

Propositions de menus

Idéal pour vos:

- * Fêtes de Fin d'Année
 - * Repas d'Entreprises * Fêtes de Services
 - * Séminaires * Fêtes Associatives
 - * Fêtes de Séniors
 - * Fêtes Familiales * Mariages * Baptêmes
 - * Communions...
- et toutes autres occasions pour faire la fête...

Hostellerie Saint-Hubert

Nos cocktails apéritifs 2017

Les boissons

Les boissons soft

- Jus d'orange	09,00 €/litre
- Jus de pomme	09,00 €/litre
- Coca-Cola	09,00 €/litre
- Limonade	09,00 €/litre
- Eaux (Carola bleu ou rouge)	06,00 €/litre

Les boissons alcoolisées

- Fût de bière 20 litres (Heineken) location tireuse incluse	190,00 €
- Sangria ou punch des îles 10 litres	105,00 €
- Bouteille de Crémant d 'Alsace 0,75 l	35,00 €
- Bouteille de Champagne 0,75 l	49,00 €
- Bouteille de Ricard 1l	60,00€
- Bouteille de Picon 1l	50,00 €
- Bouteille de Whisky 0,70 l	70,00 €
- Bouteille de Vodka 0,70 l	70,00 €
- Bouteille de Gin 0,70 l	70,00 €

Les formules canapés

Formule " apéritive "

10 € par personne

7 pièces

(durée environ 30 minutes)

- 4 canapés salés froids
- 3 petits fours salés

Formule " classique "

18 € par personne

14 pièces

(durée environ 1 heures 30)

- 8 canapés salés froids
- 3 petits fours salés
- 3 réductions sucrées

1 pain surprise inclus par
tranche de 50 personnes

Formule " réception "

25 € par personne

20 pièces

(durée environ 2 heures30)

- 10 canapés salés froids
- 6 petits fours salés
- 4 réductions sucrées

1 pain surprise inclus par
tranche de 50 personnes

Formule " dînatoire "

33 € par personne

26 pièces

(durée environ 4 heures)

- 14 canapés salés froids
- 7 petits fours salés
- 5 réductions sucrées

1 pain surprise inclus par
tranche de 50 personnes

✉ contact@hotelsaint-hubert.com

☎ +33 3 87 98 39 55

30 rue de la Forêt F-57910 Hambach



Hostellerie Saint-Hubert

Nos propositions de menus

Possibilité de combiner les entrées, plats et desserts dans chaque gamme de prix, tout en faisant un choix de Menu unique pour l'ensemble des Convives

Menu à 20 € n°1

Mousse de Canard,
Fantaisie de Légumes au Vinaigre

Jambonnette de Poulet,
Sauce au Poivre Vert

Nage d'Ananas,
Sorbet Noix de Coco

Menu à 20 € n°2

Assiette de Cruautés, Vinaigrette
aux Herbes

Bouchée à la Reine,
Sauce Suprême

Tarte aux Pommes
servie Tiède

Menu à 20 € n°3

Salade Lorraine, Lardons,
Œuf dur et Crème Fraîche

Cuisse de Canard confite

Soufflé Glacé à la Vanille

Menu enfant à 15 €

Tranches de Jambon Blanc,
Cruautés

Emincé de Volaille à la Crème,
Frites

Surprise Glacée

Hostellerie Saint-Hubert

Possibilité de combiner les entrées, plats et desserts dans chaque gamme de prix, tout en faisant un choix de Menu unique pour l'ensemble des Convives

Menu à 27 € n°1

**Carpaccio de Coppa,
Fine Ratatouille,
Mesclun de Salade**

**Paleron de Bœuf braisé,
Garniture Bourgeoise,
Spätzles au Fromage Blanc**

**Brochette de Fruits Caramélisés,
Sorbet Ananas**

Menu à 27 € n°2

**Terrine de Pigeonneau aux
Trompettes de la Mort**

**Blanquette de Veau,
Purée à l'Ancienne**

**Moelleux au Chocolat,
Crème Glacé Vanille Bourbon**

Menu à 27 € n°3

**Pressé de Pommes-de-Terre
au Munster,
Chemise de Jambon
Forêt - Noire**

**Filet mignon de Porc
aux Echalotes confites à la Grenadine**

Parfait glacé à la Mirabelle

Menu à 27 € n°4

**Filet de Rouget à l'Unilatéral,
Vinaigrette de Tomates
confites à l'Estragon**

**Escalope de Volaille Gratinée façon
Saint-Hubert
(Lardons, Oignons, Béchamel,
Fromage)**

**Tarte Tatin caramélisée,
Sorbet Pomme Verte**

Hostellerie Saint-Hubert

Nos menus banquets à composer

Faire SVP un choix unique de menu pour l'ensemble des convives

Nos Entrées

- Lingot de foie gras de canard, condiment quetsches, rïoche au beurre.
18,50 Euros
- Velouté carotte / gingembre, noix de St Jacques poêlée, écume de jus d'herbes.
15,50 Euros
- Carpaccio de saumon et lotte, fine ratatouille.
16,00 Euros
- Salade Saint – Hubert (rouget / St -Jacques / gambas) oulis au curcuma.
18,00 Euros
- Salade gourmande aux magrets de canards fumés, foie gras et sot-l'y-laisse.
17,50 Euros
- Rosbeef façon carpaccio aux aromates, copeaux de armesan.
17,00 Euros
- Tartare de saumon, riviera d'échalote rouge et langue.
15,50 Euros
- Noix de St Jacques aux 2 façons: l'une poêlée au sel de uérande, l'autre en carpaccio au poivre Sichuan
18,00 Euros

Nos Poissons

- Brochette de St - Jacques, rouget et gambas, fleur de thym.
18,00 Euros
- Dos de cabillaud en croûte d'herbes.
17,50 Euros
- Cassolette de poissons, julienne de légumes étuvés.
17,00 Euros
- Filet de St Pierre au beurre blanc, fleur de câpres.
19,00 Euros
- Filet de bar rôti, asperges vertes et fèves de soja.
17,50 Euros
- Pavé de sandre, galette de pommes de terre, réduction Pinot Noir.
17,00 Euros

Hostellerie Saint-Hubert

Nos Sorbets

- Pomme verte arrosé Calvados. 04,00 Euros
- Citron vert arrosé vodka. 04,00 Euros
- Framboise arrosé framboise. 04,00 Euros
- Poire arrosé poire Williams. 04,00 Euros
- Mirabelle arrosé mirabelle de Lorraine. 04,00 Euros
- Fruit de la passion arrosé Passoa. 04,00 Euros

Nos Viandes

- Filet de bœuf, poêlée de girolles. 23,00 Euros
- Ballotine de pintade fourrée à la mousseline de foie gras. 18,00 Euros
- Mignon de porc en manteau de jambon fumé. 16,00 Euros
- Suprême de poulet jaune farci aux champignons. 15,50 Euros
- Magret de canette laqué au caramel d'épices 18,00 Euros
- Médailles de Mignon de Veau 23,00 Euros

Nos Fromages

- Duo de Fromages, Réduction Balsamique, Chutney de aïson 05,00 Euros
- Trio de Fromages, Réduction Balsamique, Chutney de aïson 07,00 Euros
- Aumônière de St Nectaire, Mesclun à la Vinaigrette tranchée 06,00 Euros
- Feuilleté de Brie, Mesclun à la Vinaigrette tranchée 06,00 Euros

Nos Desserts

- Cigare au Chocolat Noir Intense, Crème glacée Chocolat Blanc. 11,00 Euros
- Cheesecake caramélisé, Cœur Fondant Caramel / Spéculoos 10,00 Euros
- Tulipe à la Crème de Mascarpone aux Fruits, Glace Pistache 08,00 Euros
- 3 cubes de sorbets : Passion / Framboise / Pomme verte 09,50 Euros
- Nage de Fruits Exotiques, Sorbet Citron. 08,50 Euros
- Emotion Chocolatée, Poire caramélisée Sauce Caramel au Beurre salé 09,00 Euros
- Invitation à la Découverte du Pâtissier 09,50 Euros (Assiette Gourmande revisitée).

Hostellerie Saint-Hubert

Hostellerie Saint - Hubert Hambach
Contactez :

Madame Eliane Roth
ou
Monsieur Anthony Schaschkow

Tel : 03.87.98.39.55

contact@hotelsaint-hubert.com
www.hostellerie-saint-hubert.com

Renseignements complémentaires

- Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes et d'un féculent
 - Composez vous-même vos menus
- *Effectuez un choix unique pour l'ensemble des convives*
- Les prix sont exprimés en euros, ttc, service compris, salle comprise
- Les menus sont à confirmer 8 jours avant la date de votre événement
- Possibilité de ramener votre vin ou champagne contre un droit de bouchon de 15 Euros par bouteille de 0,75 l apportée
 - Chaque gâteau ramené sera découpé et servi par vos soins
 - L'hôtel se tient à votre disposition pour loger vos convives
 - Pour les mariages, le Saint-Hubert offre la chambre nuptiale

✉ contact@hotelsaint-hubert.com

☎ +33 3 87 98 39 55

30 rue de la Forêt F-57910 Hambach



Accompagnez vos menus avec les forfaits boissons proposés

Forfait 1 : 9 Euros / personne

- Rhône Terres Pourpres (rouge) 1 bouteille 0,75l pour 4 personnes
- Eau (Carola bleu ou rouge) 1 litre pour 4 personnes
- 1 espresso par personne ou café percolateur à volonté

Forfait 2 : 15 Euros / personne

- Rhône Terres Pourpres (blanc) 1 bouteille 0,75l pour 4 personnes
- Minervois Frances Millegrand (rouge) 1 bouteille 0,75l pour 4 personnes
- Eau (Carola bleu ou rouge) 1 litre pour 4 personnes
- 1 espresso par personne ou café percolateur à volonté

Forfait 3 : 19 Euros / personne

- Apéritif : 1 kir mirabelle au vin blanc d'Alsace par personne
- Riesling (blanc) 1 bouteille 0,75l pour 4 personnes
- Bordeaux (rouge) 1 bouteille 0,75l pour 4 personnes
- Eau (Carola bleu ou rouge) 1 litre pour 4 personnes
- 1 espresso par personne ou café percolateur à volonté

Forfait 4 : 24 Euros / personne

- Apéritif : 1 coupe de Crémant d'Alsace par personne
- Bourgogne Hautes côtes de nuit (blanc) 1 bouteille 0,75l pour 4 personnes
- Bordeaux Médoc (rouge) 1 bouteille 0,75l pour 4 personnes
- Eau (Carola bleu ou rouge) 1 litre pour 4 personnes
- 1 espresso par personne ou café percolateur à volonté

Notre carte des vins permanente se tient également à votre disposition.