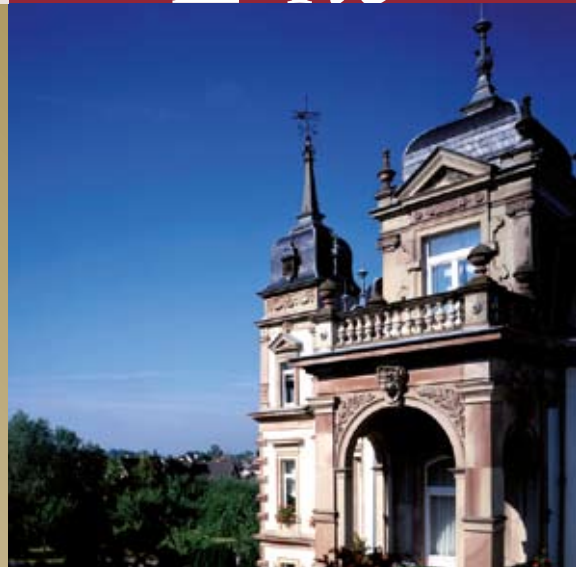




Vos
Réceptions
au
Château
de
L'Île



Vos contacts :

Anne FRYE
Tél. 33 (0)3 88 66 85 02
commercial.ile@grandesetapes.fr

Katia MUNGER
Tél. 33 (0)3 88 66 85 34
interne.ile@grandesetapes.fr

Valérie GREULICH
Tél. 33 (0)3 88 66 85 24
interne.ile@grandesetapes.fr



GRANDES ETAPES
FRANÇAISES

10 CHÂTEAUX-HÔTELS ET DEMAURES DE CHARME

★★★★



Présentation



*Le Château de l'Île est l'unique
Château - Hôtel de Strasbourg.*

*Au cœur d'un parc de 4 hectares, cette demeure
traditionnelle du XIX^{ème} siècle offre une prestation
4 étoiles incomparable dans un cadre authentique et paisible.*

*Véritable écrin de verdure aux portes de la capitale
européenne, cet établissement propose un accueil chaleureux,
une équipe disponible et attentionnée,
ainsi que des prestations de qualité.*

HEBERGEMENT

Le Château de l'Île dispose de 60 chambres et 2 appartements avec téléphone, mini-bar, climatisation et écran plat. L'accès à notre Spa (piscine couverte et chauffée, hammam, jacuzzi et sauna) est inclus dans le forfait pour toute personne résidant à l'hôtel.



RESTAURATION

Notre Chef vous propose une *carte spéciale réception* dans laquelle vous retrouverez un large choix de canapés pour les cocktails, ainsi qu'une grande diversité de plats savoureux, traditionnels et régionaux.



SALLE DE RECEPTION

Avec ses 12 salles de réception, permettant d'accueillir jusqu'à 300 personnes, le Château de l'Île est le lieu idéal pour l'organisation de vos événements d'exception.





SALONS DE RECEPTIONS

Modulable pour répondre à vos demandes.



Les formules apéritifs



FORMULES ALCOOLISEES

Muscat d'Alsace	29,00 €	la bouteille
Crémant d'Alsace (nature, cassis, framboise, mûre)	29,00 €	la bouteille
Gewurztraminer	42,00 €	la bouteille
Champagne	62,00 €	la bouteille
Bière pression	12,00 €	le litre

FORMULES NON ALCOOLISEES

Eaux minérales (plate ou gazeuse)	6,00 €	le litre
Jus d'orange/coca	6,00 €	le litre

FORMULES AU VERRE

agrémentées de 3 feuilletés offerts par convive:

Un verre de muscat ou de crémant d'Alsace	9,00 €	le verre
Une coupe de champagne	12,00 €	la coupe

FORMULES OPEN BAR

Open Bar Crémant <i>Crémant, Gin, Vodka, Whisky, Martini Blanc, Martini Rouge, Coca Cola, jus de fruits, Tonic</i>	21,00 €	par personne et par heure
Open Bar Champagne <i>Champagne, Gin, Vodka, Whisky, Martini Rouge, Martini Blanc, Coca Cola, jus de fruits, Tonic</i>	28,00 €	par personne et par heure



Les formules apéritif - cocktail



LE GERIG

Cette formule est composée de :

- 8 canapés au choix.
(hors canapés VIP
et prestations en salle)

17€ TTC
par personne.

