Dites “ Oui ”
au Château d’Isenbourg

Alsace

CHÂTEAU D'ISENBOURG

Au coeur du vignoble, ce Château bâti sur des caves du XVIème siècle offre un cadre authentique et paisible. Parc fleuri autour de la fontaine, ancienne cave voûtée : un lieu unique pour le plus beau jour de votre vie !

© Felix 13

Une cuisine gastronomique

Notre Chef vous propose un large choix de pièces cocktail pour votre vin d'honneur, ainsi qu'une grande diversité de plats savoureux pour votre menu.

Chambres de charme

Calmes et spacieuses avec : connexion wifi, mini-bar, écran plat, climatisation et accès à notre espace détente.

Salle des Princes Evèques

Cette majestueuse cave voûtée du XVIème siècle peut accueillir jusqu'à 180 personnes. Lieu unique et atypique, elle saura surprendre vos invités.

OFFRE CLÉ EN MAIN - Profitez... nous nous occupons de tout !

- Interlocuteur privilégié tout au long de votre projet et le jour J
- Dégustation du menu-test pour les futurs mariés
- Mise en place de la salle de dîner et dressage des tables
- Décoration florale sur les tables, impression des menus et arts de la table (nappage, verreries, couverts...)
- Personnel de salle aux petits soins de vos convives

© *Clement Renaut*

Nos espaces dédiés

Salle des Princes Evèques

Dîner de 70 à 180 convives

Superbe salle de caractère et de prestige, ses 240 m² vous sont réservés en exclusivité pour votre dîner et soirée de rêve. Sa sobriété vous permettra de la décorer selon vos goûts pour un mariage qui vous ressemble.

La mise à disposition de cette salle implique un forfait de 1000 €, incluant les 5 chambres situées au-dessus de celle-ci et réservées à vos invités *(nuisances sonores)*.

Pour moins de 70 adultes au dîner, la location de la salle est de 3000 € en supplément.

Idées Déco

Location de housses de chaises blanches 4€ / chaise
mise en place et blanchissage inclus

Parc au coeur du vignoble

Pour votre vin d'honneur

À la belle saison, notre parc arboré et fleuri vous offre un cadre enchanteur pour réaliser votre cocktail de mariage. Par temps incertain, le cocktail vous sera servi dans un de nos salons ou à l'abri de nos structures.

Votre cérémonie

Profitez du cadre naturel idyllique pour une cérémonie qui vous ressemble et dont vos proches se souviendront. Espace et mise en place à partir de 500 €.

Les enfants

Durant le dîner et la soirée dansante, les enfants devront être encadrés par des adultes. Le Château dispose d'un parc avec une fontaine et une piscine, les enfants pourraient se blesser. Ils doivent être surveillés.

De plus, l'hôtel n'est pas privatisé pour votre événement. Pour le respect du séjour de nos hôtes, les enfants ne doivent pas courir dans les couloirs, jouer et crier dans le parc... Nous vous remercions de votre compréhension.

© Felix 13

Votre vin d'honneur

Formule cocktail apéritif

Boissons à volonté pendant 2h : jus de fruits, eaux minérales, sodas, Crémant d'Alsace, Muscat d'Alsace

+

12 pièces cocktail salées et sucrées (froides et chaudes) à choisir

42 € / pers

Pour agrémenter votre réception

Bière *(fût 6 litres)*	supplément 16 € / litre
Champagne	supplément 12 € / pers
Buffet alsacien *(à partir de 50 pers)*	6 € / pers
Kougelhopf salé ou sucré *(20 parts)*	26 € la pièce
Pain surprise *(40 parts)*	35 € la pièce

Animations gourmandes *(à partir de 50 adultes)* préparées devant vos convives par un cuisinier

Plancha du Chef	15 € / pers
Tartes flambées	12 € / pers
Foie gras poêlé	6 € / pers

Pièces cocktail à choisir

Les froids

Pain polaire au saumon
Mini-club sandwich
Moricettes assorties
Macaron salé
Moelleux au citron, rillette de saumon
Ballotin au fromage
Mini blini aux oeufs de truite
Tomate-mozzarella
Crèpe au sarazin au jambon cru

Les chauds

Croustille d'escargots
Mini croque-monsieur
Mini tatin de légumes
Brochette yakitori
Mini burger au canard
Mini tarte flambée
Pissaladière

Les desserts

Tartelette au chocolat
Assortiment de macarons
Tartelette aux fruits
Choux chocolat et café
Tartelette au citron
Opéra au chocolat
Financier pistache - chocolat
Brochette de fruits
Verrines variées

Prix nets

Votre dîner

Choisissez parmi nos formules pour votre menu et vos boissons.

