



Votre Mariage

*au Château d'Isenbourg*





Alsace

## CHÂTEAU D'ISENBOURG

Au coeur du vignoble, ce Château bâti sur des caves du XVI<sup>ème</sup> 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

### 41 chambres

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



© 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.



### Salle des Princes Evêques

Cette majestueuse cave voûtée du XVI<sup>ème</sup> 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





## Nos espaces dédiés



### Parc au coeur du vignoble

#### Pour votre cocktail

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 laïque

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 €.

### Salle des Princes Evêques

#### Dîner de 70 à 180 convives

Superbe salle de caractère et de prestige, ses 240 m<sup>2</sup> 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 6€ / chaise  
*mise en place et blanchissage inclus*



### 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

### Formules cocktail apéritif

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

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

37 € / pers

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

**16 pièces cocktail salées et sucrées**  
(froides et chaudes) à choisir

42 € / pers

### Pour agrémenter votre réception

Bière (*fût 6 litres*)

supplément 12 € / litre

Champagne

supplément 10 € / pers

Buffet alsacien (*à partir de 50 pers*)

5 € / pers

Kougelhopf salé ou sucré (*20 parts*)

26 € la pièce

Pain surprise (*40 parts*)

35 € la pièce

Animation foie gras poêlé (*à partir de 50 pers*)

6 € / pers

Bouchées gourmandes au choix

2 € la pièce

- Gambas snackées et chou chinois
- Risotto à la truffe
- Saint-Jacques et confettis de chou-fleur
- Pluma confite, fenouil au gingembre
- Magret de canard à l'orange

### Pièces cocktail à choisir

#### Les froids

Assortiment de moricettes

Opéra au foie gras

Mini-club sandwich

Wraps aux écrevisses

Saumon mariné au soja

Bouchée de ricotta et oeufs de truite

Mini bagels garni

Pain polaire au saumon

Gambas marinées

#### Les chauds

Mini croque Monsieur

Brochette de volaille yakitori

Chouquette au fromage

Mini tarte flambée

Feuilleté aux escargots

Focaccia à l'anchoïade

#### 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







## Votre dîner

### Votre menu

Nous vous proposons de choisir votre formule et de composer vous-même votre menu parmi nos propositions ci-après. Menu unique pour tous les convives

#### Formule Tradition

Entrée  
Poisson ou Viande  
Fromages  
Dessert

86 € / pers

#### Formule Prestige

Entrée  
Poisson  
Viande  
Fromages  
Dessert

96 € / pers



### Instants magiques

Pièce montée en choux ou en macaron	7 € /pers
Wedding cake	7 € /pers
Buffet de desserts ( <i>à la place du dessert</i> )	5 € /pers
Bar à bonbons	160 €
Coupe de Champagne avec le dessert ( <i>à la place de la coupe de Crémant</i> )	5 € /pers
Sorbet arrosé	5 € / pers



© Felix 13

### Boissons du dîner

Pour accompagner votre menu, nous vous proposons différents forfaits boissons.

#### Formule Tradition

1/2 bouteille de vin  
Eau minérale  
Café, thé, infusion  
à volonté

30 € / pers

#### Formule Prestige

1/2 bouteille de vin  
Crémant avec le dessert  
Eau minérale  
Café, thé, infusion à volonté

35 € / pers

Bouteille de vin supplémentaire A partir de 35 €

Selon le forfait boissons retenu, notre sommelier réalisera l'accord mets et vins de votre repas.



