



*Votre Mariage*

au *Château de l'Île*

*Pour un véritable conte de fées...*

**Votre contact privilégié**

Valérie GREULICH : 03 88 66 85 24

interne.ile@grandesetapes.fr - [www.chateau-ile.com](http://www.chateau-ile.com)

# Présentation

*Le Château de l'Île vous offre une prestation pleine de raffinement dans un cadre authentique et paisible. Cocktail, banquet, déjeuner, dîner, brunch, animation, feu d'artifice, salons cosy, salons de style, hébergement de vos convives... et pourquoi pas votre nuit de noces, le Château de l'Île dispose de l'expérience et des infrastructures nécessaires pour vous organiser un mariage sur-mesure.*

Le Château de l'Île est l'unique Château - Hôtel 5 étoiles de Strasbourg. Au coeur d'un parc de 4 hectares, cette demeure traditionnelle du XIX<sup>e</sup> siècle offre une prestation raffinée dans un cadre authentique et paisible. Son architecture alsacienne traditionnelle : colombages, grès des Vosges, balcons fleuris, terrasse au bord de l'eau, s'associe au confort d'aujourd'hui.



## 62 chambres

de charme avec : connexion WIFI, mini-bar, écran plat, climatisation et accès à notre Spa. Calmes et spacieuses.



## Restauration

Notre Chef vous propose un large choix de canapés pour les cocktails, ainsi qu'une grande diversité de plats savoureux pour votre menu.



## 12 Salons de Réception

permettant d'accueillir jusqu'à 300 personnes, le Château de l'Île est le lieu idéal pour l'organisation du plus beau jour de votre vie.



# Les espaces à votre disposition

*Le Château de l'Île vous propose ses vastes espaces extérieurs et ses salons d'exception pour réaliser votre rêve.*

Plus de 230 convives  
Nous consulter

---

Pour une exclusivité du site  
Nous consulter

---

Pour une mise en place de  
structures extérieures  
Nous consulter

---



## SALON HEYDT

Dîner de 60 à 110 convives

Entouré d'une sublime terrasse et situé de plain-pied, ses proportions harmonieuses et son décor raffiné font de ce salon de 160 m<sup>2</sup> un lieu exceptionnel. L'écrin de verdure que vous offre le parc crée une atmosphère romantique pour votre mariage.

La location du Salon Heydt est de 600 € jusqu'à 59 convives.

À partir de 60 adultes, la location du Salon est incluse dans le forfait.



## SALON ILL

Dîner de 110 à 220 convives

Dans ce grand salon de 280 m<sup>2</sup>, vous serez aux premières loges pour profiter de la vue panoramique sur le parc de 4 hectares entourant le Château. Vaste tout en restant intime, ce salon sera à la hauteur de vos désirs.

La location du Salon Ill est de 1400 € et inclut la réservation de 6 chambres et la location d'une piste de danse.



## ESPACES EXTÉRIEURS

Cérémonie ou cocktail

À la belle saison, notre parc de 4 hectares vous permet de réaliser votre cocktail de mariage dans un cadre enchanteur.

Romantiques et bucoliques, le Jardin du Curé ou les Berges de l'Îll, vous offrent un véritable écrin de verdure sauvegardée à deux pas de Strasbourg.



# Votre cocktail de mariage

*servi dans un salon privé ou, si le temps le permet,  
à l'extérieur dans notre parc.*

*Composez votre cocktail en sélectionnant 15 canapés savoureux parmi :*

## LES FROIDS

Marbré de saumon fumé au citron vert  
Finger de foie gras et magret fumé  
Pain polaire au saumon fumé  
Bille de roquefort au sésame, pain paysan  
Mini-pâté en croûte  
Carpaccio de boeuf et copeaux de parmesan  
Tartare de concombre et crevettes à l'aneth, sauce bulgare  
Boule de bretzel garnie  
Mini club-sandwich de volaille  
Canapés façon oeuf Mimosa  
Tortillas - Guacamole

## LES CHAUDS

Nem de légumes, sauce piquante  
Brochette de blanc de volaille et ananas  
Chausson de Munster et lard fumé  
Acras de morue sauce créole  
Mini quiche aux champignons des bois  
Brochette de crevettes marinées au kumbawa  
Bouchée de sot-l'y-laisse et foie gras  
Filet de bar rôti et risotto aux champignons des bois  
Mini tarte flambée alsacienne

## LES DESSERTS

Crème brûlée à la vanille  
Tartelette citron meringuée  
Timbale de chocolat façon Forêt Noire  
Financier aux pignons de pin  
Moelleux au chocolat et framboise  
Soupe de fruits de saison  
Tartelette au chocolat  
Nage exotique

## FORMULE COCKTAIL APÉRITIF

### Comprenant :

- 15 pièces cocktail à choisir parmi nos propositions (salés - froids & chauds - sucrés)
- Boissons à volonté pendant 2h : Crémant d'Alsace, bière pression, Muscat d'Alsace, jus de fruits, sodas, eaux minérales.

