

Préparez le plus beau
jour de votre vie au



7HOTEL
& SPA



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

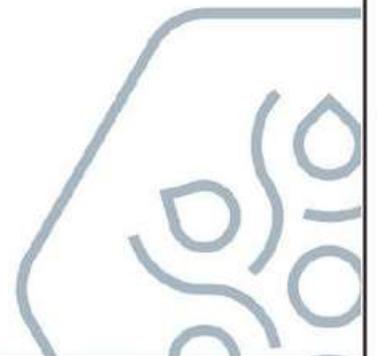
Vos deux interlocutrices, Vanessa et Joëlle, vous accompagneront tout au long des préparatifs du plus beau jour de votre vie.



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



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



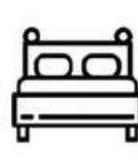
Le 7Hotel&Spa c'est :

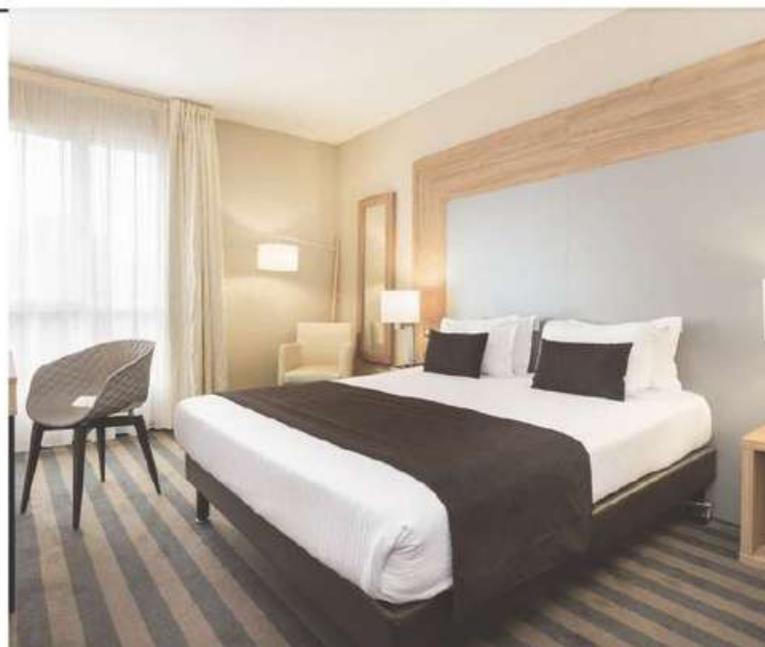
 5 salons de 62 à 445m² pour accueillir entre 15 et 200 personnes

 La nuit de noce en chambre Junior Suite avec petit déjeuner, offerte aux mariés.

 Un massage duo de 30 minutes le lendemain du mariage, réalisé par notre partenaire : Camille Becht.

 Le menu dégustation offert aux futurs mariés mais également un repas dans notre restaurant le 7ème art offert pour vos noces de coton.

 Des tarifs préférentiels pour l'hébergement de vos invités ainsi que l'accès gratuit à notre SPA.



Location de salle

Salons Broglie (de 60 à 120m²) : *mariage de 15 à 50 invités*

- à 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) : *mariage de plus de 50 invités*

- à 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 <i>(3.60€ la pinte)</i> |
| • 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 30L entamé |

*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.*

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

-

Kougelhoppf façon pain perdu,
glace caramel beurre salé

ou

Tartelette aux framboises,
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 au 03 88 40 84 84 out par mail

*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 avec 5 fromages : comté, brie, munster, chèvre et bleu

6€ par personne



Les enfants

Menu
enfant

14€* par
enfant

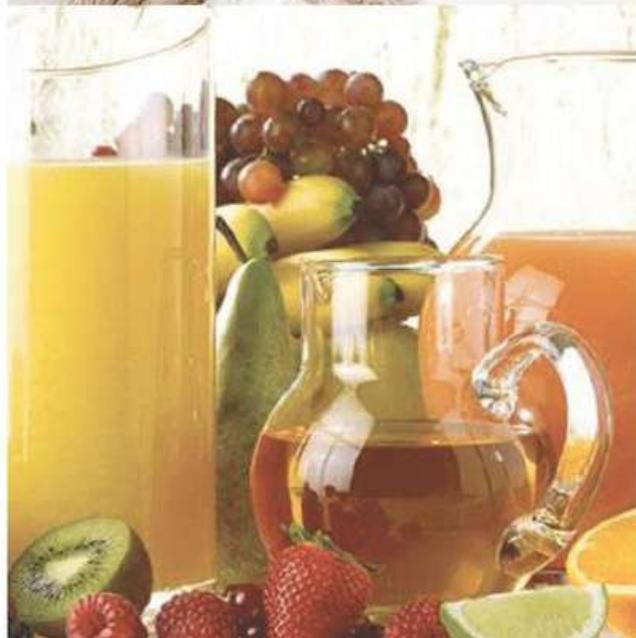
Escalope de volaille, sauce crème
aux champignons et frites

ou

Steack 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

Vous avez la possibilité de venir avec le DJ ou orchestre de votre choix. Nous pouvons toutefois vous mettre en relation avec les 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
A partir du 2ème fût percé 190€ / fût (3.60€ la pinte)
- 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 à consommer avec modération.
Le service est compris dans le prix affiché. Tous les prix sont en TTC.*





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 fait par les mariés (bougies, pétales, photos, etc.).

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 mariés.

Une liste de prestataires (wedding planer, photographes, magasins de robes, alliances, etc.) peut vous être fournie sur demande.

Pour être sûrs de ne rien oublier

La préparation du mariage peut être stressante et nous pouvons facilement oublier certains détails. Voici une liste reprenant les points à ne pas oublier.

J-12 mois

- Déterminez votre budget
- Déterminez la date.
- Sélectionnez le lieu de réception

J-11 mois

- Choisissez le thème
- Etablissez un contrat de mariage avec le notaire

J-10 mois

- Commencez à choisir votre robe de mariée
- Créez votre site web de mariage

J-9 mois

- Vérifiez la validité de vos pièces d'identité
- Finalisez votre choix de robe
- Réservez les chambres d'hôtels pour vos invités

J-8 mois

- Créez votre faire-part
- Créez votre liste de mariage
- Sélectionnez votre fleuriste

J-7 mois

- Testez le repas
- Réservez votre DJ ou groupe
- Elaborez votre décoration

J-6 mois

- Envoyez vos faibles-parts de mariage
- Réservez votre voyage de nocces

J-5 mois

- Achetez le costume du marié
- Achetez les chaussures des mariés
- Fixez la date de votre EVJF et EVJC

J-4 mois

- Choisissez votre gâteau de mariage
- Achetez les alliances
- Essai de coiffure et de maquillage

J-3 mois

- Ecrivez vos voeux
- Rencontrez le célébrant ou officiant de cérémonie

J-2 mois

- Faites un point avec votre fleuriste
- Donnez votre sélection de musiques au DJ ou au groupe

J-1 mois

- Elaborez votre plan de table
- Elaborez votre chorégraphie de mariage
- Déposez votre dossier à la mairie

Dernière semaine

- Rendez-vous avec l'esthéticienne
- Rendez-vous pour le dernier essayage de la robe
- Organisez la trousse de soin pour le jour J
- Réalisez le planning détaillé du Jour J
- Finalisez le plan de table



7HOTEL
& SPA



Hôtel - Spa - Restaurant - Séminaire - Coworking
aux portes de Strasbourg

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



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