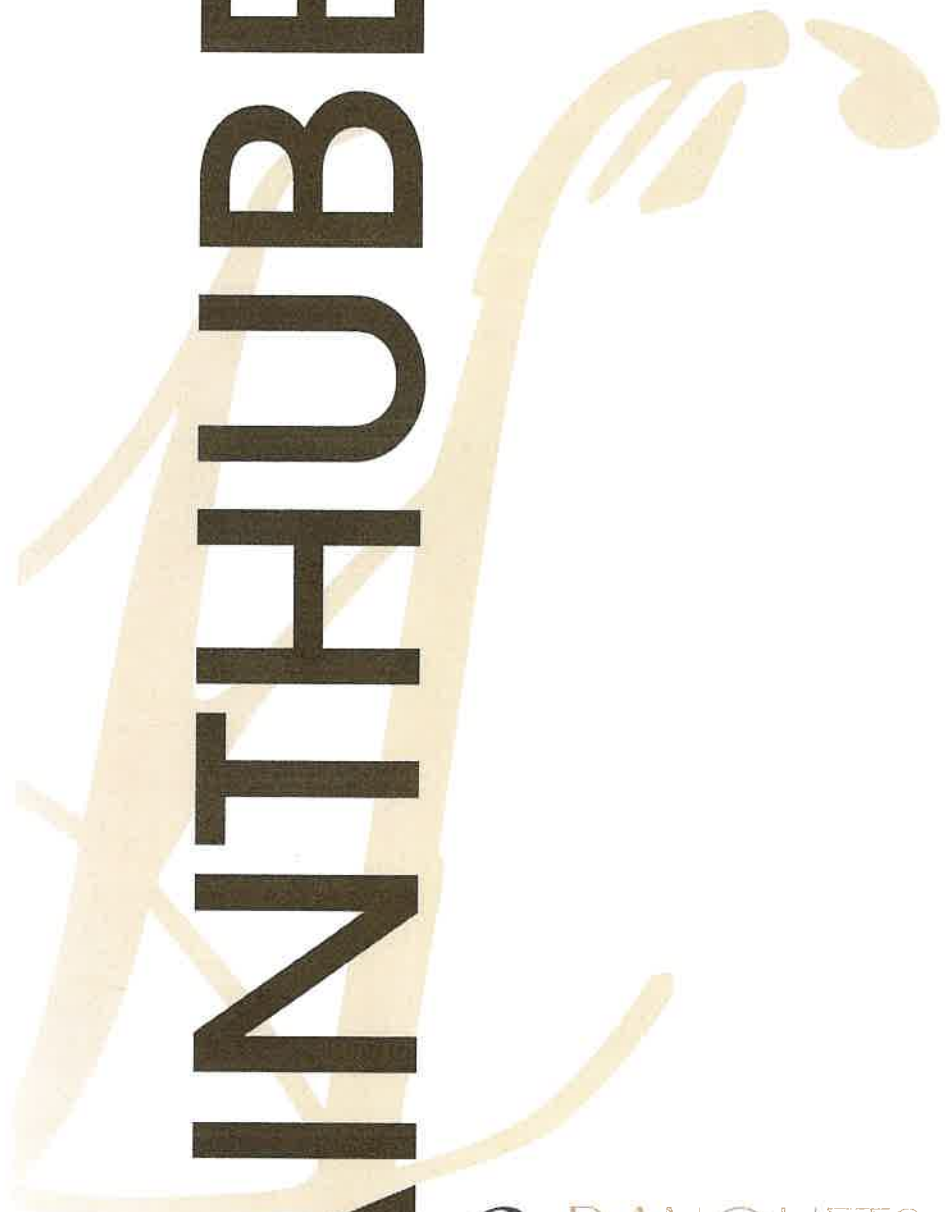


SANTHUBERT

& 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 bouteille 75 cl.)	19 €



FORMULES APERITIVES

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 DINATOIRE

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[€]

LES GOURMANDISES RÉGIONALES

Bretzel

150[€]

Tarte
flambée

14[€]

SUGGESTIONS DE MENUS

49€*

LES ENTRÉES

- Stracciatella, jambon de Parme, parmesan, roquette
- Terrine de Comté aux artichauts et pignons de pin, salade de pousse et épinard
- Pâté en croûte, pickles et assortiment de crudités
- Filet de rouget gratiné au pesto, salade de légumes confits
- Quiche Lorraine version Saint Hubert, saladette et vinaigrette

LES PLATS

- Bœuf braisé au vin rouge, échalotes confites, gratin de pommes de terre, carottes et choux vert
- Filet de bar, mijoté Fregola Sarda safrané, petits légumes, et saladette d'herbes
- Suprême de poulet jaune farci aux champignons, Fettucini, légumes du moment
- Filet de lieu en croûte de champignons, beurre blanc et légumes de saison

LES DESSERTS

- Brochette d'ananas marinée au rhum et raisins secs caramélisée, glace vanille
- Emotion chocolatée, poire caramélisée, sauce caramel au beurre salé
- Parfait glacé à la mirabelle
- Tarte Tatin caramélisée, glace crème fraîche des Hautes-Alpes

LE MENU KIDS

18€

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



***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 19 €
- 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 €
- Pâté en croûte, pickles et assortiment de crudités 17 €
- Straciatella, jambon de Parme, parmesan, roquette 18 €

INTERMÈDES

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

VIANDES

- Magret de canard, légumes du moment, gratin dauphinois, jus corsé 26 €
- Grenadin de veau en croute de parmesan, grenailles, légumes, salade de roquette 26 €
- Tagliata de bœuf, purée, petits légumes, jus de viande 28 €
- Filet de poulet fermier farci aux champignons, sauce champignons des bois, légumes, fetuccini 26 €

POISSONS

- Noix de Saint Jacques poêlées, risotto, émulsion citron, farandole de légumes 22 €
- Dos de cabillaud, concassé de tomates au gingembre et basilic, émulsion citron, salade d'herbes 22 €
- Filet de Bar, légumes du moment, tomates marinées et beurre blanc, purée 22 €
- Dos de Saumon d'Ecosse, émulsion Tom Yam au lait de coco, pak choi, aubergines et riz Thaï parfumé 22 €

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 €
- Tarte au citron revisitée 9 €



RENSEIGNEMENTS

Composez vous-même vos menus

Effectuez un choix unique pour l'ensemble des convives

Les menus sont à confirmer au plus tard 15 jours avant la date de l'événement.

Droit au bouchon : 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).

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

SORBETS

FROMAGES

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 €

Duo de fromages, réduction balsamique,
chutney de saison 6,00 €

Trio de fromages, réduction balsamique,
chutney de saison 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, crudités, truite fumée...

25€
PERS

LES FORMULES BRUNCH SONT PROPOSÉES DÈS 20 PERSONNES

LES FORFAITS BOISSONS

FORFAIT 1

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

12€
PERS

FORFAIT 2

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

20€
PERS

FORFAIT 3

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

24€
PERS

FORFAIT 4

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

28€
PERS

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 et doit être finalisée au plus tard 3 semaines avant la date de l'événement. Toute demande particulière ou modification sera étudiée avec soin et donnera lieu à un devis personnalisé.

SAINTHUBERT
RESORT

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



STHUBERTHAMBACH