

HÔTEL RESTAURANT AUX COMTES DE HANAU

67340 INGWILLER

☎ : 03-88-89-42-27

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 <i>Sur Pic de Bambou, les 4 Variétés</i>	55.00 €
BROCHETTES DE LÉGUMES VARIÉES (la pièce) avec sauce	1.50 €
BRETZELS <u>cuite maison</u> (la pièce)	1.30 €
MINI – BRETZELS <u>cuite maison</u>	0.80 €
BRETZELS FOURRÉS (4 à 6 personnes) (30 Toasts)	33.00 €
KOUGELHOPF LARDONS NOIX (la pièce)	25.00 €
KOUGELHOPF AUX AMANDES (la pièce)	22.00 €
CANAPÉ RÉCEPTION (la pièce) sur pain de mie beurré <i>Le Jambon cuit, cru, le mini Pâté en Croûte, les Œufs de Lumps noirs et rouges, le Saumon Fumé, la Mousse de Foie, le Fromage, etc...</i>	1.30 €
BRIOCHINES FESTIVES (la pièce) :	2.00 €
<u>Froides</u> : Les Escargots, le Foie Gras, le Saumon Fumé, les Crevettes, la Mousselines aux Crabes	
<u>Chaudes</u> : 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)	8.00 €
NÉCESSAIRE À TARTE FLAMBÉE :	
<i>La Pâte, l'Appareil, les Lardons et les Oignons</i>	2.00 €
NÉCESSAIRE À PIZZA :	
<i>La Pâte, La Sauce Tomate, la Mozzarella, les Garnitures, les Cartons</i>	2.50 €

AUTRES SUGGESTIONS SELON VOS DÉSIRES

NOS BUFFETS VARIES

BUFFET FROID STYLE « CAMPAGNARD » 7 Crudités, Sauces	25.00 €
BUFFET FROID ET CHAUD « PODAGRE » 7 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 <u>OU</u> LA BALLOTINE DE CANARD	15.00 €
L'ASSIETTE TRÈS GOURMANDE (Le Foie Gras, Le Saumon, etc...)	18.50 €
LA DARNE <u>OU</u> LE SAUMON ENTIER à la Parisienne	19.00 €
LE FOIE GRAS DE CANARD AVEC SA GELÉE ET SON CHUTNEY	22.00 €

NOS ENTRÉES CHAUDES

LES POTAGES ET SOUPES « <i>Style Légumes, Oxtail</i> »	5.50 €
LES POTAGES ET SOUPES « <i>Style Crème, Bisque</i> »	6.50 €
LA TARTE À L'OIGNON OU LES DIFFÉRENTES QUICHES	8.50 €
LA BOUCHÉE À LA REINE, <i>Le Citron, le Riz</i>	15.50 €
LE CROUSTILLANT AUX ESCARGOTS, <i>Les Raisins, la Crème</i>	15.00 €
LA CROUSTADE DE FRUITS DE MER, <i>Le Riz</i>	18.00 €
LA TRUITE DE SPARSBACH <i>fourrée « Comtesse »</i>	22.00 €
L'ESCALOPE DE SAUMON <i>Marie Waleska, le Fleuron, le Riz</i>	22.00 €
LE COULIBIAC DE SANDRE <i>aux Écrevisses, le Riz, le Fleuron</i>	25.50 €
LES NOIX DE SAINT-JACQUES <i>à la Nage ou Provençale, le Riz</i>	24.00 €
LA TIMBALE DE SAINT-JACQUES GRATINÉE <i>le Fleuron</i>	23.50 €
LE FEUILLETÉ DE SAUMON, <i>sauce Mousseline</i>	18.00 €
LE FILET DE SOLE OU LE TURBOT <i>soufflé, Riz (selon les cours)</i>	28.00 €
LE CIVET DE LOTTE <i>à l'Armoricaine ou en Velouté</i>	26.50 €
LA DEMI LANGOUSTE THERMIDOR <i>Gratinée au Four, le Riz</i>	42.00 €