## Le Chef vous propose

### Entrées

Foie gras de canard cuit au sel, chutney de fruits, brioche  
 Brochette de gambas, courgettes aux pignons de pin et huile vierge  
 Oeuf cuit à 64°C, céleri aux éclats de morilles  
 Emietté de chair de crabe et gaspacho concombre-curry

### Poissons

Pavé de saumon grillé, orge perlé et trompettes, sauce cresson  
 Noix de St Jacques, poêlée de champignons, émulsion aux senteurs de truffes  
 Filet de bar grillé, tian à la mozzarella et coulis de fenouil  
 Pavé de lieu jaune, pommes de terre au haddock, émulsion au citron vert

### Viandes

Pluma de cochon confite au tandoori, piperade et frites de polenta  
 Rumsteack d'agneau cuit rosé et risotto tomates-basilic  
 Pièce de veau rôtie, chou chinois et pommes fondantes  
 Filet de boeuf, mousseline de carottes, tagliatelles de légumes

### Végétariens

Velouté ou gaspacho de saison  
 Oeuf cuit à 64°C, salade de courgettes aux pignons de pin  
 Assiette de légumes de saison  
 Risotto aux champignons

### Fromages

Assortiment de fromages affinés d'Alsace et d'ailleurs

### Desserts

Parfait glacé au miel, meringue craquante et coulis pêche de vigne  
 Tiramisu griotte, crumble choco-noisette, glace stracciatella  
 Macaron aux fruits rouges et son sorbet  
 La passion est dans les coeurs (*chocolat lait, coeur coulant et biscuit madeleine*)

### 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	20 €
Formule 3 plats + 1 boisson	26 €

### Repas intervenants

*musiciens, baby sitter, photographe...*

Formule 3 plats + une boisson	38 €
-------------------------------	------







## Votre soirée

### Boissons après votre dîner

#### Formules Open Bar

Soft (2 heures)	10 €/ pers.
Alcool (2 heures)	à partir de 20 € / pers.
<i>Crémant - rhum - gin - vodka - digestif</i>	

#### Facturation selon consommation

Crémant	30 € la bouteille
Champagne de propriétaire	70 € la bouteille
Champagne Deutz	80 € 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
-------------------------	--------------------



### Hébergement de vos convives

Chambre Classique	140 € au lieu de 155 €
Chambre Tradition	200 € au lieu de 270 €
<i>bors petit déjeuner - 15 chambres maximum</i>	
Petit déjeuner buffet	25 €

### Votre nuit de Noces OFFERTE

Chambre nuptiale et petit déjeuner

## 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)

#### Petit déjeuner buffet américain

*Viennoiseries, pains, kougelhopf, céréales, salade de fruits, compotes de fruits, fromage blanc et yaourts, plateau de fromages, charcuterie, assiette de viandes froides, saumon fumé, oeufs brouillés, tarte aux fruits, corbeille de fruits frais*

#### + Boissons

*Café, thés, infusions et cacao, jus de fruits*

*1 verre de vin selon la sélection de notre sommelier (rouge et blanc)*

40 € / adulte

20 € / enfant

Plats chauds

6 € / pers.





JULIEN PONTAROLO  
PHOTOGRAPHE 

## Un événement personnalisé

L'organisation du plus beau jour de votre vie vous semble être un casse-tête ? Chercher un endroit romantique pour l'apéritif, une belle salle pour le repas, un fin traiteur, un fleuriste... que d'énergie à dépenser, que d'obstacles à franchir avant le jour J ! Fiez-vous au savoir-faire et à l'expérience de l'équipe du Château d'Isenbourg.

Parce que nous savons que les préparatifs de votre mariage vous tiennent particulièrement à coeur, Yann CHASSERAY sera votre unique interlocuteur et sera entièrement dédié au suivi de votre projet, en amont et le jour J. Confiez-lui vos désirs et il les réalisera dans le cadre unique du Château d'Isenbourg. La date de votre mariage est fixée. Vous avez choisi le Château d'Isenbourg pour célébrer ce jour si particulier.

### Plus d'1 an avant...

- Estimation du nombre d'invités.
- Choix de votre menu et du forfait boissons.
- Réservation de quelques chambres pour vos invités.

Pour confirmer définitivement votre réservation, un acompte de 2000 € vous sera demandé.

Un échéancier d'acomptes vous sera également établi.

