leurs garnitures - plateau de fromages - vacherin glacé.

Accueil du public entre 19h et 19h30

27€/pers - enfants de 5 à 12 ans : 12€



Février

COCHONNAILLE DIMANCHE 20 FÉVRIER

Dans le cochon, tout est délicieux ! Voici une belle occasion de rendre hommage à cet animal remarquable lors d'un repas à la fois gourmand, convivial et festif !

Soupe de boudins, presskopf, saucisse de foie et ses accompagnements, boudins, sorbet mirabelle arrosé au perlé, choucroute royale, vacherin glacé.

Accueil entre 12h et 12h30

32€/pers

SOIRÉE MOULES FRITES

VENDREDI 25 FÉVRIER

Venez partager un moment convivial entre amis ou en famille.

Une formule à volonté, avec dessert.

Accueil entre 19h et 19h30

16,50€/pers - enfants de 5 à 12 ans : 12€

Mars

SÉJOUR BIEN-ÊTRE «LE PLEIN D'ÉNERGIE POUR AFFRONTER LE PRINTEMPS !»

DU VENDREDI 04 AU SAMEDI 05 MARS

Le Printemps...ses giboulées, la montée de la sève, les premiers rayons du soleil... Une invitation ici à observer cette énergie du point de vue de la Médecine Chinoise avant une pratique longue de Yin Yoya et de Méditation.

Vous apprendrez aussi à reconnaître et à conserver les plantes détoxifiantes et aborderez les différentes manières de les préparer. Vous repartirez avec tous les bons conseils pour suivre votre cure détox pour nettoyer et drainer vos organes.

2 jours / 1 nuitée en pension complète, hors boissons. Verre de bienvenue offert !

Arrivée le jour 1 pour le dîner - Départ le jour 2 après le déjeuner

175€/pers - frais d'animation inclus

COCHONNAILLE

DIMANCHE 06 MARS

Dans le cochon, tout est délicieux ! Voici une belle occasion de rendre hommage à cet animal remarquable lors d'un repas à la fois gourmand, convivial et festif !

Soupe de boudins, presskopf, saucisse de foie et ses accompagnements, boudins, sorbet mirabelle arrosé au perlé, choucroute royale, vacherin glacé.

Accueil entre 12h et 12h30

32€/pers

BUFFET GRAND-MÈRE

VENDREDI 11 MARS

Prenez plaisir à retrouver les saveurs d'autrefois autour des plats de nos grands-mères...

Bouillon aux quenelles de moelle, boudins aux oignons, joues de porc braisées, fleischnacke, buewespaetzle, grumberekiechle, dampfnudle, apfelkiechle & leurs garnitures - plateau de fromages - vacherin glacé.

Accueil entre 19h et 19h30

27€/pers - enfants de 5 à 12 ans : 12€

DÎNER DÉGUSTATIONS OENOLOGIE

VENDREDI 18 MARS

En partageant sa passion, notre sommelier vous initie aux mystères de la dégustation et aux accords "mets et vins". L'offre comprend le menu dégustation et les vins.

Accueil entre 19h et 19h30

49,50€/pers ou 85€/pers incluant la nuitée et le petit-déjeuner

BRUNCH SAMEDI 26 MARS

Passez une agréable matinée en dégustant un savoureux brunch avec vos proches ! Vous aurez l'occasion d'apprécier les mets salés et sucrés préparés par notre chef... Elaboré à partir de produits frais et de saison, le brunch éveillera vos papilles en douceur.

Accueil entre 10h et 13h

27€/pers - enfants de 5 à 12 ans : 12€

Avril

BRUNCH SAMEDI 23 AVRIL

Passez une agréable matinée en dégustant un savoureux brunch avec vos proches ! Vous aurez l'occasion d'apprécier les mets salés et sucrés préparés par notre chef... Elaboré à partir de produits frais et de saison, le brunch éveillera vos papilles en douceur.

Accueil entre 10h et 13h

27€/pers - enfants de 5 à 12 ans : 12€

SÉJOUR BIEN-ÊTRE « APPRENDRE À LACHER PRISE... »

DU VENDREDI 29 AVRIL AU DIMANCHE 01 MAI

Un début de pratique posturale en mouvement, sur le tempo du souffle, où les tensions se délient par la chaleur créée... avant de se laisser fondre sur le tapis comme une tablette de chocolat au soleil dans une pratique Yin Yoga douce à souhait...

