

HANNONG

Une âme, un style et de la vie !

EN 5 EXPÉRIENCES

1 Vous accueillir



Idéalement situé en plein cœur de Strasbourg, à 5 minutes à pied de la Cathédrale, du quartier de la Petite France et de la gare TGV. Un hôtel de charme contemporain qui allie tradition et modernité.

2 Bien dormir



72 chambres avec parquet d'origine, rinnovées dans un esprit actuel. Petit déjeuner buffet terroir, composé d'authentiques produits alsaciens sélectionnés auprès des meilleurs producteurs de la région.

3 Vous réunir



2 salons modulables et 4 salles de sous-commission. Climatisés et éclairés à la lumière du jour. Diffusion sans fil sur grande dalle LED, sonorisation, micro UHF, paperboard, WiFi.

4 Célébrer



Un salon à verrière « années 30 » et un rooftop pour vos cocktails déjeunatoires ou dinatoires. Buffets variés de qualité ou cuisine spectacle.

5 Vous détendre



Dégustations de vin d'Alsace et d'ailleurs avec les commentaires de notre sommelier. Une idée originale pour agrémenter votre séminaire !



30 PERSONNES EN U
SALON ARP & TAEUBER



70 PERSONNES EN THÉÂTRE (AVEC OU SANS TABLETTE)
SALON ARP & TAEUBER



14 PERSONNES EN U
SALON ARP



15 PERSONNES EN U
SALON VERT



11 PERSONNES EN BLOC



**SALON
HORN**

90 PERSONNES
150 PERSONNES AVEC LE BAR



ROOFTOP

100 PERSONNES



**SALON
VERT**

25 PERSONNES
Sur une estrade
dans notre salon Horn

Avec sa superbe verrière style années 30, son magnifique sol de marbre rouge d'Alicante et sa grande fresque évoquant l'histoire de la maison, le salon Horn, attenant au bar à vins offre un cadre idéal pour vos réceptions.

Profitez de cet écrin végétal et minéral sur le toit de notre salon Horn pour célébrer un événement professionnel ou privé en journée ou en début de soirée. Privatisation possible jusqu'à 21h30.

Si vous préférez une ambiance feutrée et les cocktails en petit comité, optez pour notre salon vert.



CUISINE SPECTACLE

Le chef Martial ROOS vous propose une expérience unique, créative et savoureuse ! Sa cuisine éveillera tous vos sens, grâce à une sélection rigoureuse de produits saisonniers du terroir mariant les saveurs d'ici et d'ailleurs. Ces produits de qualité seront travaillés sous vos yeux et commentés par le chef.

Quelques exemples de pièces élaborées par le chef *Martial ROOS*

- Sushis de truite au gingembre
- Tartine de fromage de chèvre aux noix et aux raisins
- Tartine de tartare de truite aux amandes et à l'huile d'argan
- Tataki de bœuf
- Salade de shiitake à la noisette
- Cornet d'houmous et taboulé libanais
- Marinade de poisson au raifort et à la livèche
- Kefta d'agneau à la menthe et tartare de légumes au citron
- Cornet de crème de lentilles à la noisette et bâtonnets de légumes
- Brochette de gambas

Sous réserve de disponibilité,
minimum de commande: 400 pièces.



COCKTAIL TRAITEUR

Nous avons sélectionné les traiteurs Effervescence et Bagelstein pour vous proposer de délicieuses pièces cocktail et vous garantir une cuisine savoureuse.

Des bouchées résolument raffinées pour des instants gourmands sur mesure et personnalisables à souhait.

Exemples de bouchées élaborées par les traiteurs *Effervescence* et *Bagelstein*

- Médaillon de foie gras sur pain d'épices, compotée d'oignons
- Purée d'artichaut en coque sablée, tomate cerise confite
- Zéphyr de champignons, ganache de foie gras au Porto
- Moelleux à l'aneth, crème pastis et rouget
- Tartare de dorade et tomate confite
- Tataki de saumon sur radis blanc
- Sablé au pavot, chèvre frais et petits légumes croquants
- Sablé au parmesan, crème noix et ciboulette, disque de comté
- Mini bagels : saumon, poulet, pastrami, végétarien



FORMULES VINS

ALSACE

Découvrez notre sélection de vins régionaux, que ce soit pétillant, sec et minéral ou fruité et moelleux, nous proposons un choix parmi les principaux cépages nobles.