Votre menu

Formule Tradition

Entrée

Poisson **ou** Viande

Fromages

Dessert

89 € / pers

Formule Prestige

Entrée

Poisson

Viande

Fromages

Dessert

99 € / pers

Vos boissons

Formule Tradition

1/2 bouteille de vin

Eau minérale

Café, thé, infusion

à volonté

35 € / pers

Formule Prestige

1/2 bouteille de vin

Eau minérale

Crémant avec le dessert

Café, thé, infusion

à volonté

45 € / pers

Accord mets et vins réalisé par notre sommelier

Instants magiques

Pièce montée en choux ou en macaron	7 € /pers
Wedding cake	7 € /pers
Buffet de desserts *(à la place du dessert)*	5 € /pers
Bar à bonbons	190 €
Coupe de Champagne avec le dessert *(à la place de la coupe de Crémant)*	10 € /pers
Sorbet arrosé	7 € / pers

Pour les enfants

2 à 12 ans - à titre d'exemple

Fleur de melon & jambon Forêt Noire

***

Blanc de volaille, pâtes, frites ou riz

***

Coupelle de fruits de saison, glace vanille

Formule 2 plats + 1 boisson	25 €
Formule 3 plats + 1 boisson	30 €

Repas intervenants

musiciens, baby sitter, photographe...

Formule 3 plats + une boisson	40 €

Prix nets

Le Chef vous propose

Composez votre menu unique parmi nos propositions ci-après.

Entrées

Foie gras de canard cuit aux feuilles de poivrier,
ananas et brioche tiède

Queues de gambas marinées, betterave aux fruits rouges
et pistou de roquette

Oeuf dit parfait, courgette aux pignons et feta, sauce au chorizo

Gaspacho de tomates et basilic, mozzarella di Buffala fumée

Plats

Dos de cabillaud grillé, crème de chou fleur, fèves et champignons,
fumet au piquillo

Truite de chez Guidat à Orbey, céleri rôti,
épinard et sauce choucroute

Filet de daurade grillé, boulgour aux poivrons et coriandre,
sauce curry

Magret de canard des fermes Lucien Doriath, carottes
et fenouil à l'orange

Filet de boeuf grillé, purée de haricots verts,
pommes de terre écrasées aux olives

Volaille fermière confite, petits pois acidulés,
romanesco et estragon

Raviole ouverte végétale, morilles et oignons fumés
et choux chinois, sauce au basilic

Tagliatelles aux aubergines, burrata, tomates confites
et truffes d'été

Fromages

Assortiment de fromages affinés d'Alsace et d'ailleurs

Desserts

Nage de fraises au limoncello,parfait glacé menthe
et meringue croquante

Coeur d'une crème diplomate au fenouil, sorbet framboise
et dacquoise coco

Délice de chocolat gianduja, granola gourmand
et sorbet passion

Transparence d'abricots, chocolat blanc au foin,
framboise et glace vanille au charbon végétal

Votre soirée

Boissons après votre dîner

Facturation selon consommation

Crémant	35 € la bouteille
Champagne Deutz	89 € la bouteille
Whisky, vodka, gin	à partir de 80 € la bouteille
Jus de fruits	10 € le litre
Eaux minérales	7 € le litre

Service de nuit

A partir de 2h du matin	200 € / heure supp

Vos chambres

Votre nuit de Noces offerte : Chambre nuptiale et petit déjeuner

Hébergement de vos convives

15 chambres maximum (dont la chambre nuptiale et les 5 chambres situées au dessus de la salle)

Chambre Classique : 150 € - Chambre Tradition : 210 €
Petit déjeuner buffet : 25 €
Réservation et attribution des chambres par votre intermédiaire uniquement

Votre brunch

Profitez de vos invités le lendemain de votre mariage autour d'un brunch, dans un salon privatif.