**42 €**  
par personne

supplément Champagne

**16 €**  
par personne

## *Pour agrémenter votre réception*

<b>Pain Charcutier (long pain paysan)</b> <i>Mousse de foie gras, jambon Forêt Noire, jambon volaille.</i>	45 € la pièce
<b>Pain Pêcheur (long pain paysan)</b> <i>Saumon fumé, mousse de saumon, rillettes de sandre.</i>	45 € la pièce
<b>Pain Fromager (long pain aux noix)</b> <i>Brie, chèvre, roquefort.</i>	45 € la pièce
<b>Kougelhopf (20 parts)</b>	26 € la pièce
<b>Mini saucisse cocktail</b> accompagnée de pain et de moutarde	2,60 € la paire
<b>Arbre à bretzels (les 20 pièces)</b>	54 €
<b>Panier du maraîcher</b>	Nous consulter
<b>Canapés « Top VIP »</b>	Nous consulter

*Taxes comprises, service compris 15 % sur les prix hors taxes*

# Votre dîner

*Nous vous proposons de composer vous-même votre menu*

*Menu unique pour tous les convives*

## LES ENTRÉES

- Tartare de queues d'écrevisses aux herbes fraîches et crème légère au cerfeuil et cacahuètes grillées
- Marbré de foie de canard aux champignons des bois et tartare de girolles au vinaigre balsamique
- Foie gras d'oie traditionnel et sa confiture de fruits de saison
- Salpicon de homard, mesclun à l'huile d'olive au citron, coulis de fromage blanc, brisures de truffe

## LES POISSONS

- Dos de bar rôti, poivrons et riz thaï, émulsion de coco
- Pavé de sandre rôti sur peau, mousseline de céleri à l'huile de truffe et caramel de vin de banuyls
- Filet de daurade royale, orge perlée aux éclats d'olives noires et petits légumes provençaux
- Noix de St Jacques rôties, risotto de cèpes et crème légère au persil

## LES VIANDES

- Carré d'agneau, écrasé de pommes de terre rattes à l'huile d'olives, petite ratatouille
- Suprême de pintade aux petites girolles, galettes de pomme de terre à l'huile de truffe, crème légère aux petits pois
- Médallions de veau poêlés, palet de maïs, poireaux frits et jus corsé
- Filet de boeuf aux morilles, polenta rôtie, nems de légumes

## NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

- Assortiment de fromages affinés d'Alsace et d'ailleurs
- Buffet de fromages

## LES DESSERTS

### Cascade de desserts

Sélectionnez 5 variétés de desserts dans la liste ci-dessous :

Royal chocolat • Fraisier ou framboisier • Tarte aux fruits de saison • Traditionnel vacherin glacé (vanille, fraise) • Délice exotique (mousse exotique, intérieur fruits rouges) • Salade de fruits • Bombe glacée bora bora (litchi, mangue, framboise) • Bûche aux trois chocolats (noir, lait, blanc) • Délice Créole (mousse coco, gelée de citron vert, mousse banane) • Sabayon orange (mousse chocolat, lait, crème, orange) • Carapoire (mousse caramel, mousse poire et morceaux de poires)

## REPAS ENFANTS (2 à 12 ans)

Formule 2 plats 21 € par enfant  
Formule 3 plats 27 € par enfant

## REPAS INTERVENANTS (musiciens, baby sitter, photographe...)

Formule 3 plats + une boisson 39 € par personne

### FORMULE TRADITION

**82 €**

Entrée  
Viande  
Fromage  
Dessert

### FORMULE SELECTION

**90 €**

Entrée  
Poisson  
Viande  
Dessert

### FORMULE PRESTIGE

**99 €**

Entrée  
Poisson  
Viande  
Fromage  
Dessert

#### Inclus également :

- Interlocuteur privilégié
- Dégustation du menu-test (2 personnes)
- Décoration florale sur les tables
- Impression des menus
- Assistance pour l'agencement de la salle et décoration des tables
- Suivi du déroulé de la manifestation

# Boissons et Soirée



Service de nuit  
(jusqu'à 5h du matin)  
A partir de 1h00 du matin :  
200,00 € par heure  
supplémentaire.

