



maison Jenny

HOTEL*** RESTAURANT SPA
- DEPUIS 1930 -



Fête de fin d'année 2026

*L'esprit de Noël, des instants gourmands
et toute la convivialité de la Maison Jenny.*



Bienvenue À LA MAISON JENNY

Au cœur de la région des Trois Frontières, à Hagenthal-le-Bas dans le Haut-Rhin (68), la Maison Jenny accueille vos événements d'entreprise dans le cadre chaleureux d'une maison familiale.

Tout près de Bâle et de l'EuroAirport, notre hôtel-restaurant en Alsace vous réunit entre ville et campagne, le temps d'un moment privilégié avec vos collaborateurs.

Repas de Noël, banquet de fin d'année ou soirée d'équipe : nos espaces accueillent jusqu'à 100 personnes pour célébrer vos réussites et remercier celles et ceux qui y contribuent chaque jour.

À l'approche des fêtes, notre Maison se pare de ses décorations de Noël. Une belle table, une cuisine gourmande et le plaisir de se retrouver : tout est réuni pour partager un moment convivial, loin du rythme du quotidien professionnel.

Et pour prolonger la soirée en toute sérénité, nos 30 chambres permettent à vos invités de séjourner sur place.

Contactez-nous...

event@hotel-jenny.fr

www.maison-jenny.fr

84 rue de Hégenheim
68220 Hagenthal-le-Bas

+ 33 (0) 3 89 68 50 09

Suivez-nous sur instagram :
[@maisonjenny_hotelrestaurantspa](https://www.instagram.com/maisonjenny_hotelrestaurantspa)





Les formules apéritives

Ces tarifs comprennent les bouchées apéritives et les boissons en open bar pendant toute la durée de l'apéritif. Profitez d'un moment convivial dans notre espace salon, autour de mange-debout, entre sapins illuminés et décorations de Noël. Un apéritif debout, pour échanger librement avant de passer à table. À vous de composer votre apéritif en choisissant votre formule boissons et le nombre de bouchées par personne !

	3 BOUCHÉES APÉRITIVES	6 BOUCHÉES APÉRITIVES	8 BOUCHÉES APÉRITIVES	10 BOUCHÉES APÉRITIVES	12 BOUCHÉES APÉRITIVES
FORMULE BOISSON TERROIR Crémant d'Alsace, vin blanc , bière blonde	20€	25€	30€	32€	37€
FORMULE BOISSON GOURMET Crémant d'Alsace, vin blanc , bière blonde + Hugo ou Apérol Spritz	23€	28€	33€	38€	43€
FORMULE BOISSON HAUTE VOLÉE Champagne, vin blanc , bière blonde, + Hugo ou Apérol Spritz	27€	32€	37€	42€	47€
FORFAIT BAMBIN 5 à 18 ans, incluant soft à discrétion gratuité - de 5 ans	10€	15€	20€	25€	30€

Toutes nos formules sont à discrétion, soft compris. Prix TTC par personne.

Les softs inclus :

- bonbonne de thé froid maison
- bonbonne de cocktail de jus de fruits
- coca-cola
- eau plate & pétillante



La liste des bouchées

Découvrez notre sélection de bouchées apéritives et composez votre assortiment selon vos envies.

Notre conseil : variez les plaisirs en associant viande, poisson et créations végétariennes.

- ☐ Mini arancini au fromage
- ☐ Mini velouté de champignons, croutons à l'huile de truffe
- ☐ Mini gaufrette, mousse de fromage frais aux herbes pickles & confits d'échalotes
- ☐ Tartelette de potimarron, miel & châtaignes
- ☐ Club sandwich Saumon mariné & roquette, condiment raifort
- ☐ Crevettes croustillantes au Panko, gel d'orange sanguine & poivre de Sichuan
- ☐ Toast de Foie Gras de Canard, chutney de saison
- ☐ Croque-Monsieur
- ☐ Mini burger





Passage à Table...

