Préparez votre
événement au
7HOTEL
&SPA

Situé aux portes de Strasbourg, le 7Hotel&Spa **** vous permet d'accueillir vos invités afin de partager un moment unique.

Vos deux interlocutrices, Vanessa et Joëlle, vous accompagnerons tout au long des préparatifs d'anniversaires, de fêtes religieuses, de départs en retraite ou même de dîners d'entreprise.

Vanessa Cabiddu
Responsable Commerciale
vcabiddu@7hotel.fr | 03 88 40 84 43

Joëlle Philipps
Attachée Commerciale
commercial@7hotel.fr | 03 88 40 84 94

Le 7Hotel&Spa vous propose :

5 salons de 62 à 445m² pour accueillir entre 15 et 200 personnes

Vos interlocutrices Vanessa et Joëlle qui s'occuperont de l'ensemble de l'organisation et coordination de la journée.

Des tarifs préférentiels pour l'hébergement de vos invités. (accès SPA selon disponibilité & en supplément)

Location de salle

Salons Broglie (de 60 à 120m²) : *évènement de 15 à 50 invités* • A partir de 500€ la journée complète*

• Piste de danse offerte

Espace Kléber comprenant 3 salles modulables (à partir de 120m² jusqu'à 160m² par salle) : *évènement de plus de 50 invités*
• A partir de 500€ par salle, la journée complète* *soit 1500€ les 3 salles*
• Espaces Galerie et Terrasse offerts

Si le contrat est signé moins d'un mois après la réception de la proposition, nous vous offrons une salle (Offre uniquement valable pour une location minimum de 2 salons Kleber. Offre non cumulable avec toute autre promotion)

* Tarif valable dans le cadre d'une prestation clé en main (incluant location de salle et restauration réalisée par la brigade de l'hôtel).
Vous souhaitez simplement louer une salle ? Contactez-nous au 03 88 40 84 84 ou par email.

Vin d'honneur

A partir de 10€ par personne, nous réalisons des vins d'honneur comprenant :

- Kir ou vin blanc
- Jus de fruits
- Eaux minérales
- Feuilletés chauds
- Accompagnements salés

Nous réalisons également des vins d'honneur sur mesure avec la possibilité de changer l'alcool principal par : Muscat d'Alsace, Crémant d'Alsace, Punch maison ou encore Champagne et Kir royal.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération. Le service est compris dans le prix affiché.

Cocktail Bronze

1.50€ TTC la pièce

Mini tortillas garnies
Mini ballotin fromage saumon aneth
Assortiment de canapés apéritifs
Mini navette garnies
Bretzel

****

Mini Samossas assortis
Mini croque jambon fromage
Mini knacks, pain et moutarde
Accras de Morue
Potage du jour en verrine
Mini pizza pincée tomate et mozzarella
Chouquette au comté

****

Mini Brownie
Mini Tartelette façon chiboust
Mini Millefeuille
Verrine de fruits rouges

Cocktail Argent

1.90€ TTC la pièce

Assortiment Asiatique
Macaron salés saveur truffe blanche noisette
Bouchées surprise Pain Bretzel
Sandwichs cocktail nordique
Soupe ou Gaspacho en verrine

****

Crevette en chemise de pomme de terre
Mini brochette de Volaille teriyaki
Mini pastilla au poulet
Croustillant escargot de Bourgogne
Mini double cheeseburger
Risotto végétarien en verrine
Mini Tatins légumes assortis

****

Mini Paris Brest
Mini coeur coulant chocolat
Mini Eclairs Gourmand assortis
Trio de mini tartelettes fruitées

Cocktail Or

2.40€ TTC la pièce

Verrine nouilles soba et crevettes
Briochain au foie gras
Pressé de St Jacques en carpaccio
Mini Rouleau de Printemps aux légumes
Mini Bruschettas légumes
Trio de Mini Tartares

****

Saint Jacques snackée
Crevettes poêlée aux agrumes
Burger cocktail façon Rossini
Risotto de Cèpes en verrine
Bouchées vapeurs
Mini brochette Poulet Tandoori
Poêlée de légumes de saison

****

Mini macarons
Mini Canelé
Verrines Douceurs sucrées
Brochette de fruits

Agrémentez votre apéritif avec :

• Fût de Bière 30L (Meteor Pils Blonde)	220 €le fût *(3.60€ la pinte)*
• Sangria	31 €le litre
• Punch planteur	32 € le litre
• Cocktail de fruits sans alcool	13 € le litre

Agrémentez votre cocktail avec :

• Pain surprise long 48 pièces	60 €
• Kougelhof sucré 500g	13 €
• Natte alsacienne	14 €
• Panier de crudités et ses sauces cocktail	33 €

Si vous désirez fournir vos propres boissons, des droits de bouchons seront appliqués :

• 1.50€ •	par bouteille de soft ouverte (1,5 l)
12€ •	par bouteille de vin et crémant (75 cl)
23€ •	par bouteille de champagne (75 cl)
27€ •	par bouteille d'alcool fort (70 cl)
120€	par fût de bière de 30 l entamé

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Tous les prix sont en TTC

Menus

Chaque mariage étant unique, votre repas doit l'être aussi.