## BOISSONS DU DÎNER

Pour accompagner votre menu, nous vous proposons nos différents **forfaits boissons** comprenant :

1/2 bouteille de vin + 1/2 bouteille d'eau minérale + 1 café, thé ou infusion

**Forfait Sélection à 23 € par personne**

**Forfait Prestige à 30 € par personne**

Selon le forfait boissons retenu, nos sommeliers réaliseront l'accord mets et vins de votre repas.

Bouteille de vin supplémentaire

**A partir de 35 €**

## FORMULES OPEN BAR (DURANT 2H)

Après votre dîner, nous vous proposons différentes formules d'open bar pour célébrer votre mariage jusqu'au bout de la nuit.

**Open Bar Crémant** (après le dessert)

**24 € par personne**

Crémant, Gin, Vodka, Whisky, bière, Coca Cola, jus de fruits, Tonic

**Open Bar Champagne** (après le dessert)

**31 € par personne**

Champagne, Gin, Vodka, Whisky, bière, Coca Cola, jus de fruits, Tonic

**Boissons facturées à la bouteille**

Whisky, Vodka, Gin

**à partir de 80 € la bouteille**

En accompagnement, boissons sans alcool

**8,50 € le litre**

## HÉBERGEMENT DE VOS CONVIVES

**Chambre Tradition**

**142 € au lieu de 235 €**

Simple ou double hors petit déjeuner  
(dans la limite de 15 chambres)

Petit déjeuner buffet

**24 €**



**VOTRE NUIT DE NOCES**

**Suite nuptiale et petit déjeuner  
OFFERTE**

# Votre brunch

*Pour prolonger l'événement de votre vie,  
nous vous proposons le brunch  
dans un salon privatif ou sur notre terrasse*

Brunch à partir de 20 adultes



## BRUNCH

De 11h30 à 14h30

Comprenant :

### + Petit déjeuner buffet américain

Viennoiseries, pains, confitures, yaourt, compote, salade de fruits, corbeille de fruits frais, céréales, jambon, charcuterie, plateau de fromages, saumon fumé, oeufs brouillés, pommes de terre sautées, tomates provençales, bacon.

### + 2 plats chauds

et une sélection de desserts  
Un poisson et une viande et leurs garnitures.  
Pâtisseries régionales de saison.

### + Boissons

Café, thés, infusions et cacao, jus de fruits.  
Un verre de vin par personne  
selon la sélection de nos sommeliers  
(vin rouge et blanc).

**43 €**  
par adulte

**19 €**  
par enfant

Taxes comprises, service compris 15 % sur les prix hors taxes



# 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** ! Détendez-vous, fiez-vous au savoir-faire et à l'expérience de l'équipe du Château de l'Île.

Parce que nous savons que les préparatifs de votre mariage vous tiennent particulièrement à coeur, Valérie GREULICH sera votre unique interlocutrice et sera entièrement dédiée au suivi de votre projet, en amont et le jour J. Confiez-lui vos désirs et elle les réalisera dans le cadre unique du Château de l'Île.

La date de votre mariage est fixée. Vous avez choisi le Château de l'Île pour célébrer ce jour si particulier.