PROPOSITIONS DE MENUS

Notre chef et sa brigade vous proposent une cuisine maison élaborée à partir de produits frais. Vous êtes entièrement libre de créer votre menu selon vos préférences, en sélectionnant le nombre d'étapes...

Un menu unique est à choisir pour l'ensemble de vos convives. Des adaptations sont possibles en cas d'allergies ou de régimes alimentaires particuliers, à nous préciser à l'avance.

1ère étape : L'entrée

POULPE GRILLÉ

houmous | chermoula | pois chiches frits | coriandre

SALADE MESCLUN

mangue rôtie | magret fumé | noix | vinaigrette au miel

ŒUF PARFAIT

déclinaison de céleri | chips de lard paysan | jus de viande

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD

chutney du moment | briochette maison

TARTARE DE DAURADE

mangue | passion | croquant de pain | salade d'herbes

TATAKI DE THON

déclinaison de carottes | vinaigrette au soja

2ème étape : Le Poisson

DAURADE ROYALE SNACKÉE

risotto carnaroli au safran | jus de têtes

GAMBAS BLACK TIGER

semoule aux fèves et mangue | sauce au curry Togarashi

NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES

fondue de poireaux au piment d'Espelette | sauce safranée



Passage à Table...

PROPOSITIONS DE MENUS

3ème étape : La Viande

CARRÉ DE VEAU CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE

polenta croustillante | crémeux de potimarron à la châtaigne
fricassée de champignons | jus de veau

FILET DE BŒUF

pressé de pommes de terre | crème de panais | jardinière de légumes oubliés
jus de viande

JOUE DE PORC IBÉRIQUE "ROUGE DE CASTILLE" CONFITE

mousseline de pommes de terre | poêlée de légumes oubliés | oignons grelots
sauce périgourdine

4ème étape : Le Sorbet arrosé

Sorbet Rhubarbe & Pétillant de Rhubarbe

Sorbet Pêche de vigne & Crémant Rosé

ou les classiques...

5ème étape : Le Fromage

Planchette de Trio de Fromages à partager par tablée, noix, raisin & cumin

6ème étape : Le Dessert

TARTELETTE CHOCOLAT & PRALINÉ

glace vanille

TORCHE AUX MARRONS

ANANAS RÔTI

caramel beurre salé | glace ananas | chantilly à la fève de Tonka

TATIN DE POMMES

caramel au beurre salé | glace vanille



Les Tarifs

Entrée, Poisson ou Viande & Dessert.....58€
sorbets arrosés +5€

Entrée, Poisson ou Viande, Fromage & Dessert.....65€
sorbets arrosés +5€

Entrée, Poisson, Viande & Dessert.....80€
sorbets arrosés +5€

Entrée, Poisson, Viande, Fromage & Dessert.....89€
sorbets arrosés au choix offert pour tous les invités

Poisson, Viande, Fromage & Dessert.....72€
sorbets arrosés +5€

Menu Bambin jusqu' à 12 ans.....15€
comprenant un plat principal + une boule de glace

Vous avez carte blanche dans la confection de votre menu !

Les tarifs TTC s'entendent par personne.





Accords mets & vins

Elaboré en fonction de votre choix de menu, nous vous garantissons un accord parfait entre les mets et les vins. Nous nous efforçons de travailler nos sélections selon des critères qui nous sont chers : producteurs récoltants et indépendants, tarifs accessibles, découvertes toujours plus intéressantes et coups de cœur, bien entendu !

FORMULES	3 VERRES	4 VERRES	5 VERRES	6 VERRES
TERROIR	20€	25€	30€	35€
GOURMET	28€	33€	38€	43€
HAUTE VOLÉE	35€	40€	45€	50€

FORFAIT BAMBIN

5 à 18 ans, incluant soft à discrétion
gratuité - de 5 ans

10€

Les formules Accords mets & vins, comprennent l'eau plate et gazeuse en illimité ainsi que les softs en tout genre et les boissons chaudes.

Les tarifs TTC s'entendent par personne.

