



PRÉPAREZ
le plus beau jour
DE VOTRE VIE



7HOTEL
& SPA



Situé aux portes de Strasbourg,
le **7Hotel&Spa****** accueillera vos invités
afin de célébrer votre union.

Notre équipe commerciale,
Vanessa et Joëlle
saura vous accompagner
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



L'engagement du 7Hotel&Spa

In menu dégustation dans notre restaurant
le 7ème Art offert aux futurs mariés.



Des tarifs préférentiels sur
l'hébergement pour vos invités.



Votre Nuit de Noces en chambre
Junior Suite avec petits-déjeuners offerts.



Un massage duo de 30min réalisé
par notre partenaire Camille BECHT.



Un repas au 7ème Art offert
pour vos Noces de Coton.





La location de l'espace Kléber

“Prestation clés en main”

*Espace Kléber à disposition à partir de
1500€ 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.*

Photos non contractuelles





La décoration des tables et salles

VIN D'HONNEUR

Nous mettons à votre disposition tables hautes en bois non nappées pour les buffets, mange debout, quelques chaises non houssées et coin canapé ainsi qu'une table pour votre urne.

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

SALLE DE DÎNER

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

Les chaises non houssées 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 mariés.*





Photos non contractuelles





Le vin d'honneur - Forfait boissons

Choisissez la composition de votre vin d'honneur 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.*



Le vin d'honneur - 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 bretzel
- 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

- 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 Vin d'Honneur avec nos propositions !

NOS BOISSONS

| | |
|-------------------------------------|---------------|
| • Fût de bière (Meteor Pils Blonde) | 30L - 220,00€ |
| • Sangria | 1L - 17,00€ |
| • Punch planteur | 1L - 26,00€ |
| • Cocktail de fruits (sans alcool) | 1L - 13,00€ |

NOS SUCRÉS/SALÉS

| | |
|---|----------------|
| • Pain surprise long | 48pc - 60,00€ |
| • Kougelhopf sucré | 500gr - 13,00€ |
| • Brioche aux pralines | 14,00€ |
| • Panier de crudités et ses sauces cocktail | 33,00€ |

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

| | |
|-------------------------------|---------------|
| • Bouteille de soft | 1,5L - 1,80€ |
| • Bouteille de vin ou crémant | 75cl - 15,00€ |
| • Bouteille de champagne | 75cl - 23,00€ |
| • Bouteille de spiritueux | 70cl - 27,00€ |
| • Fût de bière | 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 34,00€ par personne | MENU ARGENT 39,00€ par personne |
|---|---|
| <i>Rillettes de poissons aux herbes fraîches, pain nordique</i> | <i>Saumon fumé, espuma au wasabi</i> |
| ou | ou |
| Terrine de canard et sa farandole de légumes croquants | Méli-mélo de choucroute et canard confit |
| Filet de poulet, sauce curry coco et ses délicieuses rondeurs | Suprême de volaille, sauce des bois, pommes darphin et visite du potager |
| ou | ou |
| Retour de pêche, sauce vierge, risotto crémeux et complice du jardin | Dos de merlu vapeur, beurre blanc aux herbes, risotto crémeux |
| Tartelette tatin aux pommes accompagnée de sa touche glacée | Charlotte aux fruits |
| ou | ou |
| Gourmande tartelette framboise | Entremet croustillant 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

49,00€ par personne

Foie gras de canard au naturel,
chutney selon l'inspiration du Chef

ou

Gravlax de saumon aux épices
douces, nid de légumes croquants

Mignon de porc, jus au Pinot Noir
d'Alsace, pommes röstis

ou

Dos de cabillaud, sauce safranée,
crumble de légumes, tuile croquante

Macaron framboise
et sa touche givrée

ou

Coulant au chocolat,
sorbet aux délices des Iles

MENU DIAMANT

59,00€ par personne

Déclinaison gourmande de foie gras :
Panna Cotta, Pépite, Mi-cuit

ou

Duo de gambas
et St Jacques
& fondue de poireaux au curry

Filet de bar, beurre blanc,
lingot de polenta croustillant

ou

Pavé de veau, sauce au foie gras,
pommes grenaille

Buffet de desserts



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€ *par enfant* 2,00€ *par enfant*





Les forfaits boissons

FORFAIT VINS DINER

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 après 1h00 du matin :



6,80€/pers.

9,50€/pers.

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€ |



Le brunch

De 11h à 14h, le brunch est le moment de réunir vos plus proches convives et de prolonger la magie de votre fête de mariage.

NOS BOISSONS

- Thé
- Café
- Chocolat chaud
- Jus de fruit
- Eaux

SUCRÉS

- Assortiment de viennoiseries et pain frais
- Céréales et biscottes,
- Assortiment de fruits frais, fruits au sirop
- Variété de confitures, compotes, yaourts
- Crêpes et gaufres
- Muffins

SALÉS

- Assortiment de charcuteries et de viandes froides
- Assortiment de fromages
- Variété de crudités, dips de légumes
et sauces cocktails
- Œufs brouillés
- Saucisses & bacon



