

Fêtes de fin d'année 2010

le Château de l'Île s'illumine

78 €

TTC - par pers.

Émerveillez vos collaborateurs, en organisant votre repas de fin d'année dans le cadre enchanteur du Château de l'Île. (Privatisation de la salle** offerte à partir de 30 pers.)

Apéritif

1 coupe de Champagne ou 1 boisson non-alcoolisée, accompagnée de 3 feuilletés

Menu festif*

Foie gras de canard et sa gelée de Gewurztraminer
Toast de pain d'épices



Noix de Saint Jacques poêlées
Girolles et panais en sauce



Mignons de veau rôti, mousseline de fèves et pois cassés
Galette de pommes de terre aux brisures de truffes



Bûche de Noël au chocolat Macaé
Glace cannelle

Accord mets & vins (3 verres / pers.), 1/2 eau minérale et 1 café

Contacts pour votre animation, décoration et menus personnalisés...

Pour le service d'un assortiment de fromages, pour la réservation de chambres, pour une attention à offrir à vos convives, pour un reportage photo... n'hésitez pas à nous consulter.

* Menu unique pour tous les convives

** A partir d'1 h du matin, l'heure de service est à 200 € / h

Vos contacts privilégiés

Anne FRYE : 03 88 66 85 02 / Caroline SEYLER : 03 88 66 85 34 / Valérie GREULICH : 03 88 66 85 24

interne.ile@grandesetapes.fr - www.chateau-ile.com

Fêtes de fin d'année 2010

le Château de l'Île s'illumine

59 €

TTC - par pers.

Emerveillez vos collaborateurs, en organisant votre repas de fin d'année dans le cadre enchanteur du Château de l'Île. (Privatisation de la salle** offerte à partir de 30 pers.)

Apéritif

1 coupe de crémant d'Alsace ou 1 boisson non-alcoolisée, accompagnée de 3 feuilletés

Menu festif*

Marbré de foie gras et paleron de bœuf aux petits légumes

ou

Cannelloni de saumon fumé aux gambas et citron vert



Magret d'oie rôti au miel et écorce d'orange

Nem de choux rouge aux pommes, écrasée de pommes de terre aux herbes

ou

Filet d'omble chevalier poêlé à l'huile d'olive de citron

Mousseline de patates douces, croustillant de légumes oubliés



Biscuit sablé aux marrons et son sorbet mandarine

ou

Sphère croquante au chocolat façon Forêt Noire, sorbet griottes

Accord mets & vins (2 verres / pers.), 1/2 eau minérale et 1 café

Contacts pour votre animation, décoration et menus personnalisés...

Pour le service d'un assortiment de fromages, pour la réservation de chambres,

pour une attention à offrir à vos convives, pour un reportage photo... n'hésitez pas à nous consulter.

* Menu unique pour tous les convives

** A partir d'1 h du matin, l'heure de service est à 200 € / h

Vos contacts privilégiés

Anne FRYE : 03 88 66 85 02 / Caroline SEYLER : 03 88 66 85 34 / Valérie GREULICH : 03 88 66 85 24

interne.ile@grandesetapes.fr - www.chateau-ile.com

Fêtes de fin d'année 2010

le Château de l'Ile s'illumine



Vos réunions de fin d'année

71 €
TTC - par pers.

Pour vos collaborateurs et vos clients, *alliez le plaisir au travail !*

C'est dans un univers féerique que le Château de l'Ile vous propose une formule spéciale Noël pour sublimer votre *réunion de fin d'année*. Décorations tout en lumières, senteurs de pain d'épices, tapis rouge, laissez-vous séduire par cette *atmosphère propice aux échanges et à la convivialité*.

L'offre comprend

☆☆☆ 1 salle de réunion équipée
accès Wifi gratuit, écran, vidéoprojecteur et paperboard

☆☆☆ 2 pauses-café : matin & après-midi
café, thé, jus d'oranges, viennoiseries et pâtisseries du moment

☆☆☆ 1 déjeuner aux Saveurs de Noël **ou** 1 cocktail déjeunatoire (*par personne*)
Apéritif au crémant accompagné de 3 feuilletés
Menu au choix du Chef (3 plats pour le menu **ou** 18 pièces pour le cocktail)
Accord mets & vins au choix de la Sommelière (2 verres de vin, 1/2 eau minérale et 1 café)

Vos contacts privilégiés

Anne FRYE : 03 88 66 85 02 / Caroline SEYLER : 03 88 66 85 34 / Valérie GREULICH : 03 88 66 85 24

interne.ile@grandesetapes.fr - www.chateau-ile.com