De 10h à 14h *(à partir de 25 personnes)*
Buffet à volonté : *Viennoiseries, pains, kougelhopf, céréales, compotes, fromage blanc et yaourts, plateau de fromages, charcuterie, assiette de viandes froides, saumon fumé, oeufs brouillés, tarte aux fruits, fruits frais*
Boissons : *Café, thés, infusions et cacao, jus de fruits*
1 verre de vin selon la sélection de notre sommelier (rouge et blanc)

49 € / adulte 25 € / enfant

Plats chauds 6 € / pers.

Prix par personne

Votre mariage «pas à pas»

Reposez-vous sur le savoir-faire et l'expérience de notre équipe !
Nous vous accompagnons tout au long de la préparation du plus beau jour de votre vie :

Plus d'1 an avant...

• Estimation du nombre d'invités et du nombre de chambres nécessaires.
• Choix de votre formule et du forfait boissons.

Pour confirmer définitivement votre réservation, un premier acompte de 20% vous sera demandé.
Un échéancier d'acomptes vous sera également établi.

6 mois avant

• Sélection de votre animation, photographe, voiture… Une liste est à votre disposition dans cette brochure.

Versement du 2ème acompte de 35% du total estimé.

2 à 3 mois avant

• Rendez-vous pour l'organisation générale
• Dégustation du menu choisi avec accord mets et vins
• Réservation des chambres (nombre de chambres et de convives logés)
• Visite chez notre fleuriste pour le choix de vos compositions florales

Versement du 3ème acompte de 35% du total estimé.

15 jours avant

• Élaboration du plan de table : disposition et nombre de convives par table.
• Validation du timing de chaque intervention (décoration, photographe, discours…)

3 jours avant

• Dernier rendez-vous pour faire un point.
• Remise du plan de salle final.
• Confirmation définitive du nombre d'invités servant de base pour la facturation finale.

Le Jour J... Ne pensez qu'à vous, le Château s'occupe de tout.

Allez-y de notre part...

Quelques prestataires habitués du Château recommandés par nos mariés.
Prenez contact directement pour toute demande.

Animation

AB Animations - DJ, animateur, spectacle
06 37 15 15 22 - contact@abanimations.com

Eric Borner - Magicien
06 81 35 14 19 - info@eric-borner.com

Alain Eberwein - DJ
06 73 59 65 72 - alaineberwein@neuf.fr

Animation Cocktail - Foes & June
junee.contact@gmail.com

Coiffure

Style & Harmonie à Rouffach
03 89 49 61 15

Isabelle Castellon - Coiffure à domicile
06 70 91 62 00 - castellon.isabelle@orange.fr

Décoration

L'Atelier Vert - Fleuriste Rouffach
03 89 78 52 82

ORIANNE Décoratrice - Créatrice de décors
06 83 65 97 18 - orianne.decoratrice@gmail.com

Marion Gross - Fleuriste créateur
06 31 34 74 88

Photographie

Clément Renaut
06 51 87 27 05 - clement@renaut.fr
https://clement-renaut.fr

Olivier Fréchard
06 10 85 41 04 - frechard.photo@gmail.com

Christophe Mortier
06 16 04 55 94 - info@mortierphotographie.com

Felix 13
07 60 98 02 66 - contact@felix13.fr

Marion Schultz
07 50 88 77 32 - schultz.marion@yahoo.fr

Cabphoto - Photobooth
06 76 87 01 77 - contact@cabphoto.fr

Et plus encore

My Classic Automobile
06 62 83 14 12 - contact@myclassicautomobile.com

Attelage de prestige - Location de calèches
06 88 23 88 88 - info@mariage-caleche.com

R2FETE Evènement - Nicolas Faivre
09 50 00 74 56 - infos@r2fete.fr

Château d'Isenbourg

Grandes Etapes Françaises

Hôtel-Restaurant & Spa

A 10 minutes de Colmar

5 salles de séminaire - 41 chambres - Parking privé

Rue de Pfaffenheim - 68250 Rouffach - **www.isenbourg.fr**

Votre contact : Anastasia ZUCCA

03 89 78 58 90 - commercial.isenbourg@grandesetapes.fr