

Hôtellerie du Couvent

2, rue Principale

67110 OBERBRONN

Tél. 0033 (0)3 88 80 84 50

Courriel : accueil@soeurs-stsauveur.fr

www.maison-accueil-oberbronn.com

Apéritifs

Cocktails dînatoires

Buffets



SPECIAL « COCKTAILS »

Hôtellerie du Couvent

2, rue Principale

67110 OBERBRONN

Tél. 0033 (0)3 88 80 84 50

Courriel : accueil@soeurs-stsauveur.fr

www.maison-accueil-oberbronn.com

Tarif : 14,50 € / pers.
Minimum de 10 personnes



Cocktail Apéritif

7 pièces par convives

Les Canapés (2 pièces)

Canapés du Couvent

Saumon fumé et crème de raifort, fromage frais & kiwi
Crevettes et rillette aux 2 saumons
Rosette et cornichon, jambon fumé

Toasts Campagnards

Jambon fumé de la Forêt Noire
Fromage frais aux fines herbes
Mousson de Canard au Porto

Les Bouchées Fraîcheurs (1 pièce)

Pic de Tomate cerise et Mozzarella au Pesto

Les Minis Sandwichs (2 pièces)

Mini Foccacia

Poulet mariné, Chèvre frais et tomate confite

Mini Bagnat

Thon, Tomate, Salade et oignons

Minicette Fraîcheur

Fromage frais et Légumes

Les Rustiques (2 pièces)

Pain aux Noix long (38 toasts)

Jambon blanc, Fromage, Saumon, Mousse de Canard

Mini Bretzel Bio 100% Alsace

Hôtellerie du Couvent

2, rue Principale

67110 OBERBRONN

Tél. 0033 (0)3 88 80 84 50

Courriel : accueil@soeurs-stsauveur.fr

www.maison-accueil-oberbronn.com

Tarif : 34,00 € / pers.
Minimum de 10 personnes

Les Douceurs (5 pièces)

Mini part de tarte aux fruits selon saison

Pic de fruits de saison

Verrine de Fromage blanc à la cannelle

ou aux fruits selon saison

Kougelhophf sucré



Cocktail Campagnard

16 pièces par convives

Les Canapés Salés Froids (3 pièces)

Canapés du Couvent

Fines charcuteries alsaciennes

Jambon fumé

Presskopf

Toasts Campagnards

Jambon fumé de la Forêt Noire

Mousse de foie

Les Bouchées Fraîcheurs (3 pièces)

Pic de raisin et munster blanc

Pic de jambon fumé et raisin

Les Minis Sandwichs (3 pièces)

Minicette 100 % Alsace

Kassler à la moutarde Alélor

Crème de Munster au cumin

Saucisse de foie et cornichon aigre doux

Baegel bretzel

Crème de raifort, saumon fumé et oignons rouges

Les Découvertes (1 pièce)

Mignonnette de pâté en croûte

Les Rustiques (1 pièce)

Mini Bretzel Bio 100 % Alsace

Le Plateau de Fromage du Grand Est (2 pièces)

Munster

Munster raffiné au marc de gewurztraminer et Chèvre

Pain tranché Alsépi

Hôtellerie du Couvent

2, rue Principale

67110 OBERBRONN

Tél. 0033 (0)3 88 80 84 50

Courriel : accueil@soeurs-stsauveur.fr

www.maison-accueil-oberbronn.com

Tarif : 36,50 € / pers.
Minimum de 10 personnes

Les Douceurs (5 pièces)

Mignardises sucrées

Pic de fruits frais VEGAN

Compotée de fruits de saison VEGAN

Sucettes au chocolat fourrées

chocolat blanc, fraise, framboise - chocolat au lait,
pâte à tartiner aux noisettes - chocolat noir praliné



Cocktail Végétarien

16 pièces par convives

Les Canapés Salés Froids (1 pièce)

Mini Blinis

Chiffonnade de saumon fumé à la crème d'aneth
Effilochée de dinde au curry

Les Bouchées Fraîcheurs (1 pièce)