L'hébergement

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

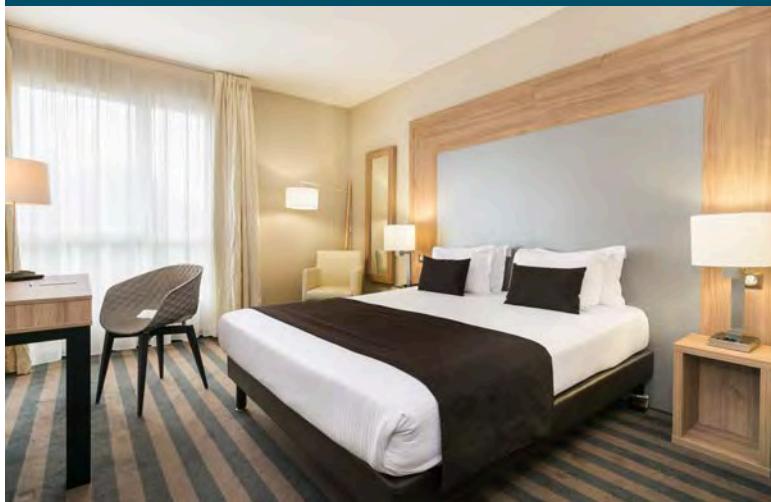
POUR LES MARIÉS

Votre Nuit de Noces en chambre Junior Suite avec petits-déjeuners offerts.
Une envie particulière?
Faites nous part de vos souhaits.



POUR VOS CONVIVÉS

Un tarif préférentiel pour vos invités qui souhaitent passer la nuit dans notre établissement.





Le rétroplanning

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

12-10 mois avant le mariage

- Prise de contact avec notre équipe commerciale
- Etablir un budget approximatif pour l'évènement
- Estimer le nombre d'invités
- Choix du menu & boissons
- Rechercher des prestataires (DJ, Fleuriste, Photographe), notre équipe pourra vous conseiller
- Pour confirmer définitivement votre réservation, un versement d'arrhes de 10% vous sera demandé à signature du contrat.

9-6 mois avant le mariage

- Finaliser la liste des invités
- Réserver l'hébergement – un code promotionnel pourra être créé
- Envoyer les faire part sans oublier de mentionner à vos invités le code promotionnel Hébergement
- Selon disponibilité, reprogrammer une visite des espaces agencés en mise en place mariage
- Un deuxième versement d'arrhes à hauteur de 40% du montant total estimé vous sera demandé

5-2 mois avant le mariage

- Convenir d'une date pour la dégustation de menu choisi avec accords mets & vins
- Convenir d'une date de visite avec les prestataires intervenants à votre mariage (DJ, Décoration..)
- Un troisième versement d'arrhes à hauteur de 30% du montant total estimé vous sera demandé

1 mois avant le mariage

- Confirmer le nombre définitif de convives
- Etablir le plan de table à remettre lors du dernier rendez vous
- Un dernier versement d'arrhes à hauteur de 10% du montant total estimé vous sera demandé. Le solde de la prestation sera à payer à réception de facture après le mariage.

1 à 2 semaines avant le mariage

- Dernier rendez-vous avec notre équipe afin de faire le point sur le déroulé de votre journée

Le jour du mariage

- Profitez pleinement de cette journée magique !



Le livre d'or

“

Parfait à tous les niveaux !

Le jour du mariage, tout était top.
Je recommande 1000 fois le
7Hotel&Spa pour un mariage.
Toutes les petites attentions de l'hôtel
à notre égard nous ont touchés.
On recommande les yeux fermés.

Delphine & Guillaume
Mariés le 27/05/2023



”

Excellent sur tous les points !

Le 7Hôtel&Spa offre tous les services
nécessaires à une réception bien réussi.
Tous nos convives étaient ravis du déroulé de
la soirée et de l'accueil qui leur a été réservé.
Nous recommandons à 100%.

Vanessa & Guillaume
Mariés le 28/05/2022



“

Merveilleux !

Grâce à Vanessa et son équipe,
notre mariage s'est déroulé exactement
comme nous l'avions imaginé.
Nous sommes vraiment comblés !

Anafy & Noémie
Mariés le 08/10/2022



”



5.0 Fabuleux

sur

 mariages.net



Les partenaires



Dimension DJ

contact@dimensiondj.fr

03.88.13.50.20

<https://www.dimensiondj.fr/>

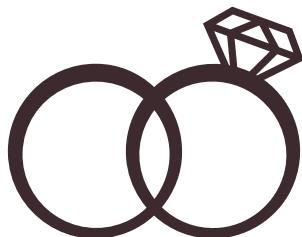


Ambiance émotions

contact@ambianceemotions.fr

06.89.29.35.91

<https://www.ambianceemotions.fr/>



L'allancier

contact@allancier.com

03.88.32.02.45

<https://www.allancier.com/>



Lumi Events

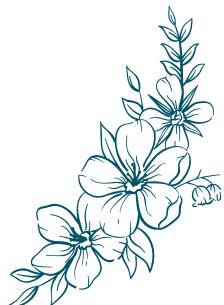
info.lumievents@gmail.com

06.65.30.40.27

<https://www.lumievents.fr/>



Les partenaires



Ephemère fleurs

marco.pascale@live.fr

03.88.63.05.58

<https://www.ephemere-fleurs.fr/>

Haute couture

hautebouture@gmail.com

06 70 04 37 89

<https://www.hautebouture.com/>



Les délices de Julie

contact@lesdelicesdejulie.net

09 82 58 57 75

<https://www.lesdelicesdejulie.net/>

Haute couture gourmande

laura@hautecouturegourmande.fr

06 35 36 33 16

<https://www.hautecouturegourmande.fr/>



7HOTEL
& SPA



550 BOULEVARD SÉBASTIEN BRANT
67400 ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN



+33 (0)3 88 40 84 84



contact@7hotel.fr

