Hôtellerie du Couvent

2, rue Principale - 67110 OBERBRONN

Tél. 03 88 80 84 50 Mail. contact@hotellerieducouvent.com

www.hotellerieducouvent.com

Notre Carte

-Cocktails-

Hôtellerie du Couvent

2, rue Principale - 67110 OBERBRONN

Tél. 03 88 80 84 50 Mail. contact@hotellerieducouvent.com

www.hotellerieducouvent.com

Cocktail Apéritif - 7 pièces par convive

Tarif : 16,00€ / pers.

Le cocktail est servi pour un minimum de 10 personnes.

Nos propositions évoluent au gré des saisons. La prestation exacte vous sera confirmée lors de votre demande de devis et/ou réservation.

Votre choix devra être confirmé 15 jours avant la date de votre évènement et le nombre de convives pourra être ajusté jusqu'à 72h avant votre arrivée.

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

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

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

Les Rustiques (2 pièces)

Pain aux Noix long
Jambon blanc, Fromage, Saumon, Mousse de Canard

Mini Bretzel

Hôtellerie du Couvent

2, rue Principale - 67110 OBERBRONN

Tél. 03 88 80 84 50 Mail. contact@hotellerieducouvent.com

www.hotellerieducouvent.com

Cocktail Campagnard - 16 pièces par convive

Tarif : 35,00€ / pers.

Le cocktail est servi pour un minimum de 10 personnes.

Nos propositions évoluent au gré des saisons. La prestation exacte vous sera confirmée lors de votre demande de devis et/ou réservation.

Votre choix devra être confirmé 15 jours avant la date de votre évènement et le nombre de convives pourra être ajusté jusqu'à 72h avant votre arrivée.

Les Canapés (2 pièces)
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 raisin et magret fumé

Les Minis Sandwichs (3 pièces)
Minicette 100 % Alsace
Kassler à la moutarde Alélor
Tomme d'Alsace
Saucisse de foie et cornichon aigre doux
Petit pain Polaire
Effiloché de dinde au curry
Surimi épicé au concombre
Fromage frais aux légumes croquants

Les Fraîch'salade (1 pièce)
Fines carottes aux agrumes
Salade de pommes de terre à la graine de moutarde

Les Rustiques (2 pièces)
Kougelhopf salé
Pain aux Noix long
Jambon blanc, Fromage, Saumon, Mousse de Canard
Mini Bretzel

Le mini plat chaud (1 pièce)
Paire de saucisses de Strasbourg
Pain de campagne tranché et moutarde

Le fromager (1 pièce)
Assortiment de fromages tranchés
Pain aux céréales

Les Douceurs (5 pièces)

Carrés moelleux aux fruits
Pomme - Abricot

Pic de fruits de saison
Mini beignet
Verrine gourmande : mousse chocolat au lait

Hôtellerie du Couvent

2, rue Principale - 67110 OBERBRONN

Tél. 03 88 80 84 50 Mail. contact@hotellerieducouvent.com

www.hotellerieducouvent.com

Cocktail Végétarien - 16 pièces par convive

Tarif : 35,00€ / pers.

Le cocktail est servi pour un minimum de 10 personnes.

Nos propositions évoluent au gré des saisons. La prestation exacte vous sera confirmée lors de votre demande de devis et/ou réservation.

Votre choix devra être confirmé 15 jours avant la date de votre évènement et le nombre de convives pourra être ajusté jusqu'à 72h avant votre arrivée.

Les Canapés (2 pièces)
Mini Blinis
Chiffonnade de saumon fumé à la crème d'aneth
Mousse de surimi épicée à la tomate confite
Effiloché de dinde au curry
Bruschetta sur pain grillé à l'ail
Tartare de tomates et mozzarella à l'origan
Compotée de légumes et chorizo doux
Tailla d'aubergine et filet d'anchois

Les crudités croquantes aux 3 sauces (1 pièce)
Légumes à croquer avec sauce curry
Tapenade, sauce raifort

Les Bouchées Fraîcheurs (1 pièce)
Pic de raisin et tomme d'Alsace

Les Mini Sandwichs (3 pièces)
Minicette Fraîcheur
Fromage frais et légumes
Navettes italiennes
Tomates, huile d'olives, mozzarella et origan
Mini Bagnat
Thon, tomate, salade et œuf

Les Rustiques (2 pièces)
Pain surprise rond campagnard
Rillettes d'oie, fromage frais, saumon fumé, bacon, jambon cuit
Mini bretzel

Les Tendances (1 pièce)
Verrine
Compotée de légumes du soleil, billes de mozzarella
Concombre à la menthe, crème de chèvre aux noix

Le Fromager (1 pièce)
Assortiment de fromages tranchés
Pain aux céréales

Les Douceurs (5 pièces)
Mignardises sucrées
Macarons pâtissiers
Pic de fruits
Verrine gourmande
Tiramisu exotique et granola

Hôtellerie du Couvent

2, rue Principale - 67110 OBERBRONN

Tél. 03 88 80 84 50 Mail. contact@hotellerieducouvent.com

WWW.HOTELLERIEDUCOUVENT.COM

Conditions Générales

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 éventuellement pour 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 :**