Pic de gambas aux épices et ananas rôti
Pic de magret séché et raisin (hiver)

Les Mini Sandwichs (3 pièces)

Minicette Fraicheur

Fromage frais et légumes VEGETARIEN
Crème de Houmous au curry VEGAN

Baegel bretzel

Crème de raifort, saumon fumé et oignons rouges
Cheese crème, pastrami et poivron confit

Mini Bagnat VEGAN

Guacamole, tomate, salade et oignons

Les Découvertes (3 pièces)

Tomate farcie au fromage et basilic VEGETARIEN
Courgette au tartare de légumes VEGAN

Les Fraich'Salades (2 pièces)

Salade de mini pennes au gaspacho VEGAN ET VEGETARIEN

Les pièces tendances (1 pièce)

Soupe Fraicheur VEGAN ET VEGETARIEN

Gaspacho aux légumes épicés
Smoothie de carotte et gingembre

CONDITIONS GENERALES

L'acceptation des prestations de l'Hôtellerie du Couvent implique l'acceptation sans réserve de ses conditions générales.

Article 1 : Un devis ou une commande orale ne peut être considéré comme un engagement définitif. Une commande ne prend un caractère contractuel qu'après envoi par le client d'un document signé, suivi de la mention « bon pour accord » avec un nombre approximatif de convives. Cette commande sera accompagnée d'un acompte de 30% du montant total.

Toute modification doit être communiquée par écrit et ne sera prise en compte par notre établissement que si celle-ci intervient au minimum 72 heures avant la date de votre événement.

Article 2 : Sauf conditions négociées au préalable avec notre établissement, tous nos plats sont réalisables à partir de 10 personnes. Nous vous demandons de confirmer le nombre définitif de convives au plus tard, huit jours, avant la date de votre événement.

Article 3 : Sauf stipulation contraire expresse, tous nos prix s'entendent TVA incluse. Ils intègrent les droits et taxes au taux en vigueur au jour de la facturation.

Article 4 : Le client s'engage à régler la facture dès réception de celle-ci, net et sans escompte. Le paiement s'effectue par virement, chèque bancaire à l'ordre de « Maison d'Accueil Oberbronn » ou tout autre moyen légal. En cas de retard de règlement, des pénalités de retard sont appliquées. Leur montant sera calculé par application d'un taux égal à trois fois le taux de l'intérêt légal.

Article 5 : Des frais de personnel seront facturés en sus pour la mise en place de la salle de banquet et le service, selon un montant basé sur un nombre d'heures estimatif précisé sur votre devis.

Article 6 : Nous nous réservons la possibilité de suspendre ou de résilier tout ou partie du contrat et ce, sans indemnité ou autres recours, en cas de force majeure. Seront considérés comme tels, inondations, incendies, épidémie, guerre, émeute, grèves totales ou partielles, lock-out, manque de matières premières, qui empêchent l'exécution normale du marché.

Article 7 : La responsabilité de l'établissement ne saurait être engagée au-delà des prestations fournies. Elle ne peut jouer en cas de bris, de dégradation, de disparition de biens ou effets appartenant au client ou aux convives.

Article 8 : Notre clientèle en générale demeure intégralement responsable du maintien en bon état du matériel prêté ou loué par notre Maison. En conséquence, toute casse, détérioration, perte ou vol, sera facturée sur la base de la valeur de remplacement du matériel concerné.

Article 9 : Nous déclinons toute responsabilité si un éventuel accident, lié à une réaction allergique, se produisait par suite d'une prise de repas servi par nos équipes de cuisine, tout spécialement si la personne allergique ne s'est pas signalée et renseignée expressément sur le contenu des prestations alimentaires.

Article 10 : Notre Maison s'engage à ne pas diffuser à des tiers les données nominatives fournies par nos clients. Le client dispose à tout moment d'un droit d'accès et de rectification des données nominatives le concernant en contactant notre établissement. Les informations et données collectées sont nécessaires à la gestion des commandes,

Lu et Approuvé :

Date :

Signature :