



Notre Carte
Groupes



Dans un écrin de verdure et cadre chargé d'histoire, le restaurant, véritable lieu de rencontre au cœur de notre hôtellerie, vous propose une cuisine traditionnelle et régionale.

Le cadre exceptionnel, les possibilités multiples du lieu et l'engagement de nos équipes, sont autant d'atouts pour organiser et réussir les événements et moments qui vous tiennent à cœur :

repas et séminaires d'entreprises, repas festifs, rencontres associatives, baptêmes, communions, anniversaires, noces d'or, cocktails...

Nous vous accompagnons de façon personnalisée pour toutes les occasions !
Découvrez notre Carte groupes et nos propositions du moment...
D'autres envies ? Nous nous adaptons à vos demandes sur-mesure !





Pour accompagner vos Apéritifs

Mini Bretzel	1,80€
Bretzel	2,00€
Kougelhopf - petit modèle	16,00€
Kougelhopf - grand modèle	21,00€
Pain surprise garni - 8 personnes	35,00€
Pain surprise garni - 12 personnes	45,00€



Les Plats Régionaux

Choucroute aux 3 viandes

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

19,00€

Pot au feu

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

19,00€

Baeckeoffe aux 3 viandes

Bœuf, porc et agneau

19,00€

Bouchée à la Reine

Servie avec Spaetzle

19,00€

En accompagnement :

Entrée :

pâté en croûte Richelieu & crudités ou salade mixte

6,90€

Dessert :

Meringue glacée ou crumble aux pommes

6,90€

Le plat est servi pour un minimum de 10 personnes - Prix nets, service compris.
Votre choix devra être confirmé 10 jours avant la date de votre événement
et le nombre de couverts pourra être ajusté jusqu'à 72h avant votre arrivée.



Menu à 25€

Entrée

Œuf parfait & sa crème de champignons

Pause

Trou arrosé
(supplément 3,50€)

Plat

Suprême de volaille fermier,
jus réduit & ses légumes de saison
Deux accompagnements au choix :
Frites, Spaetzle ou Gratin Dauphinois

Fromage

Assortiment en buffet
(supplément 5,50€)

Dessert

Panna Cotta à la vanille
& son coulis de fruits rouges

Le plat est servi pour un minimum de 10 personnes - Prix nets, service compris.
Votre choix devra être confirmé 10 jours avant la date de votre événement
et le nombre de couverts pourra être ajusté jusqu'à 72h avant votre arrivée.



Menu à 35€

Entrée

Pâté en croûte Richelieu
& ses crudités

Pause

Trou arrosé
(supplément 3,50€)

Plat

Filet mignon de porc, jus au thym
& ses légumes rôtis

*Deux accompagnements au choix :
Frites, Spaetzle ou Gratin Dauphinois*

Fromage

Assortiment en buffet
(supplément 5,50€)

Dessert

Tiramisu Maison

Le plat est servi pour un minimum de 10 personnes - Prix nets, service compris.
Votre choix devra être confirmé 10 jours avant la date de votre événement
et le nombre de couverts pourra être ajusté jusqu'à 72h avant votre arrivée.



Menu à 45€

Entrée

Foie gras au Kirsch & au Porto Blanc,
accompagné de son kougelhopf brioché

Pause

Trou arrosé
(supplément 3,50€)

Plat

Quasi de veau,
sauce aux morilles & ses légumes glacés

Deux accompagnements au choix :

Frites, Spaetzle ou Gratin Dauphinois

Fromage

Assortiment en buffet
(supplément 5,50€)

Dessert

Entremets biscuit joconde,
compotée de mangue-passion, mousse chocolat blanc

Le plat est servi pour un minimum de 10 personnes - Prix nets, service compris.
Votre choix devra être confirmé 10 jours avant la date de votre événement
et le nombre de couverts pourra être ajusté jusqu'à 72h avant votre arrivée.

A large, stylized illustration of a leaf in a light brown or tan color, positioned on the left side of the page. The leaf has a prominent central vein and several smaller veins branching off it, creating a detailed, organic shape.

Hôtellerie du Couvent

2, rue Principale - 67110 OBERBRONN

contact@hotellerieducouvent.com | 03.88.80.84.50

www.hotellerieducouvent.com