



Votre Réception

au *Château de l'Ile*

Laurie VERNAT : 03 88 66 85 02 - Katia MUNGER : 03 88 66 85 34 - Déborah ANDRES : 03 88 66 85 24
interne.ile@grandesetapes.fr - www.chateau-ile.fr

Le Château de l'Île

Au cœur d'un parc de 4 hectares, dans un cadre enchanteur, le Château de l'Île est l'écrin idéal pour vos événements professionnels. Véritable île de verdure aux portes de Strasbourg, nous vous proposons un accueil chaleureux, une équipe disponible et attentionnée, pour un moment d'exception.



POUR VOS ÉVÉNEMENTS

Cocktail de présentation
Remise de médailles
Soirée d'entreprise
Dîner de gala
Repas d'affaires
Fête du personnel
Assemblée générale
Fête de Noël...

Profitez... nous nous occupons de tout !

- Un interlocuteur dédié au suivi de votre projet
- Un écrin d'exception pour sublimer votre événement
- Des salons de réception adaptés et privatisés
- Des menus personnalisables
- Une sélection de prestataires pour votre animation



LES



- Parc de 4 hectares et terrasses
- Cadre exceptionnel
- Parking 150 places
- Accessibilité (gare/aéroport)

A la belle saison, notre parc sur les rives de l'Îll, vous offre un cadre bucolique pour votre cocktail et apéritif.

Du salon intime à partir de 15 personnes aux grandes salles de réceptions jusqu'à 200 personnes (*sans piste de danse*) le Château de l'Île s'adapte à votre événement.

Salons de Réception



SALON VAUBAN

Pour un déjeuner-réunion - 70 m²

- Ambiance bourgeoise
- Baie vitrée ouvrant sur une terrasse au bord de l'Ill


 Jusqu'à 60 personnes

 Jusqu'à 50 personnes

SALON ISENBURG

Pour un dîner plus intime - 80 m²

- Décoration sobre et élégante
- Vue panoramique sur le parc

 Jusqu'à 75 personnes

 Jusqu'à 50 personnes



SALON HEYDT

L'écrin de vos événements raffinés - 160 m²

- Élégant, aux proportions harmonieuses
- Entouré de terrasses permettant d'accéder aux rives de l'Ill

 Jusqu'à 150 personnes

 Jusqu'à 130 personnes

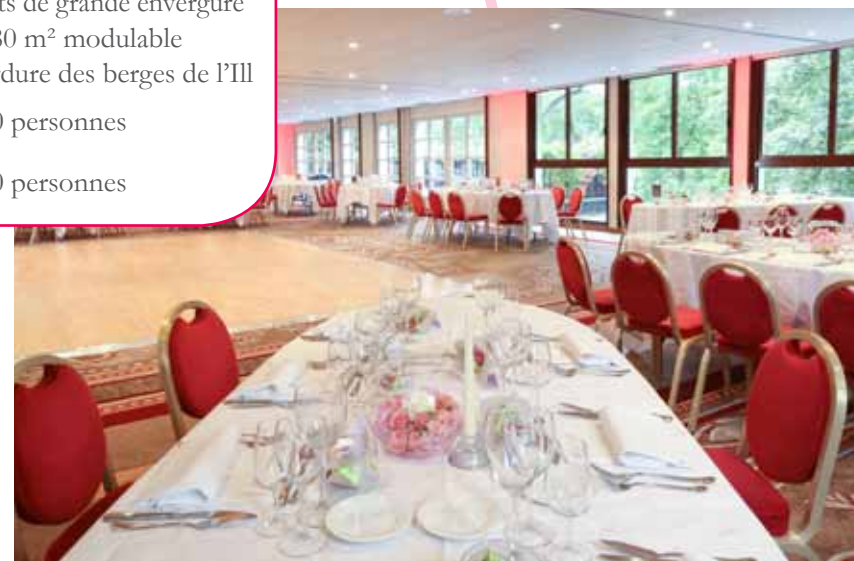
SALON ILL

Pour vos événements de grande envergure

- Vaste salon de 280 m² modulable
- Niché dans la verdure des berges de l'Ill

 Jusqu'à 250 personnes

 Jusqu'à 200 personnes



Cocktail et Apéritif

Boissons

Alcoolisées

Muscato d'Alsace	30 € la bouteille
Crémant d'Alsace (nature, cassis, framboise, mûre)	30 € la bouteille
Gewurztraminer	42 € la bouteille
Champagne Louis Constant	62 € la bouteille
Champagne Deutz	80 € la bouteille
Bière pression (fût de 30 litres)	360 € le fût
Bière blonde d'Alsace (33cl)	6 € la bouteille