LE BOHRIE

Cette formule est composée de :

- 18 canapés au choix.
(hors canapés VIP
et prestations en salle)

36€ TTC
par personne.

**La location d'un espace
privé est possible
à partir de 15 personnes.
(Selon disponibilité).**



Pour vos cocktails, Yannick Mattern vous propose deux formules adaptées à vos envies et à vos attentes.

Vous pourrez faire votre choix de canapés parmi une carte variée, conçue spécialement pour les cocktails.



Les froids

- Marbré de saumon fumé au citron vert
- Finger de foie gras et magret fumé
- Pain polaire au saumon fumé
- Bille de roquefort au sésame, pain paysan
- Mini-pâté en croûte
- Carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan
- Tartare de concombre et crevettes à l'aneth, sauce bulgare
- Verrine de légumes, crème légère au tandoori
- Mini club-sandwich de volaille

Les chauds

- Nem de légumes, sauce piquante
- Tartelette aux escargots
- Brochette de blanc de volaille et ananas
- Chausson de Munster et lard fumé
- Tajine d'agneau aux abricots secs
- Acras de morue sauce créole
- Filet de bar rôti et risotto aux champignons des bois
- Mini tarte flambée alsacienne

Les desserts

- Crème brûlée à la vanille
- Tartelette citron meringuée
- Timbale de chocolat façon Forêt Noire
- Financier aux pignons de pin
- Moelleux au chocolat et framboise
- Mini savarin, crème Chantilly
- Tartelette au chocolat
- Panna cotta à la coco, nage exotique

Pour un cocktail dînatoire, nous vous conseillons 20 à 22 canapés par personne.
Prix unitaire: 2,50 € le canapé, à choisir dans la liste ci-dessus



Les canapés à la carte

Pour vos cocktails d'exception ou vos repas de gala, nos savoureux canapés VIP sont à votre disposition à la carte.



**Extension de la durée
de service, consultez-nous**



Les bouchées froides

Prix de vente
par personne

Millefeuilles de foie gras et magret fumé	4,00 €
Carpaccio de st Jacques à l'huile de truffe	3,50 €
Caviar d'Aquitaine servi sur un blinis et crème épaisse	6,00 €
Salpicon de homard façon mimosa	5,50 €

Les bouchées chaudes

Œuf brouillé au caviar d'Aquitaine servi dans sa coquille	6,00 €
Noix de Saint Jacques et risotto aux cèpes	4,00 €
Cappuccino de langoustine aux petits légumes	4,00 €

Prestations en salle

(minimum 30 personnes)

Foie d'oie poêlé aux pommes, mousseline de pommes de terre	23,00 €
Filet de bar flambé au pastis (risotto, fenouil)	21,00 €

Les pains surprises

Pain surprise aux noix (gruyère de Savoie, jambon cuit, blanc de volaille)	42,00 € la pièce
Pain surprise paysan (mousse de canard, rillettes d'oie, charcuterie alsacienne)	42,00 € la pièce
Pain surprise rond scandinave (saumon fumé ou mariné par nos soins, mousseline de surimi)	45,00 € la pièce
Kougelhopf	24,00 € la pièce
Mini saucisse cocktail à la bière accompagnée de pain et de moutarde	2,00 € la paire



Taxes comprises, service compris 15 % sur les prix hors taxes



Le Chef vous propose



Vous avez la possibilité de composer vous-même votre menu à partir des savoureuses suggestions de Yannick Mattern. Le menu choisi sera identique pour l'ensemble des convives.



Les entrées

Pressé de rouget et légumes du soleil confits, rouille en sauce	14€
Salpicon de homard, mesclun à l'huile d'olive de citron, crème légère aux brisures de truffes	25€
Cannellonis de saumon fumé et caviar d'œufs de harengs, perlée de persil aux pignons de pins	17€
Foie gras de canard au naturel et sa gelée de Gewurztraminer	19€
Marbré de bœuf au foie gras, vinaigrette de noisettes	16€
Cassolette de girolles aux tomates confites et herbes fraîches	18€
Terrine de volaille et de magret fumé, vinaigrette de noisette	12€

