

FESTIVAL DU HOUBLON

18 - 23 août 2026

HALLE AUX HOUBLONS



Comment ça marche ?

- 1 Achetez vos tickets boissons et repas aux caisses (paiement CB ou espèces).
- 2 Passez commande auprès des serveurs et remettez-leur vos tickets.
- 3 Ils vous apporteront vos plats et boissons directement à table.

Le service est assuré par les bénévoles de l'Athlétisme Club Haguenau, du Football Club FR Haguenau et de la Société de Gymnastique et de Sports Union.

Un grand MERCI à nos bénévoles !

BOISSONS

Apéritifs

Panaché	(25cL)	3,00€
Picon bière	(25cL)	4,50€
Coupe de crémant Kuehn	(13cL)	4,50€
Bouteille de crémant Kuehn	(75cL)	22,00€

Sans alcool

Limonade	(25cL)	1,50€
Jus de pommes Sautter	(25cL)	3,00€
Eau plate (Carola)	(50cL)	3,00€
Eau gazeuse (Carola)	(50cL)	3,00€
Coca-Cola Zero	(33cL)	3,00€
Coca-Cola	(33cL)	3,00€
Fuze-Tea	(25cL)	3,00€
Heineken sans alcool	(33cL)	3,00€

Bière

Pression Licorne Blonde	(25cL)	4,00€
-------------------------	--------	-------

Vin blanc

	12,5 cL	25 cL	50 cL	75 cL
AOP Alsace Pinot Blanc Kuehn	-	6,00€	10,00€	-
AOP Riesling Kuehn	-	6,00€	10,00€	-

Vin rouge

IGT Lambrusco Cardini	-	6,00€	10,00€	-
AOP Côtes du Rhône	-	6,00€	10,00€	-
AOP Cairanne	4,00€	-	-	20,00€
Réserve de Camille				
AOP Saint-Chinian Héritage	4,00€	-	-	20,00€
Gérard Bertrand				
AOP Pinot Noir Kuehn	4,00€	-	-	20,00€

Vin rosé

AOP Côtes de Provence	4,00€	-	-	20,00€
Note Bleue St Tropez				

Boissons chaudes

Café	2,00€
Thé/Tisane	2,00€
Thé noir, Thé vert, Elsass Thé Quetsche Cannelle, Infusion verveine menthe poivrée	



Le programme complet disponible sur festivalduhoublon.eu

PLATS FROIDS*

préparés par le traiteur Lutz

1. Assiette végétarienne 13,00€
Salade de céleri, carottes, concombre, salade de tomates, macédoine et jardinière de légumes, sauce tzatziki et vinaigrette
2. Salade mixte 14,50€
Cervelas et gruyère
3. Assiette bibeleskäs 15,00€
Fromage blanc, lard fumé, lard salé, jambon fumé, jambon cuit et pommes de terre rissolées
4. Assiette alsacienne 15,00€
Jambon cuit, jambon fumé, charcuterie, terrine de campagne, mini-pâté en croûte et crudités (céleri, carottes)
5. Assiette Presskopf 15,00€
Presskopf, céleri, carottes crues, cornichons et tomates
6. Assiette de la mer 16,00€
Salade de riz avec thon, saumon fumé, filet de truite fumée, maquereau, salade de perles marines (pâtes, surimi, oeufs de truite), macédoine de légumes, tomates, oeuf dur et salade de carottes

PIZZAS

préparées par l'association «Les Campeurs d'Alsace»

7. Mexicaine 12,00€
Tomates, chorizo, poivrons, maïs et mozzarella
8. Forestière 12,00€
Tomates, jambon, champignons et mozzarella
9. Paysanne 12,00€
Tomates, lardons, oignons et mozzarella
10. Végétarienne 12,00€
Tomates, coeurs d'artichaut, poivrons, olives et mozzarella

* Origine des viandes et légumes : locale et/ou France
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Tarifs nets.



PLATS CHAUDS*

préparés par le traiteur Lutz

11. Lasagnes de légumes 14,00€
Avec salade verte
12. Fleischkechle 15,00€
2 palets de viande, sauce échalote, salade verte et salade de pommes de terre ou pommes rissolées
13. Waedele 15,00€
Jarret grillé aux épices avec salade de pommes de terre ou pommes de terre rissolées
14. Choucroute garnie 18,00€
Choux, lard fumé, lard salé, viande salée, knack, petite saucisse fumée et pommes de terre vapeur
15. Bouchée à la reine 18,00€
Avec tagliatelles et croûte
16. Boeuf gros sel 18,00€
Avec sauce raifort, pommes sautées, céleri, carottes et tomates
17. Couscous de volaille 18,00€
Une demi cuisse de poulet, merguez et légumes, avec de la semoule
18. Plat enfant 9,00€
Fleischkechle (1 palet de viande), sauce échalote et pommes rissolées ou Lasagnes de légumes avec salade verte

DESSERTS

préparés par la pâtisserie Francis, dans la limite des stocks disponibles

19. Éclair 3,50€
Chocolat, vanille ou café
20. Tarte 4,00€
Myrtilles, Pommes-Streussel ou Fromage
21. Cheesecake 4,50€
Mousse cheesecake, crèmeux chantilly mascarpone, compotée exotique et biscuit aux amandes
22. Mousse 3 chocolats 4,50€
Alliance Chocolats Lait-Ivoire-Fondant
23. Tartelette citron-meringuée 4,50€
24. L'Alsacienne 4,50€
Mousse vanille, crèmeux chocolat cannelle, compotée aux éclats de framboises et biscuit noisette

GLACES

25. Twister 2,00€
26. Magnum 3,50€
Classique ou amandes

PROGRAMME

Mardi 18.08

18h Grupo Ventura (Mexique)

20h D'Sauer Bieber,
Bulgarie, Lettonie & Inde

Mercredi 19.08

18h D'Bloos Büewe

20h D'Sunneblueme vun gambse,
Sicile, Georgie et Tahiti

Judi 20.08

18h D'Sand'haase

20h Ensemble Barberousse,
Uruguay, Indonésie et Roumanie

Vendredi 21.08

18h Arts & Traditions Kuttolsheim

20h Indonésie, Sicile,
Martinique, Tahiti et Inde

Samedi 22.08

18h Soirée de gala
Tous les ensembles invités

Dimanche 23.08

17h30 Buerekapell Aloysia

19h30 Arts Populaires d'Hupferdänzer

20h Tirage tombola

20h15 Tous les ensembles invités

Programme susceptible d'être modifié