

HÔTEL RESTAURANT AUX COMTES DE HANAU

67340 INGWILLER

☎ : 03-88-89-42-27 📠 : 03-88-89-51-18

e-mail : aux.comtes.de.hanau@orange.fr

Site internet : www.alsacelogis.fr

www.aux-comtes-de-hanau.com

Facebook : Aux Comtes de Hanau



À COMMANDER AU MOINS 48 H À L'AVANCE
ET À PARTIR DE 12 PERSONNES

NOTRE CATALOGUE 2023



Nous sommes à votre disposition
pour tout devis de prestation pour vos fêtes de famille.

LE CHEF CUISINIER PROPOSE

APÉRITIFS OU EN-CAS

PAIN SURPRISE COMPLET (50 pièces)	49.00 €
PIC APÉRO CHAMPÊTRE, l'Assortiment de 40 Brochettes	
Sur Pic de Bambou, les 4 Variétés	55.00 €
CÉRAMIQUES DIVERSES (les Poissons, le Foie Gras, etc...)	1.70 €
BROCHETTES DE LÉGUMES VARIÉES (la pièce)	1.50 €
BRETZELS OU MALITZ (la pièce)	1.30 €
MINI – BRETZELS	0.80 €
BRETZELS FOURRÉS (4 à 6 personnes) (30 Toasts)	33.00 €
KOUGELHOPF LARDONS NOIX (la pièce)	22.00 €
KOUGELHOPF AUX AMANDES (la pièce)	20.00 €
CANAPÉ RÉCEPTION (la pièce) sur pain de mie beurré	1.30 €
Le Jambon cuit, cru, la Mousse d'Anchois, le mini Pâté en Croûte, les Œufs de Lumps noirs et rouges, le Saumon Fumé, la Mousse de Foie, le Fromage, etc...	
BRIOCHINES FESTIVES (la pièce) :	2.00 €
Froides : Les Escargots, le Foie Gras, le Saumon Fumé, les Crevettes, la Mousselines aux Crabes	
Chaudes : La Tartelette, la Quiche, le Saumon, les Pizzas aux Trois Fromages	
MIGNARDISES SUCRÉES	2.00 €
TARTE FLAMBÉE AVEC MISE À DISPOSITION DE L'INFRASTRUCTURE CUIT SUR PLACE (Plus de 50 Tartes)	7.00 €
NÉCESSAIRE À TARTE FLAMBÉE :	
La Pâte, l'Appareil, les Lardons et les Oignons	2.00 €
NÉCESSAIRE À PIZZA :	
La Pâte, La Sauce Tomate, la Mozzarella, les Garnitures, les Cartons	2.50 €

AUTRES SUGGESTIONS SELON VOS DÉSIRES

NOS BUFFETS VARIES

BUFFET FROID STYLE « CAMPAGNARD » 10 Crudités, Sauces	25.00 €
BUFFET FROID ET CHAUD « PODAGRE » 10 Crudités, Sauces	37.00 €
BUFFET GASTRONOMIQUE ESSENTIELLEMENT POISSONS	47.00 €
BUFFET « FIN GOURMET » LE NEC LE PLUS ULTRA	59.00 €
L'ASSIETTE HORS D'ŒUVRE GARNIE (grande assiette)	15.50 €
LE PÂTE EN CROÛTE OU LA BALLOTINE DE CANARD	15.00 €
L'ASSIETTE TRÈS GOURMANDE (Le Foie Gras, Le Saumon, etc...)	17.50 €
LA DARNE OU LE SAUMON ENTIER à la Parisienne	19.00 €
LE FOIE GRAS DE CANARD AVEC SA GELÉE ET SON CHUTNEY	20.00 €

NOS ENTRÉES CHAUDES

LES POTAGES ET SOUPES « <i>Style Légumes, Oxtail</i> »	5.00 €
LES POTAGES ET SOUPES « <i>Style Crème, Bisque</i> »	6.00 €
LA TARTE À L'OIGNON OU LES DIFFÉRENTES QUICHES	7.50 €
LA BOUCHÉE À LA REINE, <i>Le Citron, le Riz</i>	15.00 €
LE CROUSTILLANT AUX ESCARGOTS, <i>Les Raisins, la Crème</i>	15.00 €
LA CROUSTADE DE FRUITS DE MER, <i>Le Riz</i>	17.00 €
LA TRUITE DE SPARSBACH <i>fournée</i> « <i>Comtesse</i> »	19.00 €
L'ESCALOPE DE SAUMON <i>Marie Waleska, le Fleuron, le Riz</i>	19.00 €
LE COULIBIAC DE SANDRE <i>aux Écrevisses, le Riz, le Fleuron</i>	22.50 €
LES NOIX DE SAINT-JACQUES <i>à la Nage ou Provençale, le Riz</i>	22.00 €
LA TIMBALE DE SAINT-JACQUES GRATINÉE <i>le Fleuron</i>	19.50 €
LE FEUILLETÉ DE SAUMON, <i>sauce Mousseline</i>	17.00 €
LE FILET DE SOLE OU LE TURBOT <i>soufflé, Riz (selon les cours)</i>	27.00 €
LE CIVET DE LOTTE <i>à l'Armoricaine ou en Velouté</i>	23.50 €
LA DEMI LANGOUSTE THERMIDOR <i>Gratinée au Four, le Riz</i>	38.00 €

