



Hôtellerie du Couvent

2, RUE PRINCIPALE - 67110 OBERBRONN

TÉL : 03 88 80 84 50

MAIL : CONTACT@HOTELLERIEDUCOUVENT.COM

WWW.HOTELLERIEDUCOUVENT.COM



Notre Carte -Groupes-

Printemps 2023



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 :

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

17.00€

Prix nets, service compris





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 aux 5 viandes 14,90€

Knack, saucisse fumée, kassler, poitrine fumée,
poitrine salée, chou et pommes de terre vapeur

Pot au feu 17,00€

Servi avec le bouillon aux quenelles de moelle,
sa sauce raifort, ses pommes sautées,
ses crudités : carottes, céleri, betteraves

Baeckeffe 14,90€

Aux 3 viandes : bœuf, porc, agneau

Bouchée à la Reine du Couvent 14,90€

Servie avec spaetzle

En supplément :

Entrée : pâté en croûte & crudités ou salade mixte 4,50€

Dessert : meringue glacée ou crumble aux pommes 4,50€

Le plat est servi pour un minimum de 10 personnes - Prix nets, service compris.

**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 à 20€

Entrée

Duo de mousses de chèvre en verrine, endives,
noix, tomates confites et jeunes pousses de légumes

ou

Royal de betterave à l'orange et gingembre

Œuf parfait et crumble de parmesan

Pause

Trou arrosé (supplément 3€)

Plat

Bouchée à la reine de la Maison et ses spaetzle

ou

Risotto de pâtes Crozets,
espuma de comté extra vieux et sa chips de lard

Fromage

Assortiment en buffet (supplément 4,50€)

Dessert

Coupe glacée et son coulis de fruits

ou

Ile flottante et son caramel au beurre salé

Le Menu est servi pour un minimum de 10 personnes - Prix net, service compris.

**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 à 30€

Entrée

Croustade aux Escargots de Bourgogne
cuisinés à la crème et sa petite salade de saison

ou

Pâté en croûte volaille et pistache,
bouquet de salade fraîche

Pause

Trou arrosé (supplément 3€)

Plat

Tournedos de Paleron de bœuf braisé,
sauce au vin rouge et gratin de pommes de terre

ou

Médailon de cabillaud poché au vin blanc et à l'aneth du jardin,
sauce nantua aux écrevisses, risotto d'épeautre

Fromage

Assortiment en buffet (supplément 4,50€)

Dessert

Crème brûlée aux senteurs de fleur d'Oranger naturelle

ou

Gâteau au chocolat à la fève de tonka façon mi cuit,
boule de glace à la vanille et crème fouettée

Le Menu est servi pour un minimum de 10 personnes - Prix net, service compris.

**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 à 40€

Entrée

Le foie gras du Couvent au cognac et vendanges tardives,
gelée aux fruits exotiques et sa tranche de kougelhopf de notre Boulanger

ou

Saumon fumé de la Maison en habit de feuille Nori,
chips de riz et mousse végétale aux herbes

Pause

Trou arrosé (supplément 3€)

Plat

Médailon de veau aux girolles,
gratin de pommes de terre forézien et ses petits légumes de saison

ou

Pavé de sandre cuit sur peau, sauce au beurre blanc légèrement citronnée
sur son lit de choucroute, pommes de terre vapeur

Fromage

Assortiment en buffet (supplément 4,50€)

Dessert

Panna cotta framboise en biscuit Joconde,
croustillant, panna cotta, compotée de framboises

ou

Opéra au chocolat, coulis de fruits exotiques, éclat de meringue des neiges

Le Menu est servi pour un minimum de 10 personnes - Prix net, service compris.

**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

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,
consultez nous pour vos apéritifs, dîners, buffets et banquets

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