Nous vous proposons une base de 3 menus 3 plats* à partir de 37 € par personne.

Voici des suggestions données à titre indicatif.

Menu Platine - 39€

Saumon fumé, chantilly au wasabi, salade de jeunes pousses

ou

Terrine de volaille, fromage blanc aux herbes fraîches, légumes croquants

-

Suprême de volaille, sauce forestière

ou

Dos de merlu « vapeur », beurre blanc aux piquillos

-

Kougelhopf façon pain perdu, glace caramel beurre salé

ou

Tartelette aux fruits, glace Bulgare

Menu Argent - 49€

Terrine de foie gras de canard, coeur de pain d'épices, chutney ananas

ou

Tartare aux deux poissons, parfums d'Asie, mesclun de salade

-

Magret de canard, jus Al Cafe

ou

Dos de cabillaud, sauce safranée

-

Coulant au chocolat, sorbet aux fruits exotiques

ou

Tiramisu aux fruits exotiques

Menu Or - 59€

Trio de foie gras (crème brûlée, terrine, poêlé)

ou

Brochettes de St-Jacques et gambas, röstis fondants

-

Filet de bar, beurre blanc mousseux

ou

Pavé de veau, sauce au foie gras

-

Buffet de desserts

Menu sur mesure à partir de 59€ - RDV avec le chef de cuisine

Nous proposons également des menus spécifiques tels que : végétarien, halal, sans gluten, etc.

N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations au 03 88 40 84 84 ou par email.

**hors boissons*

Agrémentez votre repas avec :

Nos granités :

En guise de trou normand

- Citron / Vodka
- Melon / Gewurtzraminer
- Fraise / Rosé de provence
- Mojito
- Fraise / Rhubarbe (sans alcool)

4€ par granité par personne

Nos fromages :

Assiette de fromages traditionnels (environ 140g/personne avec 5 fromages : comté, brie, munster, chèvre et bleu)

6€ par personne

Les bambins

Menu enfant

14€* par enfant

Escalope de volaille, sauce crème aux champignons et frites

ou

Steak haché frites

***

Coupe glacée

**sans boissons*

Forfait boissons

Notre forfait boisson à 22€ par personne comprend pour chaque invité :
- ¼ de vin blanc
- ¼ de vin rouge
- Eaux minérales à discrétion
- Café ou thé

Nous nous ferons un plaisir d'accorder nos meilleurs vins avec le menu que vous aurez choisi.

Notre forfait boisson softs à 6€ par personne comprend pour chaque invité :
- sodas et jus à discrétion

Pour accompagner le dessert, nous vous proposons :
- 1 coupe de crémant à 6€/pers
- 1 coupe de champagne à 9€/pers

En fin de soirée, nous vous proposons notre formule OPEN BAR :
Donnez-nous votre budget, vos envies, et nous vous proposerons des boissons pour la partie dansante de votre mariage.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération. Le service est compris dans le prix affiché. Tous les prix sont en TTC.

Soirée dansante

Possibilité de venir avec le DJ ou orchestre de votre choix.
Nous pouvons toutefois vous mettre en relation avec des professionnels de ce domaine. *Prix selon devis.*

Boissons pendant la soirée dansante :

• Jus de fruits et sodas	9€/ bouteille	
• Fût de bière 30L (Meteor Pils Blonde)	220€ / fût	*(3.60€ la pinte)*
A partir du 2ème fût percé	190€/ fût	
• Whisky, vodka, gin, rhum, alcool fort	85€ / bouteille	
• Crémant – Daniel Ruff	37€/ bouteille	
• Champagne – Vranken « Les Demoiselles »	85€/ bouteille	

Frais de Service après 1h00 du matin : 100€/ heure

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Décoration des Tables et de la Salle

L'hôtel met à disposition des nappes de couleurs blanches

Supplément housses de chaises en tissu blanc :6.50€ par housse

Le reste de la décoration des tables et de la salle peut être faite par les organisateurs.

Possibilité de décoration par un prestataire extérieur

La décoration étant un élément important de votre réception, nous vous proposons de vous mettre en contact avec notre partenaire privilégié qui vous accompagnera dans la conception de votre projet. Prix selon devis.

Menus

Menus personnalisés offerts.

Plan de salle / Plan de Table / Chevalets Nominatifs / Nom de Table

A réaliser par les organisateurs.

7HOTEL
&SPA

Hôtel - Spa - Restaurant - Séminaire
aux portes de Strasbourg

550, Boulevard Sébastien Brant - 67400 Illkirch
Tél : +33 (0)3 88 40 84 84 - contact@7hotel.fr
www.7hotel.fr

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE. Crédits photos : Hervé Fabre Photographie et Bartosch Salmanski (128db).
7Hotel&Spa - Géré par SARL L'Echiquier au capital de 400 000€ - SIRET 383 354 685 00018 - 550, Boulevard S. Brant - 67400 Illkirch-Graffenstaden. *Imprimeur : HelloPrint - Siège social : Schiedamse Vest 89 - 3012BG Rotterdam - Pays-Bas.*