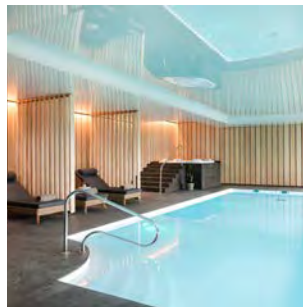




PRÉPAREZ  
*vos événements*  
AU 7HOTEL&SPA



7HOTEL  
& SPA



Notre équipe commerciale,  
*Vanessa et Joëlle*  
saura vous accompagner tout au long  
des préparatifs de vos événements,  
qu'ils soient professionnels ou privés.

**Vanessa CABIDDU**

Responsable Commerciale  
vcabiddu@7hotel.fr  
03.88.40.84.43

**Joëlle PHILIPPS**

Attachée Commerciale  
commercial@7hotel.fr  
03.88.40.84.94



## *L'engagement du 7Hotel&Spa*

Situé aux portes de Strasbourg,  
le **7Hotel&Spa\*\*\*\*** accueillera vos invités  
pour tout type d'évènements.

Des interlocuteurs qui s'occuperont de  
de l'organisation de l'événement



5 salons de 62 à 445m<sup>2</sup> pour accueillir  
entre 15 et 200 personnes



Des tarifs préférentiels sur  
l'hébergement pour vos invités



Un large parking gratuit  
et libre d'accès



Un accès SPA selon disponibilité  
et en supplément





# L'espace Broglie

“Prestation clés en main”



A partir de 500€,  
la journée complète\*



L'espace Broglie,  
composé de **2 salons de 60m<sup>2</sup>** chacun,  
est modulable pour les événements.



*Tarifs valables dans le cadre d'une prestation "clé en main"  
incluant une location de l'espace Broglie et la restauration  
proposée par nos brigades.*



# L'espace Kléber

“Prestation clés en main”



A partir de 500€,  
la journée complète\*



L'espace Kléber,  
composé de **3 salons**  
**de 120 jusqu'à 160m²**,  
est modulable pour  
un engagement de  
50 convives ou plus.



Espaces Galerie  
et extérieurs offerts.

*Tarifs valables dans le cadre d'une prestation "clé en main"  
incluant une location de l'espace Kléber et la restauration  
proposée par nos brigades.*



# La décoration des tables et salles

## APERITIF

Nous mettons à votre disposition tables hautes en bois non nappées pour les buffets, mange debout, quelques chaises non housées et un coin canapé.

*Les décorations de l'espace et des buffets sont à la charge des organisateurs (bougies, pétales, photos, etc.).  
Supplément nappage/juponnage sur devis.*

## SALLE DE REPAS

L'hôtel met à disposition des tables rondes nappées en blanc pouvant accueillir 10 personnes.

Les chaises et la vaisselle sont incluses dans la prestation.

Décoration possible par un prestataire extérieur

La décoration étant un des éléments principal de votre réception, nous vous proposons de vous mettre en relation avec notre partenaire privilégié qui vous accompagnera dans la conception de votre projet.

## MENU

### *Impressions menus*

*photophores personnalisables  
offerts*

*(nom, prénom, photos,  
couleurs...) -2 par tables.*

Plan de salle, plan de table,  
chevalets nominatifs,  
numéros de table :  
*Sont à la charge  
des organisateurs.*





Photos non contractuelles





# L'apéritif - Forfait boissons

Choisissez la composition de  
votre apéritif selon vos goûts et vos envies.

## 1ER FORFAIT

Kir au vin blanc  
12€ par personne



## 2ÈME FORFAIT

Muscat d'Alsace  
14€ par personne



## 3ÈME FORFAIT

Crémant d'Alsace  
18€ par personne



## 4ÈME FORFAIT

Champagne et Kir royal  
22€ par personne



Tous nos forfaits s'entendent sur la base de 1,5 verres par  
personne et sont accompagnés de jus de fruits, eaux  
minérales et biscuits apéritifs.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*

*À consommer avec modération.*

*Tarifs TTC incluant le service.*



# L'apéritif - Forfait pièces cocktails

N'hésitez pas à mixer les catégories de pièces pour un cocktail sur-mesure !