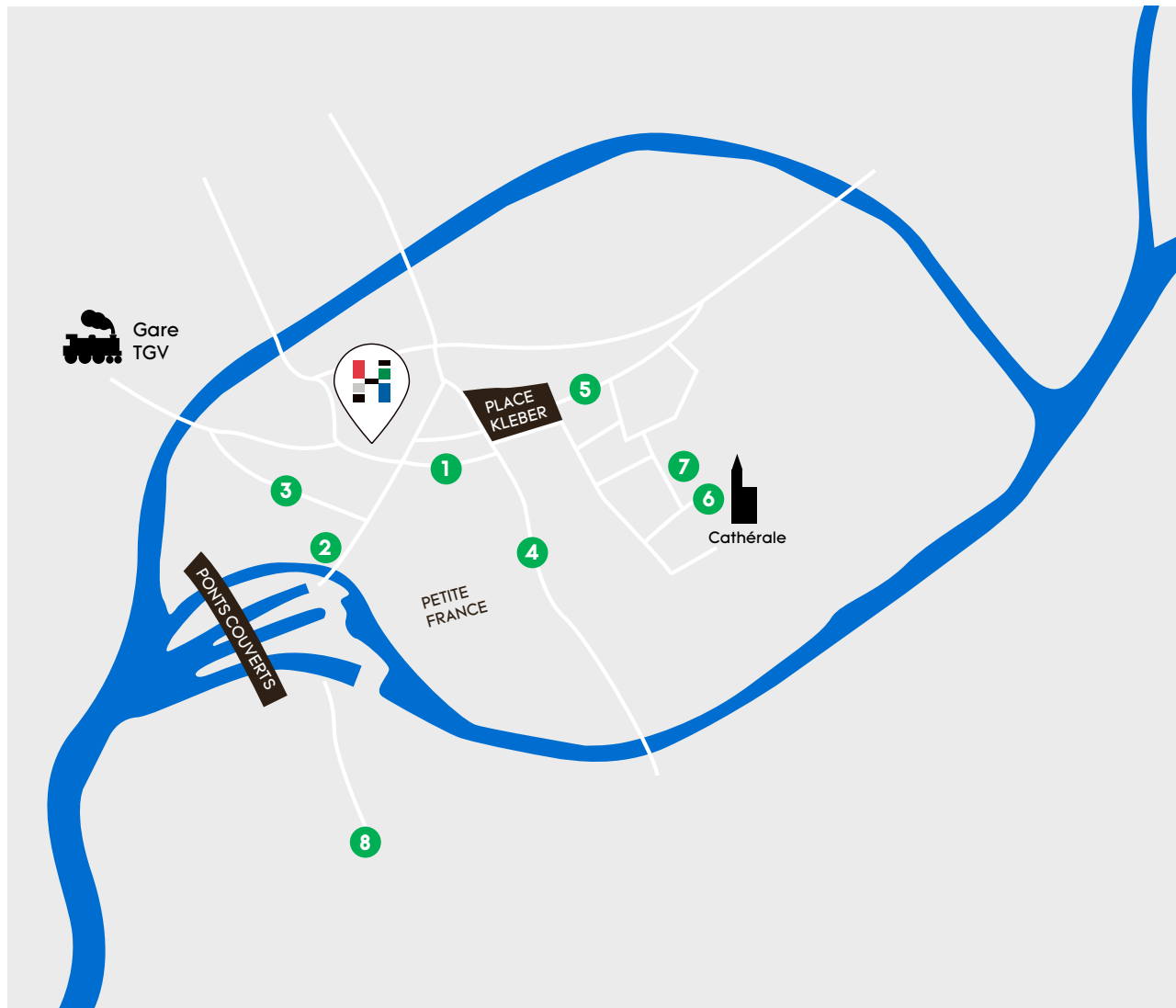
DÉCOUVERTE

Notre équipe de sommeliers vous fait aussi découvrir des vins d'autres régions, blancs et rouges, légers ou plutôt puissants afin de satisfaire tous vos convives.



Prestation DJ ou musicien
Dégustation de vin
Et autres animations sur demande

Nos restaurants partenaires à 2 pas de l'hôtel



1
Chez Suzanne
(déjeuner seulement)
cuisine traditionnelle
1min à pied

2
La Maison des Tanneurs
Cuisine alsacienne
gastronomique
2min à pied

3
Aedaen Place
Cuisine contemporaine
2min à pied

4
L'Alsace à Table
Cuisine alsacienne
5min à pied

5
Brasserie Floderer
Brasserie française
5min à pied

6
Maison Kammerzell
(dîner seulement)
Cuisine alsacienne
gastronomique
6min à pied

7
Le Clou
Winstub
7min à pied

8
Les Haras
(dîner seulement)
Brasserie chic et
contemporaine
15min à pied

Team building: Nos agences partenaires



Insolit Pro

Partez à la découverte des secrets de la ville de Strasbourg de manière inédite & connectée.

—
Valérie KELLER
03 88 22 96 06
strasbourg@insolitpro.com
www.insolitpro.com

Black&Wine

Bar à vins au design moderne intimiste avec rooftop et salon à verrière offrant une carte soignée.

Magnific Escapades

Évadez-vous et profitez d'une escapade privilégiée à la découverte de Strasbourg et sa région à travers des dégustations et des balades à vélo.

—
06.38.41.44.86
contact@magnific-escapades.com
www.magnific-escapades.com

Cuisine Aptitude

Atelier culinaire, activité team building pour le moment épicurien

—
03 88 36 11 72
accueil@cuisineaptitude.com
www.cuisineaptitude.com

Trace Verte

Prenez l'air et sortez des sentiers batts avec un jeu de l'oie spécial trolls ou connectez-vous physiquement à la nature.

—
Audrey HERTER
03.88.38.30.69
info@traceverte.com
traceverte.com

