

# Réceptions & mariages



# « L'art noble de l'hospitalité »





# Les lieux

### 53 chambres et suites

Chambres non-fumeurs Salle de bain avec baignoire ou douche Sèche-cheveux et produits d'accueil TV satellite & téléphone direct Coffre-fort électronique individuel Minibar Wifi gratuit



### Commodités

Parking privé et gratuit Petit déjeuner buffet complet de 7h à 10h Bagagerie Business center Presse papier et numérique



### Espace bien-être

Piscine intérieure avec bain à remous Sauna

Hammam

Peignoirs, draps de bains & pantoufles Soins/Massages sur réservation Ouvert de 7h à 20h30



### Les espaces

Salles	Superficie	Dispositions & Capacités**		
		Dîner	Cocktail	Piste de danse
Julie	147 m²	140	200	110
Caveau de Gail	75 m²	50		
Jardin des Remparts	45 m²	30		
Lucas Bar	130 m²	40	140	
Jardin	750 m <sup>2</sup>		250	
Tonnelle	50 m <sup>2</sup>	30	80	

<sup>\*\*</sup>Nombre maximum de participants

Lumière du jour dans toutes nos salles et éclairage modulable adapté.





Salle Julie Cadre prestigieux Décoration raffinée Piste de danse



**Lucas Bar** Atmosphère cosy Pour apéritifs et réceptions



**Restaurant Gastronomique** Le Jardin des Remparts Cadre classieux

Cuisine raffinée Privatisation possible



Winstub traditionnelle Le Caveau de Gail

Cadre chaleureux Cuisine alsacienne Ouvert 7j/7



**Jardin & Tonnelle** 

Idyllique et calme Très beau jardin ombragé Pour apéritifs et réceptions







## **Apéritifs**

### Apéritif « classique »

1 verre de Muscat ou de Crémant d'Alsace (12cl)

1 verre de Champagne (12cl)

3 feuilletés offerts par pers.

7,50€ par pers. 14,00€ par pers.

### Apéritif « prestige »

La sélection du chef de 4 pièces salées et / ou sucrées 8,00€ par pers. La sélection du chef de 8 pièces salées et / ou sucrées 16,00€ par pers. 3 feuilletés offerts par pers.

Boissons sur consommation à la bouteille.



# Cocktail déjeunatoire ou dînatoire

La sélection du chef de 16 pièces salées et / ou sucrées 32,00€ par pers. La sélection du chef de 24 pièces salées et / ou sucrées 48,00€ par pers. 3 feuilletés offerts par pers.

Boissons sur consommation à la bouteille.

### Boissons à la carte

### Vins d'Alsace & Champagne

Muscat d'Alsace	32,00€
Crémant d'Alsace (blanc ou rosé)	32,00€
Champagne	75,00€
Pinot Noir	35,00€
Pinot Gris	32,00€

### Bière et soft

Bière pression	3,80€
Soft drinks	4,00€
Eau minérale	3,50€

### Spiritueux et digestifs

Eau de vie (4cl)	10,00€
Whisky (4cl)	10,00€
Rhum (6cl)	12,00€
Cognac (4cl)	9,00€
Armagnac (4cl)	9,00€

Prix en Euros TTC (Service et TVA inclus)

Autres vins disponibles sur simple demande. Notre carte des vins comporte plus de 700 références.







# Apéritif ou cocktail à la carte

Composez votre apéritif ou votre cocktail vous-même parmi les suggestions ci-dessous.

Feuilletés offerts. Tarif à la pièce

(Pour une heure de réception, nous conseillons 8 pièces par personne)

