



Votre Séminaire

au *Château de l'Île*

Accessibilité, Quiétude et Raffinement

Vos contacts privilégiés

Laurie VERNAT : 03 88 66 85 02 - Katia MUNGER : 03 88 66 85 34 - Valérie GREULICH : 03 88 66 85 24
interne.ile@grandesetapes.fr - www.chateau-ile.com

Présentation



ACCÈS

Gare

Strasbourg TGV (6 km)

Aéroport

Strasbourg Entzheim (7 km)

Par la route

De Paris : A4, direction Strasbourg, puis A35 direction Colmar - sortie 6 Ostwald-La Vigie - direction Ostwald centre, puis suivre les panneaux Château de l'Île



62 chambres

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



LES +

- Parc de 4 hectares et terrasses
- Cadre exceptionnel
- Accessibilité
- Parking 150 places
- Contact commercial dédié
- Salles climatisées et modulables
- Service personnalisé de qualité



Restauration

Plusieurs formules proposées : menu 3 plats (*entrée, plat, dessert*), buffet ou plateau-repas.



12 Salles de séminaire

climatisées avec vue sur le parc et la rivière, modulables jusqu'à 280 personnes. Equipements : blocs-notes, stylos, eau minérale, paperboard, écran, vidéoprojecteur, accès WIFI gratuit (*autre matériel sur demande*).



Vos réunions

Nos infrastructures et notre savoir-faire s'adapteront parfaitement à vos besoins. Nous vous proposons différentes formules, avec ou sans nuitée, vous permettant d'organiser l'événement professionnel qui vous ressemble.



600 m² d'espaces modulables

12 salles équipées, modulables, éclairées à la lumière du jour et climatisées

Service personnalisé

Tous les équipements pour votre réunion

WIFI offert

Forfait pour chambres doubles et forfait conjoint
Nous consulter

* Les équipements : blocs-notes, stylos, eau minérale, écran, vidéoprojecteur (selon disponibilité), paperboard, téléphone, accès wifi.

NOM DU SALON	DIMENSIONS (en m)	SUPERFICIE (en m ²)	U	CLASSE	THÉÂTRE	BANQUET	COCKTAIL
Salon Darbois		25	12	-	20	10	25
Oswald II	8 x 4,8	38	12	15	35	25	45
Oswald I	8 x 5,6	45	12	15	35	25	55
Le Gourmet de l'île		70	22	27	35	50	60
Salon Vauban		70	22	27	50	50	60
Wickersheim	7,5 x 10,4	78	25	30	50	50	75
Oswald I + Oswald II	8 x 10,4	83	30	30	70	50	100
Isenbourg	12,3 x 7,6	93	25	30	50	50	75
III	11,3 x 10,4	118	45	45	120	110	150
Heydt	13,5 x 11,8	160	50	60	120	150	200
III + Wickersheim	18,8 x 10,4	196	60	90	210	180	200
Oswald + III	19,3 x 10,4	200	60	90	210	180	200
Oswald + III + Wickersheim	26,8 x 10,4	278	80	130	280	250	350

JOURNÉE DE TRAVAIL : 70 € TTC / pers. - 64,24 € HT

- Salle de réunion équipée*
- Café d'accueil + 2 pauses-café : café, thé, jus d'orange, viennoiserie ou pâtisseries
- Déjeuner : menu 3 plats, boissons incluses

SÉMINAIRE DEMI-PENSION : 201 € TTC / pers. - 186,67 € HT

- Salle de réunion équipée*
- 2 pauses-café : café, thé, jus d'orange, viennoiseries ou pâtisseries
- Déjeuner ou Dîner : menu 3 plats, boissons incluses
- Hébergement : chambre individuelle "Standard" et petit déjeuner buffet

FORMULE TRADITION : 235 € TTC / pers. - 217,85 € HT

- Salle de réunion équipée*
- 2 pauses-café : café, thé, jus d'orange, viennoiseries ou pâtisseries
- Déjeuner : menu 2 plats, boissons incluses
- Dîner : menu 3 plats, boissons incluses
- Hébergement : chambre individuelle "Standard" et petit déjeuner buffet

FORMULE ÉLÉGANCE : 305 € TTC / pers. - 282,19 € HT

- Salle de réunion équipée*
- Café d'accueil : café, thé, jus d'orange, viennoiseries
- 2 pauses Tradition
- Une coupe de Crémant d'Alsace
- Déjeuner et Dîner : menu 3 plats, boissons incluses
- Hébergement : chambre individuelle "Elégante", accueil VIP en chambre et petit déjeuner buffet