Découvrez ensuite les plantes qui favorisent la relaxation et la détente et réalisez des préparations à base de plantes, pour vos bains relaxants et massages.

Clôturez votre séjour par des pensées positives pour être attentif à l'instant présent, par le Yoga du rire et la méditation.

3 jours / 2 nuitées en pension complète, hors boissons. Verre de bienvenue offert !

Arrivée le jour 1 pour le dîner - Départ le jour 3 après le déjeuner

249€/pers - frais d'animation inclus

Mai

SÉJOUR « NATURE ET BIEN-ÊTRE »

DU JEUDI 05 AU VENDREDI 06 MAI

Découvrez les secrets de la nature et des plantes sauvages...

Pour commencer, laissez-vous initier à une marche méditative au cœur de la nature puis, au programme : promenade-cueillette des plantes, conseils autour de la récolte, la conservation et l'utilisation par notre intervenante passionnée et passionnante.

Un atelier vous permettra également de préparer un macérât huileux et un baume.

2 jours / 1 nuitée en pension complète, hors boissons. Verre de bienvenue offert !

Arrivée le jour 1 pour le dîner - Départ le jour 2 après le déjeuner

175€/pers - frais d'animation inclus

BUFFET GRAND-MÈRE

VENDREDI 06 MAI

Prenez plaisir à retrouver les saveurs d'autrefois autour des plats de nos grands-mères...

Bouillon aux quenelles de moelle, boudins aux oignons, joues de porc braisées, fleischnacke, buewespaetzle, grumbekiechle, dampfnudle, apfelkiechle & leurs garnitures - plateau de fromages - vacherin glacé.

Accueil entre 19h et 19h30

27€/pers - enfants de 5 à 12 ans : 12€



LE GARDEN YOGA AU COUVENT...

Comme une invitation matinale à délier le corps et le mental, se déposer dans « l'ici et maintenant ». Une pratique posturale douce au tempo de la respiration, dans les jardins du couvent ou au chaud si nécessaire, avant un brunch vitalité et savoureux à souhait :

Galettes d'avoines, œufs brouillés, bacon, fromage frais aux herbes, tartines, boissons détox, smoothies, jus de fruits et légumes frais...

Tapis de yoga et vêtements confortables nécessaires, coussin, couverture et bouteille d'eau bienvenus.

Juin

GARDEN YOGA & BREAKFAST SAMEDI 11 JUIN

Offrez-vous un moment de pure sérénité avec notre professeur de Yoga.

Accueil à 8h50 - démarrage de la séance à 9h (durée 1h), suivie du petit-déjeuner

27€/pers

Août

GARDEN YOGA & BREAKFAST SAMEDI 20 AOÛT

Offrez-vous un moment de pure sérénité avec notre professeur de Yoga.

Accueil à 8h50 - démarrage de la séance à 9h (durée 1h), suivie du petit-déjeuner

27€/pers

GARDEN YOGA & BREAKFAST SAMEDI 25 JUIN

Offrez-vous un moment de pure sérénité avec notre professeur de Yoga.

Accueil à 8h50 - démarrage de la séance à 9h (durée 1h), suivie du petit-déjeuner

27€/pers



Septembre

GARDEN YOGA & BREAKFAST

SAMEDI 03 SEPTEMBRE

Offrez-vous un moment de pure sérénité avec notre professeur de Yoga.

Accueil à 8h50 - démarrage de la séance à 9h (durée 1h), suivie du petit-déjeuner

27€/pers

SOIRÉE MOULES FRITES

VENDREDI 09 SEPTEMBRE

Venez partager un moment convivial entre amis ou en famille.

Une formule à volonté, avec dessert.

Accueil entre 19h et 19h30

16,50€/pers - enfants de 5 à 12 ans : 12€

SÉJOUR BIEN-ÊTRE «LE PLEIN D'ÉNERGIE POUR AFFRONTÉ L'AUTOMNE !»

DU VENDREDI 23 AU SAMEDI 24 SEPTEMBRE

L'Automne... doux déclin du Yang et naissance du Yin, introspection et accueil des émotions...

Une invitation ici à observer cette énergie du point de vue de la Médecine Chinoise avant une pratique longue de Ying Yoga et de Méditation. Vous apprendrez aussi à reconnaître et à conserver les plantes détoxifiantes et aborderez les différentes manières de les préparer.

Vous repartirez avec tous les bons conseils pour suivre votre cure détox pour nettoyer et drainer vos organes.

2 jours / 1 nuitée en pension complète, hors boissons. Verre de bienvenue offert !