### Nos suggestions de pièces salées 🛩 végétarien / 🌡 chaud / 🐿 spécialité alsacienne

Canapés & bouchées		Verrines		Tartes & brochettes	
Saumon fumé	2,50 €	Salade de pot au feu 🍽	2,50 €	Financier aux olives 🛩 🌡	1,80 €
Jambon Serrano	1,80 €	Tzatziki 🖋	2,20 €	Quiche Lorraine 🌡	1,80 €
Presskopf de bœuf ou porcelet	1,80 €	Fromage blanc, tomates confites, tapenade	2,20 €	Tartelette à l'oignon et lardons	1,80 €
Campagnette de rillettes de thon à la coriandre	2,00 €	Betterave, chèvre et herbes fraîches	2,20 €	Tartelette aux oignons et olives 🛩 🌡	1,80 €
Chorizo et tomatade	1,80 €	Choucroute alsacienne	2,50 €	Bouchée à l'escargot	2,20 €
Mauricette à la sardine marinée et tapenade noire	2,00€	Emincé de veau, purée Crécy 🌡	2,50 €	Tartelette aux poireaux et saumon   ↓	2,20 €
Foie gras de canard au Gewürztraminer	3,00€	Volaille au Riesling et spaetzle ▮ 🍽	2,50 €	Tartelette aux épinards et à la feta 🛩 🌡	2,20 €
Tartare de gambas aux épices thaï	3,00€	Courgette croquante aux noix et épices douces	2,20 €	Brochette de canard laqué aux pruneaux &	2,50 €
Maki de sandre à la choucroute ►	2,50 €	2 céleris, roquefort et noix	2,20 €	Brochette de thon mi-cuit, sésame, tomate confite &	3,20 €
Pequillos farci au chèvre 🛩	2,20 €	Guacamole, crevettes roses ou saumon	2,50 €	Brochette de gambas aux poivrons	3,20 €
Brochette au comté et fruits secs	2,20 €	Harengs à la crème aux oignons et pomme	2,50 €	Nem de langoustine à la coriandre fraîche	3,50 €

### Nos suggestions de pièces sucrées

Savarin au rhum	1,80 €	Crème brûlée aux fruits de saison	2,20€
Macaron	2,20 €	Choux au café	2,20€
Entremets Opéra	2,20 €	Panacotta aux fruits de saison	2,20€
Tartelette au citron	1,80 €	Brochette de fruits de saison, sauce chocolat	2,20€
Tartelette aux fruits	1,80 €	Salade de fruits exotiques	2,20€
Verrine aux 3 chocolats	2,50 €		2,20€

### Nos plateaux à partager (accompagnés de pain et beurre)

	10 pers.	20 pers.	30 pers.
Charcuteries: jambons, pâté en croûte, saucisson, condiments au vinaigre	100,- €	190,- €	280,- €
Fromages frais et affinés (sélectionnés par Maître Tourrette), fruits secs e confitures	et 120,-€	230,-€	340,-€
Légumes à croquer, sauce cocktail, curry, fromage blanc aux herbes	80,-€	160,- €	240,- €







# Menu terroir - 34,00€

Un choix de spécialités alsaciennes et de produits locaux. Menu donné à titre indicatif et soumis à modifications

Menu unique pour l'ensemble des convives

### Feuilletés Maison

#### ಹಿಹಿಹಿಹಿ

Harengs marinés à la crème, blinis

ou

Cassolette d'escargots à la fondue de fenouil et crème à l'aneth (6pces)

οu

Ballotine de magret de canard farcie au foie gras, compotée d'oignons rouges

#### ෯෯෯෯

Quenelles de brochet et truite saumonée, sauce Riesling, nouilles fines alsaciennes ou Souris d'agneau confite, polenta et légumes du marché, jus à l'ail

Souris d'agrieau confile, poienta et legurnes du marche, jus a rail

ou

Blanquette de veau à l'ancienne, spätzle

### むむむむ

Assiette de 3 Munster de Rosheim

ou

Crème brûlée à la vanille et sa glace maison

ou

Parfait glacé au fromage blanc et marmelade d'agrumes, sorbet aux herbes

むむめむ

Sablés

Apéritif:

1 verre de Crémant ou Muscat d'Alsace à partir de 7,50€ par personne

Forfait boissons:

2 verres de vin, eau et café à partir de 15,00€ par personne





# Menu gastronomique - 46,00€

### Amuse-Bouche

みみかみ

Tarte fine de rouget au basilic et son carpaccio de tomate

みかかか

Carré de veau rôti au four Poêlée d'artichauts poivrade et pomme rösti Jus à la sauge

あかかめ

Moelleux au chocolat tiède Et sa glace vanille Bourbon

みみめか

Sablés

**Apéritif:** 

1 verre de Crémant ou Muscat d'Alsace à partir de 7,50€ par personne à partir de 14,00€ par personne 1 verre de Champagne

Forfait boissons:

à partir de 18,00€ par personne 2 verres de vin, eau et café

Fromage:

Sur assiette 10,00€ par personne Au buffet 16,00€ par personne





# Menu gastronomique - 59,00€

### Amuse-Bouche

ಹೊಹಿತು

Raviole de gambas à la coriandre fraîche Emulsion de lait de coco

෯෯෯෯

Dos de Saint-Pierre au fenouil confit et son jus safrané

みかかか

Magret de canard laqué au miel Gratin de légumes, sauce bigarade

みかかか

Tarte chocolat amande Mousse cassis et fruits de la passion

みかかか

Sablés

**Apéritif:** 

1 verre de Crémant ou Muscat d'Alsace à partir de 7,50€ par personne 1 verre de Champagne à partir de 14,00€ par personne