Plus d'1 an avant...	<ul style="list-style-type: none"><li>• Estimations du nombre d'invités.</li><li>• Choix de votre menu et du forfait boissons.</li><li>• Réservation de quelques chambres pour vos invités.</li></ul> <p><b><i>Pour confirmer définitivement votre réservation, un acompte de 20 % du montant du devis vous sera demandé.</i></b> <b><i>Un échéancier d'acompte vous sera également établi.</i></b></p>
6 mois avant	<ul style="list-style-type: none"><li>• Liste définitive des invités.</li><li>• Dégustation de menu choisi avec accords mets &amp; vins.</li><li>• Sélection de votre animation, photographe, voiture... Une liste est à votre disposition dans cette brochure.</li></ul> <p><b><i>Le Château vous recontacte pour un 2ème acompte.</i></b></p>
2 à 3 mois avant	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rendez-vous avec Valérie pour l'organisation générale du mariage.</li><li>• Visite chez notre fleuriste pour le choix de vos compositions florales</li></ul> <p><b><i>Le Château vous sollicite pour un 3ème acompte.</i></b></p>
3 semaines avant	<ul style="list-style-type: none"><li>• Elaboration du plan de table : disposition et nombre de convives par table.</li></ul> <p>Vous pouvez donner un nom à chaque table en fonction du thème choisi pour votre mariage.</p>
15 jours avant	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dernier rendez-vous avec Valérie pour faire un point.</li><li>• Remise du plan de table détaillé</li><li>• Validation du timing de chaque intervention (<i>décoration, photographe, discours...</i>)</li></ul>
3 jours avant	<ul style="list-style-type: none"><li>• Confirmation définitive du nombre d'invités, utilisé pour la facturation finale.</li></ul>
<b><i>Jour J</i></b>	<b><i>Ne pensez qu'à vous, le Château s'occupe de tout.</i></b>



# Allez y de notre part...

Nous vous communiquons une liste non-exhaustive de prestataires travaillant en collaboration avec notre établissement.

Pour toute demande, nous vous remercions de prendre directement contact avec les entreprises concernées.

## **AB Animations**

8, Avenue François Mitterand  
67200 STRASBOURG  
03 88 26 10 07  
contact@abanimations.com

## **Event Studio**

Film de mariage  
1, rue du Rhin  
67410 DRUSENHEIM  
03 88 06 07 45  
www.film-mariage-alsace.fr

## **Batorama**

Croisière sur l'Ill vers le Château  
9 rue de Nantes  
67100 STRASBOURG  
03 88 84 13 13  
info@batorama.fr  
www.batorama.fr

## **Grégory Kauffmann**

Reportage photo  
06.98.78.24.50  
greg.kauffmann@gmail.com

## **Les Chérubins**

Baby-sitters  
37, rue du Fossé des Treize  
67000 STRASBOURG  
N° azur 0 810 11 10 10 (prix d'un appel local)  
info@les-cherubins.com

## **Benoit Guyard**

Fleuriste  
146a, route de Lyon  
67400 ILLKIRCH  
03 88 67 19 32  
guyardbenoit@wanadoo.fr

## **Les Galeries Lafayette**

Liste de mariage  
34, rue du 22 Novembre  
67000 STRASBOURG  
03 88 15 23 00  
www.lafayettemariage.com

## **Carole Boyer**

Animation musicale  
8, rue du Chevreuil  
67000 STRASBOURG  
06 82 29 74 45  
info@caroleboyer.com

## **LRM Collection**

Location voiture de collection  
03 63 53 48 00  
www.lrm-collection.fr

## **Côté Pair**

Coiffeur - se déplace au Château  
8, allée René Cassin  
67540 OSTWALD  
03 88 28 24 66

## **Pâtisserie Koenig**

Pièce montée  
10, rue des Francs Bourgeois  
67000 STRASBOURG  
03 88 32 28 36

## **Dorian Brault**

Reportage photo et création Faire-Part  
06 75 86 78 74  
dorian.brault@free.fr

## **Prestaloc**

Location de matériel et vaisselle  
7 rue de l'Artisanat  
67120 Duppigheim  
03 88 04 41 59  
www.prestaloc.fr

## **Easy DJ**

Jean Christophe DEBONO  
06 07 88 00 00  
jcdebono@easydj.fr - www.easydj.fr

## **Société Molécule**

Animation, pyrotechnique et lumières  
6, rue Clémenceau  
67600 SELESTAT  
03 88 82 51 42  
www.moleculefrance.com

## **Espace Couvert**

Location chapiteaux, tente...  
03 90 29 04 04  
marilyne.hamm@espace-couvert.com  
www.espace-couvert.com





A 10 minutes au sud de Strasbourg  
**Hôtel★★★★★ Restaurants & Spa**

Winstub de l'Île et Gourmet de l'Île - Heydt Bar - Spa de l'Île  
12 salles de séminaire - 62 chambres - Parking privé



**Château de l'Île** : 4 quai Heydt - 67540 Strasbourg-Ostwald  
Tél. 33 (0)3 88 66 85 00 - Fax. 33 (0)3 88 66 85 49  
interne.ile@grandesetapes.fr - [www.chateau-ile.com](http://www.chateau-ile.com)