Arrivée le jour 1 pour le dîner - Départ le jour 2 après le déjeuner

175€/pers - frais d'animation inclus

Octobre

BRUNCH

SAMEDI 1ER OCTOBRE

Passez une agréable matinée en dégustant un savoureux brunch avec vos proches ! Vous aurez l'occasion d'apprécier les mets salés et sucrés préparés par notre chef... Elaboré à partir de produits frais et de saison, le brunch éveillera vos papilles en douceur.

Accueil entre 10h et 13h

27€/pers - enfants de 5 à 12 ans : 12€

BUFFET GRAND-MÈRE

VENDREDI 14 OCTOBRE

Prenez plaisir à retrouver les saveurs d'autrefois autour des plats de nos grands-mères...

Bouillon aux quenelles de moelle, boudins aux oignons, joues de porc braisées, fleischnschnecke, buewespaetzle, grumberekiechle, dampfnudle, apfelkiechle & leurs garnitures - plateau de fromages - vacherin glacé.

Accueil entre 19h et 19h30

27€/pers - enfants de 5 à 12 ans : 12€

DÎNER DÉGUSTATIONS OENOLOGIE

VENDREDI 21 OCTOBRE

En partageant sa passion, notre sommelier vous initie aux mystères de la dégustation et aux accords "mets et vins". L'offre comprend le menu dégustation et les vins.

Accueil entre 19h et 19h30

49,50€/pers ou 85€/pers incluant la nuitée et le petit-déjeuner

Novembre

COCHONNAILLE

DIMANCHE 13 NOVEMBRE

Dans le cochon, tout est délicieux !
Voici une belle occasion de rendre hommage à cet animal remarquable lors d'un repas à la fois gourmand, convivial et festif !

Soupe de boudins, presskopf, saucisse de foie et ses accompagnements, boudins, sorbet mirabelle arrosé au perlé, choucroute royale, vacherin glacé.

Accueil entre 12h et 12h30

32€/pers

Décembre

CONCERT DE NOËL - RITA & ANDREAS

SAMEDI 10 DÉCEMBRE

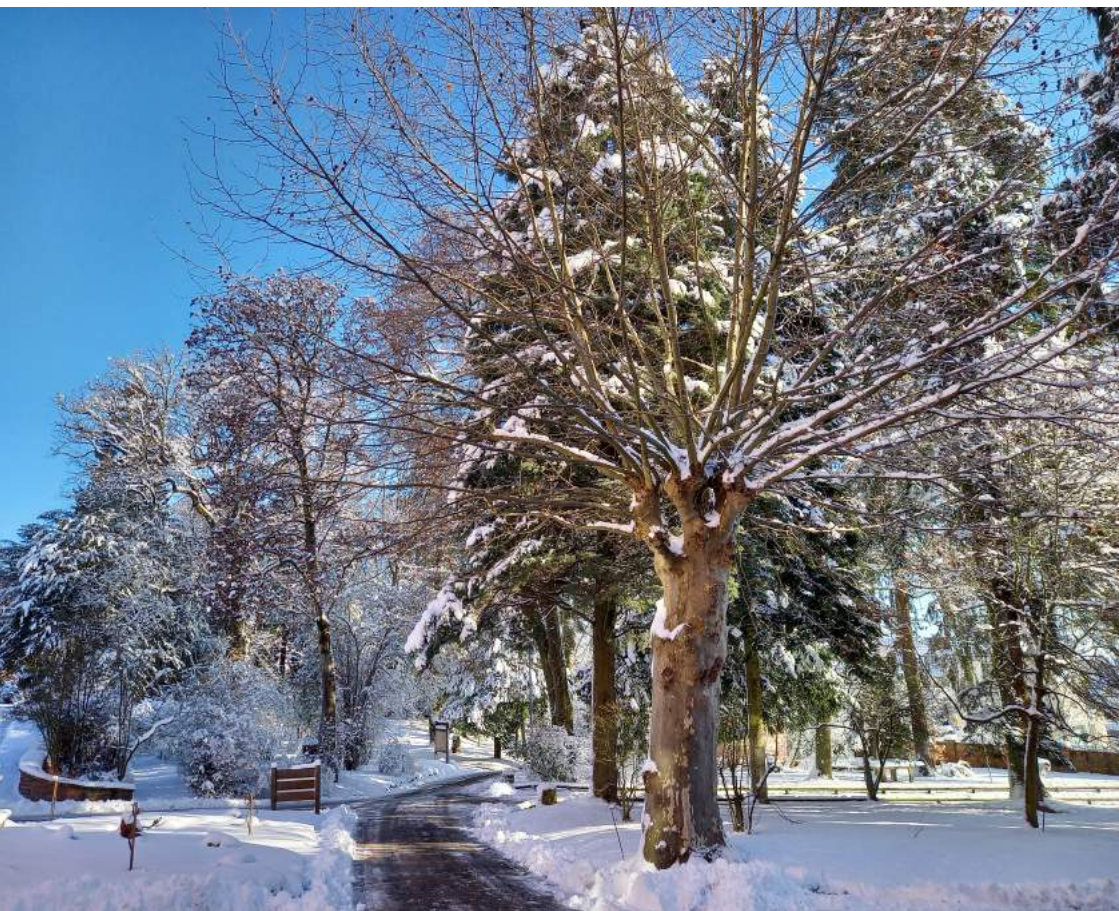
Nos deux autrichiens proposent un programme de Noël plein de recueillement, de contes, de chants et de merveilleuses mélodies d'aujourd'hui et d'antan, sublimant les belles vallées et les majestueuses montagnes de leur pays natal.