Forfait boissons:

à partir de 24,00€ par personne 3 verres de vin, eau et café

Fromage:

Sur assiette 10,00€ par personne Au buffet 16,00€ par personne





# Menu gastronomique - 79,00€

### Amuse-Bouche

かかかか

Foie gras d'oie maison et son chutney de fruits exotiques

むむめむ

Filet de turbot rôti Mousseline de légumes verts Sauces crustacées

෯෯෯

Interlude

みかか

Carré d'agneau en croûte d'herbes Quinoa aux petits légumes Jus à l'ail confit

むむめむ

Biscuit Joconde mousse chocolat, crumble et gel fruits rouges Crémeux diplomate vanille et fève de Tonka

むむめめ

Sablés

Apéritif :

1 verre de Crémant ou Muscat d'Alsace à partir de 7,50€ par personne 1 verre de Champagne à partir de 14,00€ par personne

Forfait boissons:

3 verres de vin, eau et café à partir de 24,00€ par personne

Fromage:

Sur assiette 10,00€ par personne Au buffet 16,00€ par personne





## Buffet alsacien

A partir de 20 personnes

Option A: buffet d'entrées, plat unique servi à table, buffet de desserts:
Option B: buffet d'entrées, choix entre 2 plats, buffet de desserts:
Option C: buffet d'entrées, choix entre 4 plats, buffet de desserts:
59,€ par personne
59,€ par personne

### Entrées

Assortiment de charcuteries alsaciennes
Pâté en croûte maison
Salade de cervelas et gruyère
Salade de harengs à la crème
Presskopf Obernois
Variation de crudités et salade du marché

### **Plats**

Baeckeoffe alsacien
Kougelhopf de poissons
Dos de sandre à la crème de matelote, Nouilles fines Alsaciennes
Coq au Riesling façon « Grand-Mère » et spaetzle

### Desserts

Tarte aux fruits de saison
Vacherin glacé
Parfait glacé au marc de Gewürztraminer
Bettelmann (mendiant) aux fruits de saison
Salade de fruits frais

**Apéritif:** 

1 verre de Crémant ou Muscat d'Alsace
1 verre de Champagne
à partir de 7,50€ par personne
à partir de 14,00€ par personne

Boissons: à la bouteille

Pinot Blanc29,00€Pinot Noir35,00€Pinot Gris32,00€Soft drinks4,00€Eau minérale3,50€

Fromage:

Au buffet 16,00€ par personne





# Prestations complémentaires

### Régimes spéciaux :

Nous sommes à même de nous adapter aux demandes de menus spéciaux (végétariens, sans gluten, sans porc, sans sel, ...) pour quelques-uns de vos convives si la demande nous est transmise à J-3.

#### **Buffet de desserts:**

Pour faire plaisir à tous et finir le repas en beauté, vous pouvez choisir de proposer un bel assortiment de desserts au lieu d'un dessert unique sur assiette.

A partir de 15,00€ par personne

### Pièce montée :

Sur demande et avec deux variantes possibles : En choux : 2,00€ par chou

En gâteau biscuit : à partir de 5,00€ par personne

### **Animation musicale**

Nous pouvons vous proposer une animation musicale (DJ ou orchestre).

A partir de 950,00€ la soirée.

Si vous souhaitez vous occuper de l'animation musicale de votre soirée, nous demandons que la personne choisie prenne contact avec nous pour finaliser le type d'intervention ainsi que les contraintes techniques.

### **Horaires**

A partir de 1 heure du matin, nous vous demanderons de baisser la musique et de stopper cette dernière à 3 heures du matin (obligation municipale)

### Service & SACEM

A partir de minuit, les heures supplémentaires de nuit sont facturées par heure et par personne présente de la façon suivante :

- 36,00€ hors taxes par heure, par cuisinier
- 36,00€ hors taxes par heure, par chef de rang.

Les droits de SACEM s'élèvent à 90,00€ hors taxes.

# Accès:

### En voiture

Strasbourg – 25 min – 30 km Colmar – 35 min – 45 km Paris – 4h40 – 450 km

Coordonnées GPS

Latitude: 48.461671 - Longitude: 7.479417

### En train

Obernai – 12 min – 750 m Strasbourg TGV – 30 min – 30 km

### En avion

Strasbourg Entzheim – 20 min – 25 km Baden Airpark – 1h – 85 km Bâle/Mulhouse – 1h – 105 km