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), les Feuilles Vertes</i>	17.50 €
LA CHOUROUTE 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 €
LES JOUES DE PORC BRAISÉES AU VIN ROUGE, <i>les garnitures</i>	16.00 €
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>	18.50 €
LA PAELLA ROYALE, <i>les Langoustines, les Crevettes, et le Poulet (Avec la Machine)</i>	24.50 €
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>	15.00 €
LE SUPRÊME DE POULET FAÇON RIESLING, <i>les Spaetzles, les Légumes</i>	16.00 €
LA DODINE DE CANARD <i>aux Petits Légumes, les Pommes</i>	18.50 €
LA LONGE DE VEAU <i>à la Crème ou à la Forestière</i>	23.00 €
LE FEUILLETÉ DE VEAU <i>aux Champignons, Garnitures</i>	21.00 €
LA SELLE OU LE CARRE DE VEAU « PRINCE ORLOFF »	28.00 €
LE FILET DE BŒUF <i>à la Moelle, aux Girolles, autre...</i>	29.00 €
LE FILET DE BŒUF EN BRIOCHE OU WELLINGTON	27.00 €
LE GIGOT D'AGNEAU OU LE BARON D'AGNEAU	25.00 €
LE GIGOT DE CHEVREUIL, BICHE OU MARCASSIN	20.00 €
LE CIVET DE BICHE OU DE MARCASSIN OU DE CHEVREUIL	17.00 €
LES FILETS MIGNONS DE VEAU AU GOUT DU JOUR	25.00 €

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>	7.50 €

QUELQUES EXEMPLES DE MENUS À PARTIR DE 12 PERSONNES

MENU À 26.00 €

LA CRÈME DAME BLANCHE

LE JAMBONNEAU ENTIER

Les Salades Mêlées

LA GLACE MAISON

MENU À 26.00 €

LE CONSONNÉ AUX QUENELLES

LE POT AU FEU GRAND-MÈRE

Les Crudités, le Raifort, les Pommes Sautées

LES FRUITS AU SIROP

MENU À 28.00 €

LE PÂTE DE CAMPAGNE

LE FEUILLETÉ DE PORC

Le Gratin Dauphinois, la Salade

LE VACHERIN

(Parfums au choix)

MENU À 28.00 €

LE VELOUTÉ AUX QUENELLES

LE ROSSBIFF BRAISÉ

Les Spaetzles, les Légumes, les Pommes Dorées

LE DESSERT AU CHOIX

MENU À 35.00 €

LA BOUCHÉE À LA REINE

LA CUISSE DE BŒUF BRAISÉE
AU VIN ROUGE

Les Légumes, les Pommes Dorées

LA CHARLOTTE AUX FRUITS

MENU À 43.00 €

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 48.00 €

LE CIVET DE LOTTE
À L'ARMONICAINE

Le Riz Pilau, le Fleuron

LA DODINE DE CANARD

Les Spaetzles, les Légumes, les Pommes Dorées

L'OMELETTE NORVEGIENNE

MENU À 54.00 €

L'ASSIETTE DE TROIS POISSONS

Le Riz Pilau, le Fleuron

LE FILET DE BŒUF « WELLINGTON »

Les Spaetzles, les Légumes, les Pommes Dorées

LE CHARIOT DE PATISSERIES

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

EXEMPLES DE MENUS BANQUETS

MENU À 46.00 €

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 SOUFLÉE	<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 54.00 €

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 Mousseline</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 59.50 €

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 SOUFLÉ	
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 BOEUF À LA BROCHE ET LES BARBECUES

EN TRAITEUR

- * **LE SANGLIER OU BŒUF À LA BROCHE** avec 7 sortes de Crudités et 4 Sauces
(sans découpe avec la machine, sans le bois ni le pain) **22.00 €**
AVEC LA DÉCOUPE **23.50 €**
- * **LE SANGLIER OU BŒUF À LA BROCHE** avec 7 sortes de Crudités et 4 Sauces avec
Fromage et Dessert en Buffet **29.00 €**
- * **LE SANGLIER OU BŒUF À LA BROCHE** avec 7 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) **49.00 €**

EN TERRASSE

- * **LE SANGLIER OU BŒUF À LA BROCHE**
avec 7 sortes de Crudités et 4 Sauces **22.00 €**
- * **LE BARBECUE**
(8 sortes de Viandes et Saucisses) avec 7 sortes de Crudités et 4 Sauces **23.00 €**
- * **LE BARBECUE** (8 sortes de Viandes et Saucisses) avec 7 sortes de Crudités, 4 Sauces ; avec le
Fromage et le Dessert en buffet **29.00 €**
- * **LE BARBECUE** (5 sortes de Viandes et Saucisses) avec 7 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) **49.00 €**

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.**