Non-alcoolisées

Eaux minérales (plate ou gazeuse)	6,50 € le litre
Jus d'orange / coca	8,50 € le litre

Formules au verre agrémentées de 3 feuilletés par convive

Verre de Muscat ou de Crémant d'Alsace	6 € le verre
Coupe de Champagne	12 € la coupe
2 verres de Muscat ou Crémant d'Alsace	11 € par personne

Formules open bar (durée 2 h)

Open Bar Soft	10 € par personne
Open Bar Alcohol	à partir de 19 € par personne
Crémant - Vodka Russian standard - Rhum Diplomatico Anejo - Whisky Jack Daniel's - Gin Bombay Sapphire - Bas Armagnac Darroze 12 ans - Get 27 - Manzana - Eaux de vie mirabelle ou framboise - Soft	

option Champagne (remplace le Crémant) + 5 € / personne
option Mojito + 5 € / personne

Pour un cocktail dînatoire,
nous vous conseillons 20 canapés par personnes.
Canapés supplémentaires, créations VIP, pains surprises, bretzels,
mini-saucisses, sélection de fromages... n'hésitez pas à nous consulter

APÉRITIVE

15 canapés à choisir
parmi la liste ci-dessous

36 €
par personne

ÉLÉGANCE

20 canapés à choisir
parmi la liste ci-dessous

45 €
par personne

PRESTIGE

15 canapés à choisir
parmi la liste ci-dessous
+ 2 plats chauds et garnitures

50 € par personne

Les pièces froides

Verrines

- Tiramisu de saumon fumé et citron
- Tartare de concombre et crevettes à l'aneth sauce bulgare
- Gaspacho et chèvre frais ✓
- Soupe glacée de courgettes au curry ✓
- Tartare de magret fumé et cacahuètes

Bouchées

- Carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan
- Mini pâte en croûte
- Cannelloni de saumon fumé
- Brochette de tomates et mozzarella ✓
- Mousse d'avocat sur son carré coco-pamplemousse ✓
- Pic de munster et miel ✓

Pains garnis

- Finger de foie gras et magret fumé
- Pain polaire au saumon fumé
- Canapé façon mimosa
- Mini mauricette garnie :
jambon Forêt Noire
fromage ✓
- Mini club-sandwich crème de chèvre frais aux
herbes et olives noires ✓
- Buns :
au tandoori et poulet grillé
au citron et crabe, œuf mimosa, salade
au basilic et légumes ✓

Les plats chauds (formule 50 €)

- Filet de daurade royale poêlé ou sandre matelote
- Onglet de bœuf rôti ou pilon de poulet aux épices
- Garnitures : mousseline de pommes de terre ou risotto ou
ratatouille ou écrasé de carotte aux cumin
- Risotto coco citron et coriandre frais ✓

Les pièces chaudes

Verrines

- Tajine d'agneau et abricot sec
- Cassolette d'escargots aux fines herbes
- Espuma de pommes de terre à la volaille et moutarde
- Soupe de potiron ✓

Bouchées

- Brochette de volaille façon thaï
- Mini bouchée à la reine
- Chausson de munster et lard fumé
- Mini tarte flambée alsacienne
- Bouchée de sot-l'y-laisse et foie gras
- Brochette de crevettes marinées au kumbawa
- Acras de morue sauce créole
- Nem de légumes sauce piquante ✓
- Mini quiche aux champignons des bois ✓

Les sucrés

- Crème brûlée à la vanille
- Timbale de chocolat façon Forêt Noire
- Salade de fruits exotiques
- Mini tiramisu
- Douceur exotique sur nage de fruits
- Riz au lait vanille coulis de fruits rouges
- Brochette de fruits de saison et son coulis
- Tartelette citron meringuée
- Financier aux pignons de pin
- Moelleux au chocolat et son fruit de saison
- Tartelette au chocolat
- Bille de chocolat croustillante et éclats de noisettes
- Biscuit pistache-griottine
- Cornet croustillant à la fantaisie du pâtissier
- Financier au gruë de cacao
- Soupe de fruits de saison