NOS PLATS DU TERROIR OU AUTRES

LE POT AU FEU COMPLET	
<i>Le consommé, les Crudités, Les Pommes et le Raifort</i>	20.00 €
SOUPE AUX POIS <i>complète (le Lard, le Montbéliard, les Croutons)</i>	9.00 €
LE JAMBONNEAU ENTIER <i>avec les Salades Mêlées (700 g)</i>	17.50 €
LE BAECKEOFFE (<i>Le Porc, l'Agneau, le Bœuf</i>), <i>les Feuilles Vertes</i>	17.50 €
LA CHOUCROUTE GARNIE « ROYALE » (<i>6 garnitures</i>)	18.50 €
LE JAMBON DU PAYS <i>son Ecrin Doré, les Salades Mêlées</i>	17.00 €
LE JAMBON BRAISÉ AU VIN BLANC, <i>les Crudités et les Frites</i>	17.50 €
LA CUISSE DE BŒUF BRAISÉE, <i>au vin rouge</i>	17.00 €
LE SOYMAGEN OU LE GRUMBEEREWURST, <i>La Salade Verte</i>	15.00 €
LE KASSLER EN CROÛTE, <i>le Gratin Dauphinois, les Feuilles Vertes</i>	15.00 €
LE ROSSBIF MAISON <i>avec les Garnitures Diverses</i>	16.50 €
LES GRUMBEEREKNEPFLES <i>la Salade verte</i>	15.00 €
LE COCHON DE LAIT FARCI, <i>le Gratin Dauphinois, la Salade verte</i>	20.00 €
LE COUSCOUS FAIT PAR LE PATRON AVEC OU SANS AGNEAU, <i>L'Agneau, les Boulettes de Bœuf, Les Merguez, les Wings de Poulet</i>	17.50 €
LA PAELLA ROYALE, <i>les Langoustines, les Crevettes, et le Poulet</i> <i>(Avec la Machine)</i>	23.50 €
LA CUISSE DE BŒUF BRAISÉE AU VIN ROUGE	17.00 €

NOS VIANDES

LA LANGUE DE BŒUF, <i>Sauce Zingara</i> OU <i>Sauce Madère</i>	17.00 €
LE FEUILLETÉ DE PORC <i>avec les Garnitures au choix</i>	14.00 €
LE SUPRÊME DE POULET FAÇON RIESLING, <i>les Spaetzles, les Légumes</i>	15.00 €
LA DODINE DE CANARD <i>aux Petits Légumes, les Pommes</i>	17.50 €
LA LONGE DE VEAU <i>à la Crème ou à la Forestière</i>	22.00 €
LE FEUILLETÉ DE VEAU <i>aux Champignons, Garnitures</i>	19.00 €
LA SELLE OU LE CARRE DE VEAU « PRINCE ORLOFF »	26.00 €
LE FILET DE BŒUF <i>à la Moelle, aux Girolles, autre...</i>	29.00 €
LE FILET DE BŒUF EN BRIOCHE OU WELLINGTON	26.00 €
LE GIGOT D'AGNEAU OU LE BARON D'AGNEAU	24.00 €
LE GIGOT DE CHEVREUIL, BICHE OU MARCASSIN	20.00 €
LE CIVET DE BICHE OU DE MARCASSIN OU DE CHEVREUIL	16.00 €
LES FILETS MIGNONS DE VEAU AU GOUT DU JOUR	24.00 €

NOS DESSERTS

***UN CHOIX TRÈS IMPORTANT ET TRÈS VARIE ALLANT DES GLACES,
EN PASSANT PAR LES MOUSSES ET LES TARTES, AUX PIÈCES MONTÉES.***

LES POMMES CARAMÉLISÉES <i>sur Glace Vanille</i>	8.00 €
LES FRAMBOISES CHAUDES <i>sur Glace Vanille</i>	8.00 €
LA COUPE "AMI FRITZ" (<i>Sorbet et Marc de Gewürztraminer</i>)	7.00 €
LA MERINGUE GLACÉE MAISON, <i>Parfums aux Choix</i>	7.00 €
L'IRISH COFFEE, <i>selon les Mains Agiles du Service</i>	7.00 €
LA GLACE FAIT MAISON, <i>2 Boules au choix</i>	4.00 €
LA COUPE DE GLACE PANACHÉE, <i>3 de vos Parfums Préférés</i>	6.00 €
LA CRÈME CARAMEL <i>bien de chez Nous</i>	4.00 €
LA BELLE PÊCHE MELBA <i>avec la Crème Chantilly</i>	7.00 €
LA COUPE DAME BLANCHE OU LE DÉsir DE LA VEUVE ???	7.00 €
LA TARTE FRAÎCHE ET MAISON <i>selon Saison</i>	4.00 €
LE CAFÉ LIÉGEOIS <i>fait avec Art et par nos Soins</i>	6.00 €
L'ASSIETTE DE NOS SORBETS <i>aux Fruits Frais, Coulis</i>	8.00 €
LA COUPE DU GÉNÉRAL BIEN SAPPE	7.00 €
LA SURPRISE DU JOUR <i>selon l'Humour du Pâtissier</i>	8.00 €
LE GÂTEAU CHAUD ET MOELLEUX AU CHOCOLAT (<i>le Nec</i>)	7.00 €
L'OMELETTE NORVÉGIENNE <i>Parfums divers au Choix</i>	7.00 €

QUELQUES EXEMPLES DE MENUS À PARTIR DE 12 PERSONNES

MENU À 24.00 €

LA CRÈME DAME BLANCHE

LE JAMBONNEAU ENTIER

Les Salades Mêlées

LA GLACE MAISON

MENU À 24.00 €

LE CONSONNÉ AUX QUENELLES

LE POT AU FEU GRAND-MÈRE

Les Crudités, le Raifort, les Pommes Sautées

LES FRUITS AU SIROP

MENU À 26.00 €

LE PÂTE DE CAMPAGNE

LE FEUILLETÉ DE PORC

Le Gratin Dauphinois, la Salade

LE VACHERIN

(Parfums au choix)

MENU À 26.00 €

LE VELOUTÉ AUX QUENELLES

LE ROSSBIFF BRAISÉ

Les Spaetzles, les Légumes, les Pommes Dorées

LE DESSERT AU CHOIX

MENU À 33.00 €

LA BOUCHÉE À LA REINE

LA CUISSE DE BŒUF BRAISÉE
AU VIN ROUGE

Les Légumes, les Pommes Dorées

LA CHARLOTTE AUX FRUITS

MENU À 39.00 €

LA CROUSTADE DE FRUITS DE MER

LE FILET DE VEAU BRAISÉ
AUX CÈPES

Les Spaetzles, les Légumes, les Pommes Dorées

LE DESSERT AU CHOIX

MENU À 44.00 €

LE CIVET DE LOTTE
À L'ARMONICAINE

Le Riz Pilam, le Fleuron

LA DODINE DE CANARD

Les Spaetzles, les Légumes, les Pommes Dorées

L'OMELETTE NORVEGIENNE

MENU À 49.00 €

L'ASSIETTE DE TROIS POISSONS

Le Riz Pilam, le Fleuron

LE FILET DE BŒUF « WELLINGTON »

Les Spaetzles, les Légumes, les Pommes Dorées

LE CHARIOT DE PÂTISSERIES

Possibilité d'ajouter la salade verte en accompagnement de chaque menu

EXEMPLES DE MENUS BANQUETS

MENU À 44.00 €

ENTRÉES	LE CIVET DE LOTTE À L'ARMORICAINE (<i>Mijoté avec une sauce à base de Tomate</i>)	<u>OU</u>
	LA DARNE DE SAUMON À LA PARISIENNE	<u>OU</u>
	LA TRUITE DE SPARSBACH SOUFFLÉE	<u>OU</u>
	LES HORS D'ŒUVRE RICHES	
SUITE	LE FEUILLETÉ DE VEAU, <i>Sauce aux Champignons</i>	<u>OU</u>
	LA DODINE DE CANARD, <i>Braisée au Vin Rouge</i>	<u>OU</u>
	LE CONTREFILET RÔTI ROSE <i>et ses Garnitures</i>	<u>OU</u>
	LE FILET DE VEAU À LA SYLVESTRE GARNI	
DESSERT	LE DESSERT FAIT MAISON À CONVENIR	