Avant-première assurée par Aline SPACH de Eberbach.

Concert à 19h30 - ouverture des portes à 18h45 - petite restauration sur place

Places numérotées

20€/pers - enfants moins de 14 ans : 10€



NOUS VOUS AVONS RÉSERVÉ QUELQUES SURPRISES

UN NOUVEAU SITE INTERNET !

Un nouveau site internet, plus fonctionnel et au design plus moderne a vu le jour en ce début d'année 2022 !

Sans plus tarder, nous vous invitons à le consulter à l'adresse suivante : **www.hotellerieducouvent.com**.

Via cette plateforme, il vous est possible, de découvrir tous nos événements, de réserver votre séjour, une table dans notre restaurant, vous imprégner de l'histoire du lieu, vous informer sur nos offres séminaires et nous contacter pour tout renseignement complémentaire...

DU CÔTÉ DES RÉSEAUX SOCIAUX...

De nos jours, comment se passer des réseaux sociaux ?

Restez informés et suivez l'intégralité de nos actualités, de nos nouveautés ainsi que toute la vie de l'Hôtellerie et du Couvent sur notre page "Hôtellerie du Couvent Oberbronn"... Une façon de rester connecté...

NOS FORMULES À DÉJEUNER

Du lundi au vendredi, nous vous proposons nos formules à déjeuner, sur réservation :

>Plat unique : 8€

>Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 12€

Sans oublier du lundi au dimanche notre formule complète, café compris à 17€

Une petite carte de saison vous est proposée en complément sur place, sans réservation au préalable.

Au plaisir de vous accueillir...

*Nous vous remercions de l'intérêt porté à notre Maison.
Nous sommes ravis de vous y accueillir toujours plus nombreux !*

SAVE THE DATE :

- JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE : SAMEDI 17 & DIMANCHE 18 SEPTEMBRE 2022
- FÊTE DE LA CHÂTAIGNE : DIMANCHE 16 OCTOBRE 2022
- MARCHÉ DE L'ÉTOILE : SAMEDI 19 NOVEMBRE 2022

ACCÈS À NOTRE HÔTELLERIE :

Depuis le Nord : Paris - Strasbourg - Haguenau, puis direction Sarreguemines, sortie Niederbronn-les-Bains - Oberbronn

Depuis le Sud : Lyon - Belfort - Mulhouse - Strasbourg - Haguenau, puis direction Sarreguemines, sortie Niederbronn-les-Bains - Oberbronn

Depuis le Palatinat : Wissembourg - Lembach - Woerth - Niederbronn-les-Bains - Oberbronn

En Train : Gare de Niederbronn-les-Bains



**HÔTELLERIE
DU COUVENT**

2, RUE PRINCIPALE
F-67110 OBERBRONN
0033 (0)3 88 80 84 50

WWW.HOTELLERIEDUCOUVENT.COM

@contact@hotellerieducouvent.com



<https://www.facebook.com/CouventOberbronn>

CONGREGATION DES SŒURS DU TRES-SAINT-SAUVEUR 67110 OBERBRONN

MAISON D'ACCUEIL - N°SIRET : 775 640 949 00639 - APE 5520Z

Imprimé par Impression François ZA de L'Aérodrome, 103 Rte de Marienthal, 67500 Haguenau

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIC