SAINTHUBERT
RESORT

BANQUETS & MARIAGES

2026

SAINTHUBERT
RESORT

SOFTS

Jus d'orange	9 €/litre
Jus de pomme	9 €/litre
Cola	9 €/litre
Limonade	9 €/litre
Thé glacé	9 €/litre
Eau (Zen ou Bulles)	5 €/75 cl.

ALCOOLS

Bière	Sur devis
Punch des îles 10 l.	120 €
Crémant d'Alsace 75 cl.	36 €
Champagne 75 cl.	Sur devis
Ricard 1l	60 €
Picon 1l	50 €
Whisky 70 cl.	70 €
Vodka 70 cl.	70 €
Gin 70 cl.	70 €
Droit de bouchon (par bouteille75 cl.)	19 €

FORMULES
APÉRITIVES

FORMULE APÉRITIVE
4 canapés salés froids
3 petits fours salés
14,90€ PERS.

FORMULE CLASSIQUE
8 canapés salés froids
3 petits fours salés
3 réductions sucrées
22,90€ PERS.

FORMULE RÉCEPTION
10 canapés salés froids
6 petits fours salés
4 réductions sucrées
29,90€ PERS.

FORMULE DÎNATOIRE
14 canapés salés froids
7 petits fours salés
5 réductions sucrées
37,90€ PERS.

LES PAINS SURPRISES

Pain surprise
aux noix, long
40 sandwichs
65 €

Pain surprise
campagne, rond
50 sandwichs
60 €

SUGGESTIONS DE MENUS

49€*

LES ENTRÉES

- Stracciatella, jambon de Parme, parmesan, roquette
- Terrine de Comté aux artichauds et pignons de pin, salade de pousse et épinard
- Terrine de chevreuil de chasse locale aux marrons et trompettes de la mort, céleri à la vanille
- Filet de rouget gratiné au pesto, salade de légumes confits

LES PLATS

- Bœuf braisé au vin rouge, échalotes confites, gratin de pommes de terre, carottes et choux vert
- Pluma de cochon Ibérique, poêlé de fenouil et oignons blancs, pommes gaufrettes et purée sauce diable
- Paleron de veau façon pot-au-feu, foie gras
- Suprême de poulet jaune farci aux champignons, Fettucini, légumes du moment
- Filet de merlu en croûte de champignons, beurre blanc et légumes de saison

LES DESSERTS

- Brochette d'ananas marinée au rhum et raisins secs caramélisée, glace vanille
- Moelleux au chocolat suprême et sorbet à l'orange
- Parfait glacé à la mirabelle
- Tarte Tatin caramélisée, glace crème fraîche des Hautes-Alpes

MENU ENFANTS

LE KID

- Jambon blanc tranché, crudités
- Émincé de Volaille à la Crème, frites ou Fish and chips
- Surprise glacée

18€

***La formule à 49 € est proposée pour les mariages ou banquets à partir de 80 couverts**

Merci d'effectuer un choix de menu unique pour l'ensemble des convives

TOUTE MODIFICATION DE MENU EFFECTUÉE DANS LES 4 JOURS PRÉCÉDANT L'ÉVÉNEMENT SERA FACTURÉE (PRIX DU MENU X QUANTITÉ COMMANDÉE).

MENUS
À COMPOSER

ENTRÉES

- Foie gras, chutney selon saison, brioche ..... 19 €
- Saumon fumé par nos soins, crème au Wasabi, salade croquante et pommes granny Smith ..... 18 €
- Gambas croustillantes sauce Tandoori, salade de pousse d'épinard ..... 21 €
- Noix de Saint-Jacques aux deux façons, en carpaccio yuzu -truffe d'été-Miso et poêlée avec un risotto crémeux ..... 24 €
- Vitello Tonato ..... 17 €

SOUPES

- Gaspacho Andalou ..... 8 €
- velouté de Potimarron, gingembre, curry massaman ..... 8 €
- velouté de petits pois, julienne pois gourmands, oignons frits, chaud ou froid ..... 8 €

POISSONS

- Noix de Saint Jacques poêlées, risotto verde, émulsion citron ..... 22 €
- Dos de cabillaud, concassé de tomates au gingembre et basilic, émulsion citron, salade d'herbes ..... 22 €
- Filet de Bar, asperges vertes, fèves et petits pois, tomates marinées et beurre blanc ..... 22 €
- Pavé de Sandre, navets salés, sauce moutarde à l'ancienne (en hiver uniquement) ..... 22 €
- Dos de Saumon d'Ecosse, émulsion Tom Yam au lait de coco, pak choi , aubergines et riz Thaï parfumé ..... 22 €

VIANDES

- Filet de canette au citron, purée de petits pois, légumes et pomme de terre grenaille ..... 24 €
- Grenadin de veau en croute de parmesan, purée de pomme de terre, salade de roquette ..... 24 €
- Carré d'agneau en croute d'olive, petits légumes farcis provençaux ..... 28 €
- Filet de poulet fermier farci aux champignons, sauce morilles, légumes, purée de pomme de terre ..... 28 €

DESSERTS

- La tarte tatin caramélisée, glace à la crème des Hautes-Alpes ..... 9 €
- Emotion chocolatée, poire caramélisée, sauce caramel au beurre salé ..... 9 €
- Pavlova fruits exotiques espuma coco ..... 9 €
- La poire au vin rouge, glace cannelle ..... 9 €
- Entremet Ananas - Coco Mangue ..... 9 €

RENSEIGNEMENTS

Composez vous-même vos menus

Effectuez un choix unique pour l'ensemble des convives

Les menus sont à confirmer au plus tard15 jours avant la date de votre événement.

Possibilité de ramener votre champagne et vin(s), moyennant d'un droit au bouchon de 19 € par bouteille de 0,75 l

Nous proposons également de loger vos convives sur place, selon besoin (tarifs spéciaux)

L'Hôtel Saint-Hubert a le plaisir d'offrir la Chambre Nuptiale aux mariés

TOUTE MODIFICATION DE MENU EFFECTUÉE DANS LES 4 JOURS PRÉCÉDANT L'ÉVÉNEMENT SERA FACTURÉE (PRIX DU MENU X QUANTITÉ COMMANDÉE).

SAINTHUBERT
RESORT

SORBETS

Pomme verte arrosé
Calvados ou manzana ..... 6,00 €
Citron vert arrosé
vodka ou limoncello ..... 6,50 €
Framboise arrosée framboise ..... 6,50 €
Poire arrosé poire Williams ..... 6,00 €
Mirabelle arrosé mirabelle de Lorraine ..... 6,50 €
Fruit de la passion arrosé Passoa ..... 6,00 €

FROMAGES

Duo de fromages, réduction balsamique,
chutney de saison ..... 6,00 €
Trio de fromages, réduction balsamique,
chutney de saison ..... 8,00 €
Aumônière de St Nectaire,
mesclun à la vinaigrette tranchée ..... 8,00 €
Feuilleté de Brie,
mesclun à la vinaigrette tranchée ..... 8,00 €

BRUNCH

Buffet petit déjeuner composé de viennoiseries, pain, confiture , fruits frais, salade de fruits, yaourts, boissons chaudes, jus d'orange œuf brouillé, bacon, saucisses, fromages, charcuteries, salade, crudités, saumon fumé…

25€ PERS.

LES FORMULES BRUNCH SONT PROPOSÉES À PARTIR DE 20 PERSONNES

ACCOMPAGNEZ VOS MENUS AVEC LES FORFAITS BOISSONS

FORFAIT 1 — 12€ PERS.

Vin Rouge
1 bouteille 75 cl. pour 4 personnes
Eau (Zen ou Bulles) 2 x 75 cl. pour 4 personnes
1 café par personne

FORFAIT 2 — 20€ PERS.

Vin Blanc : 1 bouteille 75 cl. pour 4 pers.
Vin Rouge : 1 bouteille 75 cl. pour 4 personnes
Eau (Zen ou Bulles) 2 x 75 cl. pour 4 personnes
1 café par personne

FORFAIT 3 — 24€ PERS.

Apéritif : 1 kir mirabelle au vin blanc d'Alsace par pers.
Vin Blanc : 1 bouteille 75 cl. pour 4 personnes
Vin Rouge : 1 bouteille 75 cl. pour 4 personnes
Eau (Zen ou Bulles) 2 x 75 cl. pour 4 personnes
1 café par personne

FORFAIT 4 — 28€ PERS.

Apéritif : 1 coupe de Crémant d'Alsace par pers.
Vin Blanc : 1 bouteille 0,75l pour 4 personnes
Vin Rouge : 1 bouteille 0,75l pour 4 personnes
Eau (Zen ou Bulles) 2 x 75 cl. pour 4 personnes
1 café par personne

Les vins inclus dans les forfaits sont exclusivement ceux proposés au verre dans notre restaurant. En raison de la disponibilité variable des vins, la sélection ne pourra être faite qu'à partir des deux mois précédant l'événement. toute demande particulière ou modification sera étudiée avec soin et donnera lieu à un devis personnalisé.

TOUTE MODIFICATION DE MENU EFFECTUÉE DANS LES 4 JOURS PRÉCÉDANT L'ÉVÉNEMENT SERA FACTURÉE (PRIX DU MENU X QUANTITÉ COMMANDÉE).

NOS TARIFS SONT SUJETS À ÉVOLUER EN FONCTION DES PRIX DU MARCHÉ

SAINTHUBERT
RESORT

30 rue de la Forêt • 57910 Hambach - Sarreguemines
+33(0)3 87 98 39 55 • contact@sainthubert-resort.eu • www.sainthubert-resort.eu

STHUBERTHAMBACH

QUELQUES EXEMPLES DE PLATS

Foie gras accompagné de son chutney de saison et brioche

Grenadin de veau en croûte de parmesan, purée de pommes de terre, salade de roquette

Filet de canette au citron, purée de petits pois, légumes et pommes de terre grenaille

Carré d'agneau en croûte d'olives, petits légumes farcis provençaux

TOUTE MODIFICATION DE MENU EFFECTUÉE DANS LES 4 JOURS PRÉCÉDANT L'ÉVÉNEMENT SERA FACTURÉE (PRIX DU MENU X QUANTITÉ COMMANDÉE).

SAINTHUBERT RESORT

30 rue de la Forêt • 57910 Hambach - Sarreguemines
+33(0)3 87 98 39 55 • contact@sainthubert-resort.eu • www.sainthubert-resort.eu

STHUBERTHAMBACH

Conditions de Vente de l'Hôtel Restaurant Saint Hubert

ARTICLE 1 : Processus de réservation

Toute proposition relative à une réservation hôtelière, prestation restaurant, organisation de banquet/mariage/séminaire ou tout autre événement pour groupe à compter de 8 personnes s'accompagne d'une option, de 7 jours en général. Une fois le délai passé et sans confirmation de la part du Client, l'option sera supprimée et ce sans rappel. Une proposition ou devis ne peut en aucun cas tenir lieu de confirmation de réservation. Pour être réputée confirmée et ferme, toute réservation doit s'accompagner d'un versement d'arrhes égal à 30% de la somme, hors taxe de séjour. Les arrhes versées, à titre de garantie de réservation, sont acquises par l'Hôtel à titre de dédit selon les dispositions de l'article 1590 du Code Civil, notamment en cas d'annulation ou de séjour écourté. Les arrhes seront déduites à la fin du séjour si celui-ci a été entièrement respecté.

ARTICLE 2 : Annulation / modification de réservation

Toute annulation ou modification de séjour ou prestation restaurant doit impérativement être adressée par écrit (e-mail ou courrier). L'annulation deviendra valide qu'après confirmation écrite de l'Hôtel. En cas d'annulation à plus de 30 jours avant l'arrivée, les arrhes seront remboursées, déduction faite de 50 € par chambre à titre de frais de dossier. En cas d'annulation de séjour à 30 jours ou moins avant l'arrivée, les arrhes seront conservées par l'Hôtel, à titre de compensation financière, en vertu de l'article 1590 du Code Civil.

Pour les réservations faites via Booking.com, Expedia et tout autre site de vente en ligne (autre que le site internet de l'Hôtel), nous vous remercions de vous référer aux informations communiquées lors de votre réservation. Il est rappelé qu'en cas d'annulation, l'Hôtel ne rembourse et ne reporte ni les arrhes, ni le solde, même si la (les) chambre(s) est (sont) revendue(s).

En cas de départ anticipé, la (les) chambre(s) est (sont) rendue(s) à l'Hôtel et ne peut (peuvent) en aucun cas être reprise(s) par le Client, ni même être substituée(s) [la (les) chambre(s)] à un Tiers.