Les poissons

Filet de daurade royale aux agrumes, riz thaï et coulis de gingembre aux épices	20€
Noix de Saint-Jacques rôties à l'huile d'olive, mousseline de patates douces et vanille en sauce	22€
Pavé de truite saumonée à l'unilatéral, écrasé de pommes de terre et courgettes en cube	18€
Filet de bar, risotto aux cèpes, fumet de poissons monté au beurre	24€
Blanquette de sandre aux pistils de safran et ses petits légumes	17€





Le Chef vous propose

Les viandes

Carré d'agneau rôti, tartare de tomates, pommes rattes au thym et chips d'aubergines	20 €
Filet de bœuf aux morilles, polenta rôtie, nem de légumes	26 €
Suprême de pintade au foie gras, mousseline de petits pois, pommes rôties et jus de volaille corsé	18 €
Dos de biche à la royale, compotée de coing et spaëtzle maison (<i>septembre à mars</i>)	22 €
Mignons de veau rôtis, poêlée de panais et champignons des bois, sauce béarnaise	21 €

Les desserts

Moelleux chocolat et glace vanille	9 €
Parfait glacé à la coco, nage d'ananas	8 €
Le traditionnel tiramisu et sa glace moka	9 €
Palet au chocolat, sorbet menthe	10 €
Déclinaison autour d'un fruit au gré des saisons	8 €
Strudel aux pommes, glace cannelle	9 €
Gâteau «Evènements» (servi sous forme de buffet)	15 €

Royal chocolat • Fraisier • Tarte aux fruits de saison • Traditionnel vacherin glacé (*vanille, fraise*) • Salade de fruits • Bombe glacée Bora Bora (*litchi, mangue, framboise*) • Bûche aux trois chocolats (*noir, lait, blanc*) • Délice Créole (*mousse coco, gelée de citron vert, mousse banane*) • Sabayon orange (*mousse chocolat, lait, crème, orange*) • Carapoire (*mousse caramel, mousse poire et morceaux de poires*).

Notre sélection de fromages

Assiette de dégustation de munsters	8,00 €
Assiette de fromage de différentes régions	11,00 €
Buffet de fromages	15,00 €





Boissons



FORFAIT BOISSONS

Nous vous proposons les formules suivantes :

Forfait boissons Tradition

1/3 de vin
1/2 eau minérale
1 café par personne 17€ par personne

Forfait boissons Sélection

1/2 de vin (3 verres)
1/2 eau minérale
1 café par personne 22€ par personne

Forfait boissons Prestige

1/2 de vin (3 verres)
1/2 eau minérale
1 café par personne 30€ par personne

LA CAVE

Pour votre choix de vins à la carte, la sommelière vous propose ses suggestions selon les disponibilités en cave et le contenu de votre menu.

***Selon le forfait
boissons retenu,
notre sommelière
réalisera l'accord mets
et vins de votre repas.***

VOS NOTES _____





Un événement sur mesure

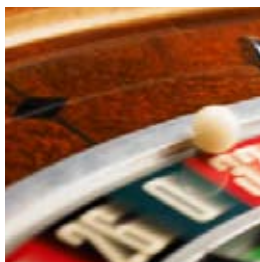
En partenariat avec des professionnels, le Château de l'Île vous propose une multitude de services qui rendront votre événement inoubliable.

Nous sommes à votre disposition pour faire de votre réception un moment unique.



Un accueil attentionné

Vestiaires et hôtesse d'accueil
Transfert
Décoration florale
Baby-sitting, etc.



Un événement animé

Animation musicale
(chanteuses, DJ, groupe de musique)
Animation ludique
(casino, magicien, murder party)
Matériel audio-visuel
Reportage photo, etc.



Un repas personnalisé

Impressions de menus personnalisés
Plan de table
Marque-place
Cadeau sur table, etc.

Devis sur demande.



Devis sur demande.



A 10 minutes du centre de Strasbourg, le Château de l'Île vous accueille dans son écrin de verdure.

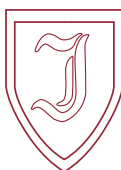
Hôtel & Restaurant ★★★★★

Winstub - Restaurant Traditionnel

Heydt Bar - Spa de l'Île

12 salles de séminaires

Parking gratuit



Château de l'Île

4 quai Heydt - F - 67540 Strasbourg-Ostwald
Tél. 33 (0)3 88 66 85 00 - Fax 33 (0)3 88 66 85 49

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