Menus



MENU DARBOIS : 45 €

L'œuf parfait, émulsion de lard façon paysan,
petite pomme rissolée

ou

Cannellonis de magret fumé et foie gras de canard,
gelée de Gewurztraminer

Filet de daurade Royale, mousseline de petits pois,
émulsion de pistil de safran, croustille de lard fumé paysan

ou

Suprême de volaille jaune farcie,
morilles et manchons confits, knepfles au fromage blanc

Douceur de litchi, sorbet framboise

ou

Douceur fromage blanc, fruits rouges et son sorbet



MENU VAUBAN : 50 €

Croustille de thon et feuille de Nori, wasabi en sauce
ou

Tartare de saumon fumé et crabe,
agrumes confits et sa tuile à l'orange

Noix de Saint-Jacques rôties, risotto de blé et mascar-
pone, persil plat frit et jus de viande

ou

Mignon de veau, tapenade de cèpes,
mousseline de pommes de terre aux brisures de truffes

Brioche façon « pain perdu », glace vanille

ou

Déclinaison exotique et son sorbet coco



MENU HEYDT : 57 €

Foie gras d'oie au naturel chutney de fruits de saison,
brioche en toast

ou

Poêlée d'escargots de Bourgogne et champignons des
bois, espuma de persil plat

Pavé de bar rôti, coco blanc et noix de coco en émulsion,
citrons verts confits

ou

Filet de bœuf Rossini,
pommes de terre rattes et beignet de tomate, jus réduit

Forêt noire en coque croustillante, sorbet griotte

ou

Vacherin glacé du Moment, revisité par nos soins*

** pour moins de 100 personnes*

Nos menus peuvent s'adapter selon vos souhaits... n'hésitez pas à nous consulter

Forfait boissons

Forfait Tradition : 2 verres de vin, 1/2 eau minérale, 1 café par personne

Forfait Sélection : 3 verres de vin, 1/2 eau minérale, 1 café par personne

Forfait Prestige : 3 verres de vin, 1/2 eau minérale, 1 café par personne

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

19 € par personne

23 € par personne

30 € par personne

Menu unique pour tous les convives

Menu végétariens et végétaliens,
personnalisation de votre menu,
sélection de fromages et Cascade de desserts
SUR DEMANDE

Votre soirée de fin d'année

Une ambiance féerique pour émerveiller vos collaborateurs !



MENU TRADITION : 68 €

Apéritif :

1 coupe de crémant ou muscat d'Alsace
et 3 feuilletés salés

Menu 3 plats :

entrée, plat, dessert - boissons incluses
(2 verres de vin, 1/2 eau minérale et 1 café)



MENU EXCEPTION : 82 €

Apéritif :

1 coupe de Champagne
et 3 feuilletés salés

Menu 4 plats :

entrée, poisson, viande et dessert - boissons incluses
(3 verres de vin, 1/2 eau minérale et 1 café)



DÉJEUNER DE NOEL : 55 €

Apéritif

Menu du Chef 3 plats :

entrée, plat, dessert - boissons incluses (2 verres de vin, 1/2 eau minérale et 1 café)

A La Winstub de l'Île - pour un groupe de maximum 20 participants



DJ, magicien, orchestre, spectacle, casino...

N'hésitez pas à nous demander conseil pour animer votre soirée

NOS COFFRETS CADEAUX

Vous souhaitez récompenser, gratifier, remercier...

Gastronomie à partir de 45 €/ personne

Bien-être à partir de 87 € / personne

Séjour au Château à partir de 409 € pour 2 personnes

NOS SOIRÉES À THÈME

Profitez d'une de nos soirées pour
vous retrouver entre collègues.

Vendredi 23 novembre : Soirée Latino

Vendredi 7 décembre : Soirée Champagne



Château de l'Île

Grandes Etapes Françaises

Château-hôtel & Restaurants

Winstub de l'Île et Gourmet de l'Île - Heydt Bar - Spa de l'Île
12 salles de séminaire - 62 chambres - Parking privé