Pour toute annulation liée à la Covid-19, les arrhes seront remboursées sur présentation du/des justificatifs pour les cas suivants uniquement : – Fermeture des frontières par le gouvernement français ou du pays d'origine du client ou par un pays de transit. À ce titre, l'adresse postale du Client devra être précisée lors de la réservation – Restrictions de déplacements kilométriques autour du domicile pour les français – Fermeture des aéroports / gares en France ou dans le pays d'origine du Client – Fermeture des remontées mécaniques et/ou de l'Hôtel sur décision gouvernementale.

Pour les événements type mariage/banquet le délai d'annulation est fixé à 180 jours avant l'événement.

Pour les événements type Baptêmes/Communions le délai d'annulation est fixé à 120 jours avant l'événement.

Toute modification de menu effectuée dans les 4 jours précédant l'événement sera facturée (prix du menu x quantité commandée).

ARTICLE 3 : Non présentation

Toute non présentation (no-show) entraînera l'annulation automatique du séjour réservé. Le montant total du séjour initialement réservé ne sera pas demandé, mais les arrhes seront conservées à titre de dédit selon les dispositions de l'article 1590 du Code Civil. Pour les réservations faites via Booking.com, Expedia et tout autre site de vente en ligne (autre que le site internet de l'Hôtel), le prépaiement intégral du séjour est conservé et n'est ni remboursable, ni reportable.

ARTICLE 4 : Départ anticipé

En cas de départ anticipé, le montant du séjour tel que prévu par la confirmation de réservation est facturé dans son intégralité, à titre d'indemnité. Même en cas de force majeure, aucun remboursement ne sera exigible de l'Hôtel.

ARTICLE 5 : Arrivée et Départ

La prise de possession des chambres s'effectue à partir de 16h00 et celles-ci doivent être libérées pour 12h00 le jour du départ. Toute occupation au-delà de 12h00, sur demande et selon disponibilités, peut faire l'objet d'une facturation supplémentaire. Afin de vous accueillir dans les meilleures conditions, nous vous remercions de bien vouloir nous communiquer votre heure approximative d'arrivée. Une bagagerie est disponible. Les bagages entreposés restent sous la responsabilité des usagers de la bagagerie. L'Hôtel ne pourra en aucun cas être tenu responsable des vols, pertes ou détérioration de bagages entreposés par les Clients dans les parties communes de l'Hôtel.

ARTICLE 6 : Attribution des chambres

L'Hôtel s'engage à satisfaire au mieux les demandes des Clients, si celles-ci sont spécifiées à la réservation, mais ne peut en aucun cas garantir un numéro de chambre, un étage ou un style de décoration. À la réservation, le type de lits (lits séparés, lit double) doit être précisé. Un lit bébé, sans supplément, peut être installé dans votre chambre, sous réserve d'en faire la demande à la réservation et sous réserve de disponibilité.

ARTICLE 7 : Taxe de séjour

La taxe de séjour par nuit et par personne de plus de 18 ans, est à régler sur place lors du départ.

ARTICLE 8 : Restauration

Le petit-déjeuner est servi dans notre restaurant de 7h30 à 9h45, sous forme de buffet. Le restaurant est ouvert pour le déjeuner, de 12h00 à 13h30 (sauf lundi et samedi) et ; pour le dîner, de 19h00 à 21h30 (sauf dimanche). Toute allergie ou régime alimentaire doit être précisé au moment de la réservation. Le Restaurant dispose d'une carte avec les allergènes. Les repas non consommés ne sont ni remboursables, ni déduits.

ARTICLE 9 : Animaux

Les animaux domestiques sont acceptés dans l'enceinte de l'Hôtel/Restaurant Saint Hubert.
Un supplément de 10 € par nuitée sera facturé.

ARTICLE 10 : Hôtel non-fumeur

Les espaces communs et toutes les chambres sont non-fumeurs. Certaines chambres disposant d'un balcon, les fumeurs sont invités à y sortir. Un cendrier est à disposition dans les chambres. Dans le cas où une odeur de cigarette et/ou des dégâts dus à la consommation de tabac sont constatés au sein de la chambre, l'Hôtel se réserve le droit de facturer le Client afin de couvrir les frais de nettoyage et/ou de réparation.

ARTICLE 11 : Dégradation/Casse

Le Client s'engage à user de toutes les installations de l'Hôtel de façon responsable. L'Hôtel se réserve le droit de facturer les biens ou le mobilier ayant subi une dégradation.
Le Client peut alors faire appel à son assurance Responsabilité Civile.