## PIÈCES BRONZE

2,00€ la pièce

- Tortilla garnie
- Ballotin fromage, saumon & aneth
- Canapé apéritif
- Navette garnie
- Samossa
- Croque jambon et fromage
- Knack, pain et moutarde
- Accra de morue
- Potage du jour en verrine
- Roesti burger
- Chouquette au comté
- Brownie
- Tartelette façon chiboust
- Millefeuilles
- Verrine de fruits rouges

## PIÈCES ARGENT

2,40€ la pièce

- Bocal végétal
- Malicette saumon
- Macaron salé saveur truffe blanche et noisette
- Bouchée surprise
- Pain brezel
- Sandwich cocktail nordique
- Soupe ou gaspacho en verrine
- Crevette en chemise de pomme de terre
- Brochette de volaille teriyaki
- Pastilla au poulet
- Croustillant escargot de Bourgogne
- Double cheeseburger
- Risotto végétarien en verrine
- Tatin légume
- Paris-Brest
- Cœur coulant au chocolat
- Éclair gourmand
- Mini tartelette pomme d'amour

## PIÈCES OR

2,80€ la pièce

- Verrine méditerranéenne
- Verrine aux écrevisses
- Briochain au foie gras
- Rouleau de printemps aux légumes
- Bruschetta aux légumes
- Trio de tartares
- St Jacques snackée
- Crevettes poêlées aux légumes
- Burger cocktail façon Rossini
- Verrine de risotto
- Bouchée vapeur
- Brochette poulet tandoori
- Poêlée de légumes de saison
- Mini nems assortis
- Macaron
- Canelé
- Douceur sucrée
- Brochette de fruits



*Photos non contractuelles*





# Les suppléments

Agrémentez votre apéritif avec nos propositions !

## NOS BOISSONS

- Fût de bière (Meteor Pils Blonde)
- Sangria
- Punch planteur
- Cocktail de fruits (sans alcool)

30L - 220,00€  
1L - 17,00€  
1L - 26,00€  
1L - 13,00€

## NOS SUCRÉS/SALÉS

- Pain surprise long
- Kougelhopf sucré
- Brioche aux pralines
- Panier de crudités et ses sauces cocktail

48pc - 60,00€  
500gr - 13,00€  
14,00€  
33,00€

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

- Bouteille de soft
- Bouteille de vin ou crémant
- Bouteille de champagne
- Bouteille de spiritueux
- Fût de bière

1,5L - 1,80€  
75cl - 15,00€  
75cl - 23,00€  
70cl - 27,00€  
30L 120,00€



# Les menus

Composez un menu\* unique selon nos suggestions.

*\*Menu identique à l'ensemble des participants hors régimes alimentaires spécifiques. Hors boissons.*

| MENU BRONZE<br>34,00€ par personne                                      | MENU ARGENT<br>39,00€ par personne                                          |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| <i>Rillettes de poissons<br/>aux herbes fraîches, pain nordique</i>     | <i>Saumon fumé, espuma au wasabi</i>                                        |
| ou                                                                      | ou                                                                          |
| Terrine de canard et<br>sa farandole de légumes croquants               | Méli-mélo de choucroute<br>et canard confit                                 |
| Filet de poulet, sauce curry coco<br>et ses délicieuses rondeurs        | Suprême de volaille, sauce des bois,<br>pommes darphin et visite du potager |
| ou                                                                      | ou                                                                          |
| Retour de pêche, sauce vierge,<br>risotto crémeux et complice du jardin | Dos de merlu vapeur, beurre blanc<br>aux herbes, risotto crémeux            |
| Tartelette tatin aux pommes<br>accompagnée de sa touche glacée          | Charlotte aux fruits                                                        |
| ou                                                                      | ou                                                                          |
| Gourmande tartelette framboise                                          | Entremet croustillant<br>au chocolat et pralin                              |

MENUS SPÉCIFIQUES

*végétarien, halal, sans gluten, etc. sur demande*



# Les menus

Composez un menu\* unique selon nos suggestions.

