

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.

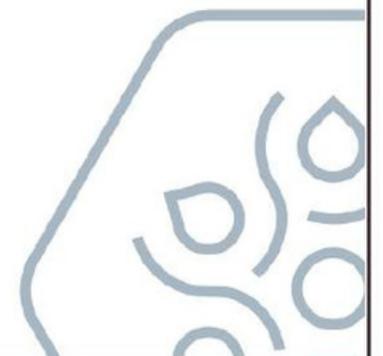
Vos deux interlocutrices, Vanessa et Joëlle, vous accompagneront tout au long des préparatifs du plus beau jour de votre vie.



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 :

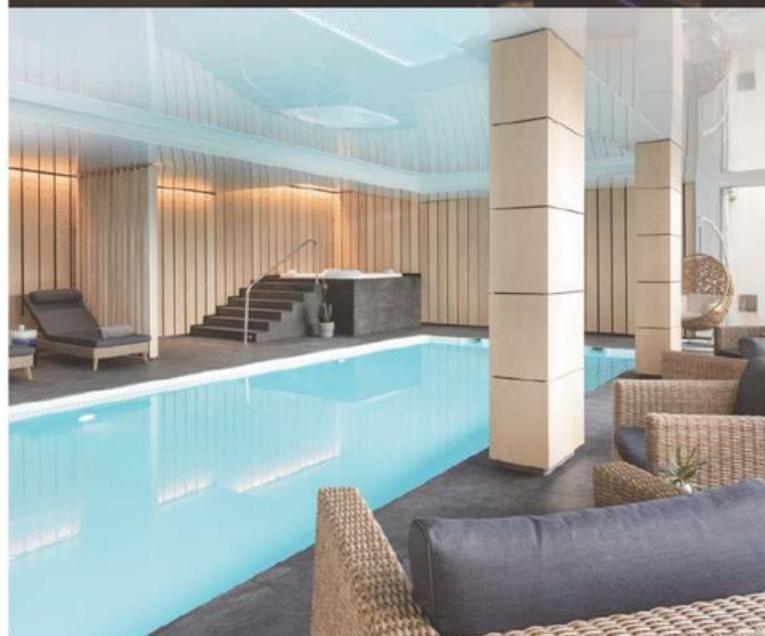
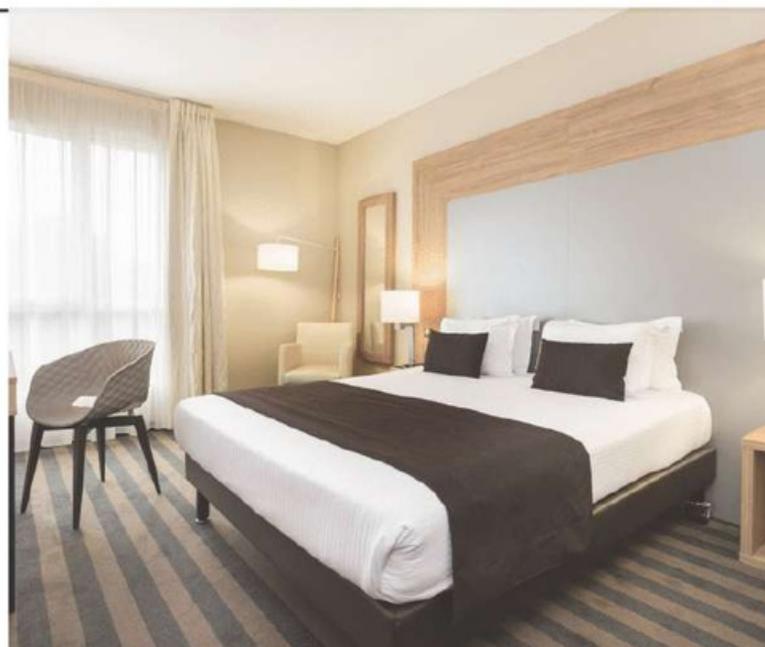
 5 salons de 62 à 445m<sup>2</sup> pour accueillir entre 15 et 200 personnes

 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.  
(accès SPA selon disponibilité & en supplément)



## Location de salle

Salons Broglie (de 60 à 120m<sup>2</sup>) : *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 120m<sup>2</sup> jusqu'à 160m<sup>2</sup> 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

1.80€ 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  
Roesti Burger  
Chouquette au comté

\*\*\*\*

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

## Cocktail Argent

2.10€ TTC la pièce

Mini bocal végétan  
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

2.60€ TTC la pièce

Verrine méditerranéenne  
Verrine nouilles soba et  
crevettes  
Briochain au foie gras  
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 30 l'entamé         |

# Menus

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

Nous vous proposons une base de 3 menus 3 plats\* à partir de 39 € par personne.

**Voici des suggestions données à titre indicatif.**

## Menu Platine - 39€

Saumon fumé, chantilly au  
wasabi, salade de jeunes  
pousses

*ou*

Terrine aux aiguillettes de  
canard, fromage  
blanc aux herbes fraîches,  
légumes croquants

-

Suprême de volaille,  
sauce forestière

*ou*

Dos de merlu « vapeur »,  
beurre blanc aux piquillos

-

Coulant au chocolat, sorbet  
aux fruits exotiques

*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

-

Tiramisu aux fruits exotiques

*ou*

Assiette gourmande

## Menu Or - 59€

Trio de foie gras (panna  
cotta, terrine, poêlé)

*ou*

Duo gambas et St Jacques,  
fondue de poireau

-

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 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.*



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 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 planner, 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  
aux portes de Strasbourg

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