



Hôtellerie du Couvent

2, RUE PRINCIPALE - 67110 OBERBRONN

TÉL. 03 88 80 84 50 MAIL CONTACT@HOTELLERIEDUCOUVENT.COM

WWW.HOTELLERIEDUCOUVENT.COM



NOTRE CARTE
- GROUPES -



Hôtellerie du Couvent

2, RUE PRINCIPALE - 67110 OBERBRONN

TÉL 03 88 80 84 50 MAIL CONTACT@HOTELLERIEDUCOUVENT.COM

WWW.HOTELLERIEDUCOUVENT.COM

NOS FORMULES À DÉJEUNER

Du lundi au vendredi :

Menu du Jour, plat unique	8.00€
Entrée-Plat ou Plat-Dessert	12.00€
Formule complète	14.50€

Week-end et jours fériés :

Formule complète	17.00€
-------------------------	---------------

NOTRE FORMULE À DÎNER

Formule complète	14.50€
-------------------------	---------------





Hôtellerie du Couvent

2, RUE PRINCIPALE - 67110 OBERBRONN

TÉL. 03 88 80 84 50 MAIL CONTACT@HOTELLERIEDUCOUVENT.COM

WWW.HOTELLERIEDUCOUVENT.COM

LES PLATS RÉGIONAUX

Choucroute 14,50€
Servie avec 4 garnitures

Choucroute aux poissons 14,50€
Servie avec saumon, crevettes et moules

Pot au feu 14,50€
Servi avec le bouillon aux quenelles de moelle,
sa sauce raifort, ses pommes sautées,
ses crudités : carottes, céleri, betteraves

Baeckeoffe 14,50€
Aux 3 viandes : bœuf, porc, agneau

Bouchée à la Reine 14,50€
Servie avec spaetzle

En supplément :

Entrée : salade mixte

4.00€

Fromage : 3 variétés

4.30€

Dessert : meringue glacée

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 72h avant votre arrivée.



Hôtellerie du Couvent

2, RUE PRINCIPALE - 67110 OBERBRONN

TÉL. 03 88 80 84 50 MAIL CONTACT@HOTELLERIEDUCOUVENT.COM

WWW.HOTELLERIEDUCOUVENT.COM

MENU TRADITION / 34,00€

Soufflé d'escargots en cocotte

ou

Ouf parfait, son velouté de pommes de terre à l'huile de noisettes

ou

Carpaccio de tomates anciennes, mozzarella fondante, sa glace au basilic

*Filet de dorade, son crumble de parmesan et noisettes,
accompagné de tagliatelles de courgettes sa sauce au pesto*

ou

Filet mignon de porc, déclinaison autour de la carotte, sa sauce au chorizo

ou

*Suprême de volaille farcie aux morilles,
ses pommes de terre nouvelles au romarin et ses légumes glacés*

Mille-feuille chocolat noir & pistache

ou

Soupe de fruits frais, son sirop basilic et sa glace yaourt

ou

Forêt Noire de notre Chef

ou

Coupe Vosgienne, sa glace vanille, ses myrtilles

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 72h avant votre arrivée**



Hôtellerie du Couvent

2, RUE PRINCIPALE - 67110 OBERBRONN

TÉL 03 88 80 84 50 MAIL CONTACT@HOTELLERIEDUCOUVENT.COM

WWW.HOTELLERIEDUCOUVENT.COM

MENU DÉGUSTATION / 42,00€

Foie gras poêlé, viennoise cacao

ou

Foie gras de canard, son chutney de fruits de saison

ou

Tartare de saumon aux agrumes, sa tuile de parmesan

ou

*Noix de Saint Jacques, sa déclinaison autour de l'artichaut,
espuma aux épices safranées*

*Persillé de bœuf Simmental, ses pommes Pont Neuf,
sa sucrine braisée, sauce Périgourdine*

ou

*Grenadin de veau, sa sauce crème aux girolles,
accompagné de légumes rôtis au four, ses spaetzle*

ou

Filet de bar en croûte de noisettes, ses légumes glacés & Tagliatelles

ou

*Magret de canard aux quetsches, sa purée de pommes de terre
montée à l'huile d'olive, accompagné de Tagliatelles de courgettes et carottes*

*Poire rôtie façon « Belle Hélène », son sablé breton vanille,
sa ganache chocolat montée et sa glace vanille*

ou

Déclinaison autour du chocolat

ou

Nougat glacé maison, son coulis de fruits

ou

Tiramisu aux fraises, sa boule de glace nougat

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 72h avant votre arrivée.**

POUR ACCOMPAGNER VOS APÉRITIFS

Mini Bretzel	1,00€
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€



POUR VOS ÉVÈNEMENTS, DEMANDEZ NOTRE CARTE SPÉCIALE « COCKTAILS » :
APÉRITIFS, DÎNATOIRES, BUFFETS

NOUS NOUS FERONS UN PLAISIR DE RÉPONDRE À TOUTES VOS ATTENTES...