### 6 mois avant

- Liste définitive des invités.
- Dégustation de menu choisi avec accords mets & vins.
- Sélection de votre animation, photographe, voiture... Une liste est à votre disposition dans cette brochure.

Le Château vous recontacte pour un 2<sup>ème</sup> acompte.

### 2 à 3 mois avant

- Rendez-vous avec Yann pour l'organisation générale
- Visite chez notre fleuriste pour le choix de vos compositions florales

Le Château vous sollicite pour un 3<sup>ème</sup> acompte.

### 3 semaines avant

- Élaboration du plan de table : disposition et nombre de convives par table.

### 15 jours avant

- Dernier rendez-vous avec Yann pour faire un point.
- Remise du plan de table détaillé
- Validation du timing de chaque intervention (décoration, photographe, discours...)

### 3 jours avant

- 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...

Voici une liste non-exhaustive de prestataires avec lesquels nous travaillons en collaboration. Pour toute demande, nous vous remercions de prendre directement contact avec les entreprises concernées.

### Animation

**AB Animations** - DJ, animateur, spectacle  
06 37 15 15 22 - [contact@abanimations.com](mailto:contact@abanimations.com)

**Easy DJ** - Yves Luthin  
06 07 89 32 49 - [yves.luthin@aliadsl.fr](mailto:yves.luthin@aliadsl.fr)

**Eric Borner** - Magicien  
06 89 67 67 58 - [www.eric-borner.com](http://www.eric-borner.com)

**Alain Eberwein** - DJ  
06 73 59 65 72 - [www.alaineberwein.fr](http://www.alaineberwein.fr)

**Animation Cocktail** - Claire Iselin - harpiste  
06 65 53 86 54 - [www.claireiselin.com](http://www.claireiselin.com)

**R2FETE Evènement** - Nicolas Faivre  
09 50 00 74 56 - [infos@f2fete.fr](mailto:infos@f2fete.fr)

### Coiffure

**Style & Harmonie** à Rouffach  
03 89 49 61 15

**Isabelle Castellon** - Coiffure à domicile  
06 70 91 62 00 - [castellon.isabelle@orange.fr](mailto: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](mailto:orianne.decoratrice@gmail.com)

### Photographie

**Clément photographie**  
03 67 10 34 25 - [clement@renaut.fr](mailto:clement@renaut.fr)

**Etienne Straub**  
03 89 29 09 15 - [www.galeriephotographe.com](http://www.galeriephotographe.com)

**Christophe Mortier**  
06 16 04 55 94 - [www.mortierphotographie.com](http://www.mortierphotographie.com)

**FELIX 13**  
07 60 98 02 66 - [contact@felix13.fr](mailto:contact@felix13.fr)

**Rock The Film SAS**  
06 18 43 83 92 - [www.rockthefilm.com](http://www.rockthefilm.com)

**CABPH**  
06 76 87 01 77 - [www.cabphoto.fr](http://www.cabphoto.fr)

### Enfants

**Boutdechou Conseils** - Activités pour les enfants  
03 89 30 17 26 - [contact@boutdechouconseilsace.fr](mailto:contact@boutdechouconseilsace.fr)

### Et plus encore

**Voitures & prestige location**  
06 11 76 30 44 / 06 88 88 19 83

**Attelage de prestige** - Location de calèches  
06 88 23 88 88 - [www.mariage-caleche.com](http://www.mariage-caleche.com)







Château d'Isenbourg  

---

*Grandes Etapes Françaises*

## **Hôtel-Restaurant & Spa**

A 10 minutes de Colmar

5 salles de séminaire - 41 chambres - Parking privé

Route de Pfaffenheim - 68250 Rouffach - [www.isenbourg.fr](http://www.isenbourg.fr)

**Votre contact : Yann CHASSERAY**

03 89 78 58 92 - [assistant.isenbourg@grandesetapes.fr](mailto:assistant.isenbourg@grandesetapes.fr)