Avec un café Offert

MENU À 49.00 €

ENTRÉES	L'ESCALOPE DE SAUMON À L'OSEILLE, <i>le Riz</i>	<u>OU</u>
	LES NOIX DE SAINT-JACQUES AU GRATIN, <i>le Fleuron</i>	<u>OU</u>
	L'ASSIETTE DE TROIS POISSONS <i>en Velouté d'Herbes</i>	<u>OU</u>
	LE FEUILLETÉ DE SAUMON <i>sauce Mouseline</i>	<u>OU</u>
	LE COULIBIAC DE SANDRE AUX ÉCREVISSES	
SUITES	LE GIGOT D'AGNEAU RÔTI « VERT- PRÉ »	<u>OU</u>
	LE FILET DE BŒUF « WELLINGTON »	<u>OU</u>
	LA GIGUE DE BICHE <i>sauce Cumberland</i>	<u>OU</u>
	LE PIGEONNEAU FARÇI À LA PÉRIGOURDINE (<i>Sauce Foie Gras</i>)	<u>OU</u>
	LE CŒUR DE CHAROLAIS EN BRIOCHE	
DESSERTS	LE DESSERT FAIT À VOTRE CONVENANCE	

Avec un café Offert

MENU À 56.50 €

ENTRÉES	LA LANGOUSTE EN BELLEVUE OU THERMIDOR (<i>selon Cours</i>)	<u>OU</u>
	LE FOIE GRAS DE CANARD FRAIS EN GELÉE	<u>OU</u>
	LE FILET DE TURBOT <u>OU</u> DE SOLE SOUFFLÉ	
SUITES	LE GIGOT DE CHEVREUIL <i>sauce Grand Veneur</i>	<u>OU</u>
	LE FILET DE CHAROLAIS BRAISÉ À LA MOELLE	<u>OU</u>
	LE MAGRET DE CANARD <u>OU</u> LE FILET DE PIGEONNEAU	<u>OU</u>
	LES FILETS MIGNONS DE VEAU AU GOUT DU JOUR	

FROMAGE AVEC SALADE

DESSERTS LE DESSERT SELON VOS DESIRS

Avec un café Offert

NOS PROPOSITIONS

ESTIVALES

À PARTIR DE 20 PERSONNES

SANGLIER OU BŒUF À LA BROCHE ET LES BARBECUES

EN TRAITEUR

- * **LE SANGLIER OU BŒUF À LA BROCHE** avec 7 à 10 sortes de Crudités et 4 Sauces
(sans découpe avec la machine, sans le bois ni le pain) **19.00 €**
AVEC LA DÉCOUPE **20.00 €**
- * **LE SANGLIER OU BŒUF À LA BROCHE** avec 7 a 10 sortes de Crudités et 4 Sauces avec Fromage et Dessert en Buffet **26.00 €**
- * **LE SANGLIER OU BŒUF À LA BROCHE** avec 7 a 10 sortes de Crudités et 4 Sauces avec le Fromage et le Dessert en Buffet avec les boissons (1 Apéritif, Vin Blanc, Rose, Bière, Eaux Minérales et Café) **44.00 €**

EN TERRASSE

- * **LE SANGLIER OU BŒUF À LA BROCHE**
avec 7 à 10 sortes de Crudités et 4 Sauces **19.00 €**
- * **LE BARBECUE**
(5 sortes de Viandes et Saucisses) avec 7 à 10 sortes de Crudités et 4 Sauces **20.00 €**
- * **LE BARBECUE** (5 sortes de Viandes et Saucisses) avec 7 à 10 sortes de Crudités, 4 Sauces ; avec le Fromage et le Dessert en buffet **26.00 €**
- * **LE BARBECUE** (5 sortes de Viandes et Saucisses) avec 7 à 10 sortes de Crudités, 4 sauces ; avec le Fromage, le Dessert en Buffet et les Boissons (1 Apéritif, Vin Blanc, Rosé, Bière, Eaux Minérales et Café) **44.00 €**

**NOUS SOMMES À VOTRE ENTIÈRE DISPOSITION
POUR TOUTES AUTRES PRESTATIONS**

*LES PROPOSITIONS DE VINS SE FERONT
APRÈS LE CHOIX DES MENUS.*

*UNE PLÉIADE DE VINS À TOUS LES GOÛTS ET
À TOUS LES PRIX VOUS ATTEND !*



**NOUS DISPOSONS ÉGALEMENT DE TABLES RONDES
DE 10 PERSONNES CHACUNES AINSI QUE PLUSIEURS
SALLES DE 15 À 130 PERSONNES**

***D'AUTRES MENUS OU D'AUTRES PLATS ET METS
SONT DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE***

***NOUS RESTONS À VOTRE
DISPOSITION POUR TOUT
AUTRE RENSEIGNEMENT.***

**L'ÉQUIPE ET LA DIRECTION DE L'HÔTEL RESTAURANT AUX COMTES DE HANAU
VOUS SOUHAITENT DE PASSER UN AGRÉABLE MOMENT ET UN BON APPÉTIT
DANS LEUR ÉTABLISSEMENT.**