*\*Menu identique à l'ensemble des participants hors régimes alimentaires spécifiques. Hors boissons.*

| MENU OR<br>49,00€ par personne                                           | MENU DIAMANT<br>59,00€ par personne                                  |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Foie gras de canard au naturel,<br>chutney selon l'inspiration du Chef   | Déclinaison gourmande de foie gras :<br>Panna Cotta, Pépite, Mi-cuit |
| ou                                                                       | ou                                                                   |
| Gravlax de saumon aux épices<br>douces, nid de légumes croquants         | Duo de gambas<br>et St Jacques<br>& fondue de poireaux au curry      |
| Mignon de porc, jus au Pinot Noir<br>d'Alsace, pommes röstis             | Filet de bar, beurre blanc,<br>lingot de polenta croustillant        |
| ou                                                                       | ou                                                                   |
| Dos de cabillaud, sauce safranée,<br>crumble de légumes, tuile croquante | Pavé de veau, sauce au foie gras,<br>pommes grenaille                |
| Macaron framboise<br>et sa touche givrée                                 | Buffet de desserts                                                   |
| ou                                                                       |                                                                      |
| Coulant au chocolat,<br>sorbet aux délices des Iles                      |                                                                      |

MENUS SPÉCIFIQUES

*végétarien, halal, sans gluten, etc. sur demande*



# Les menus

## MENU ENFANT

19,00€ *par enfant*

*Boissons incluses : sodas, jus de fruits  
et eaux minérales*

Escalope de volaille  
à la crème  
et champignons, frites

ou

Steak haché et frites

Coupe glacée

## EN SUPPLÉMENT

|                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| Kit Coloriages          | Sachet de Bonbons       |
| 3,00€ <i>par enfant</i> | 2,00€ <i>par enfant</i> |





# Les forfaits boissons

## FORFAIT VINS REPAS

24,00€ par personne :

- 1/4 de vin blanc
- 1/4 de vin rouge
- Eaux minérales à discrétion
- café ou thé

Un accord mets-vin vous sera recommandé lors de votre dégustation.

## FORFAIT BOISSONS SOFTS

6,00€ par personne :

- sodas à discrétion
- jus de fruits à discrétion



## DESSERT

Afin d'accompagner votre dessert,  
nous vous proposons :

- 1 coupe de crémant d'Alsace
- 1 coupe de champagne

Frais de service déjeuner après 17h00 :

Frais de service dîner après 1h00 du matin :

6,80€/pers.

9,50€/pers.

100,00€ / heure entamée

100,00€ / heure entamée

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



# Les suppléments

Agrémentez votre repas avec nos propositions !

## NOS BOISSONS

- Digestifs
- Alcools forts

Sur devis

Sur devis

## NOS SUCRÉS/SALÉS

- Fromages à l'assiette
- Fromages en buffet
- Plateau de mignardises

6,00€ par personne

Sur devis

Sur devis

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

- Bouteille de soft
- Bouteille de vin ou crémant
- Bouteille de champagne
- Bouteille de spiritueux
- Fût de bière

|      |   |         |
|------|---|---------|
| 1,5L | - | 1,80€   |
| 75cl | - | 15,00€  |
| 75cl | - | 23,00€  |
| 70cl | - | 27,00€  |
| 30L  | - | 120,00€ |

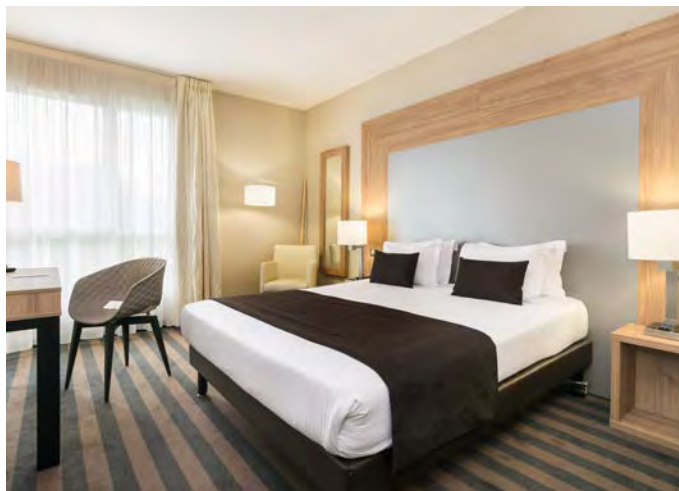


# L'hébergement

L'établissement propose une offre complète pour vous et vos invités.

## POUR VOUS ET VOS CONVIVES

Un tarif préférentiel pour vous et vos invités qui souhaitent passer la nuit dans notre établissement. Mise à disposition des chambres à partir de 15h00 le jour d'arrivée. Restitution des chambres à 12h00 le jour du départ. Spa inclus dans la réservation d'une chambre.





7HOTEL  
& SPA



550 BOULEVARD SÉBASTIEN BRANT  
67400 ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN



+33 (0)3 88 40 84 84



contact@7hotel.fr