Le Chef vous propose



Dans le cadre du **DÉJEUNER** de la
FORMULE TRADITION, vous avez

le choix entre la combinaison :

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert

**LE MENU CHOISI
SERA IDENTIQUE POUR
L'ENSEMBLE DES CONVIVES**

BUFFETS SEMINAIRES PLATEAUX REPAS

Consultez-nous pour connaître
nos propositions et conditions



Confiez l'élaboration de votre menu à
notre Chef et laissez-vous surprendre
par ses déclinaisons de saisons

ou

Composez vous-même votre menu
à partir des savoureuses suggestions
de Yannick Mattern.



MENUS SEMINAIRE

Les entrées

- Marbré de légumes rôtis à l'huile d'olives et chèvre frais
- Rillettes de saumon et saumon fumé, crème fleurette et blinis
- Tartare de crevettes, crème légère à la ciboulette
- Salade de mesclun et filet de rouget façon "Riviera"
(tomates confites, vinaigre balsamique, huile d'olives)
- Pressé de volaille et de magret fumé, vinaigrette de noisette
- Poêlée de champignons des bois, coulis de persil

Les plats

- Magret de canard rôti, polenta au citron vert, mée de légumes frais
- Rumsteack d'agneau, écrasé de pommes de terre, petite ratatouille
- Rondin de veau, galette de maïs, légumes de saison
- Filet de daurade royale, orge perlé aux olives noires, crème légère au safran
- Pavé de sandre rôti et croustille de lard fumé, spaëtzle maison
au beurre de la Mère Richard
- Dos de cabillaud, poivrons et riz façon thaï, émulsion de coco
- Choucroute du Château de l'Île

Les desserts

- Assiette de Munster et miel
- Tarte Tatin accompagnée de sa crème anglaise
- Crème brûlée du Château de l'Île
- Kougelhoph glacé au Marc de Gewurztraminer
- Tartelette fondante au chocolat "Guanaja" et sorbet exotique
- Forêt Noire revisitée
- Biscuit moelleux aux fruits de saison et son sorbet
- Assortiment de sorbets
- Tarte aux fruits de saison

Cette carte est susceptible d'être modifiée en fonction de la saison.

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

Personnalisez votre réunion

Salle de sous commission À partir de 200 € par jour
Changement de mise en place À partir de 150 € par jour

CAFÉ D'ACCUEIL 8 € par personne

*Avec café, thé, eau minérale,
jus d'orange et viennoiseries*

PAUSES THÉMATIQUES à partir de 13 €
(alsacienne, océane, campagnarde...) par personne

APÉRITIF

Accompagné de 3 feuilletés offerts par personne et :

Eaux minérales 7,50 € le litre

Jus d'orange - Coca Cola 8,50 € le litre

Verre de Muscat ou coupe de Crémant 9 € par personne

Coupe de Champagne 12 € par personne

Formule Open Bar Crémant 24 € par personne et heure

*Avec Crémant, Gin, Vodka, Whisky,
Martini blanc et rouge, Coca-cola, jus d'orange,
jus de pomme, tonic (Sélection du Château)*

Formule Open Bar Champagne 31 € par personne et heure

*Avec Champagne, Gin, Vodka, Whisky,
Martini blanc et rouge, Coca-cola, jus d'orange,
jus de pomme, tonic (sélection du Château)*

SUPPLÉMENTS MENUS

Assiette de fromages 12 € par personne

Suppléments forfaits boissons nous consulter

FORMULE D'ACCUEIL EN CHAMBRE

Port de baggages 8 € par chambre
(in and out)

Mise de cadeau en chambre 2 € par chambre

Surclassement nous consulter

Accueil VIP nous consulter
(bouteille de vin, mini-kougelhof...)

PERSONNALISATION DE VOTRE MANIFESTATION

Impression de menus personnalisés 1 € pièce
(Logo, intitulé de votre manifestation...)

Mais aussi...

décoration florale, reportage photo, vestiaires et hôtesse d'accueil
transfert, matériel audio-visuel et de sonorisation, estrades,
cabines de traduction... nous consulter

Tous les tarifs sont TTC



LES ACTIVITÉS INCENTIVE & TEAMBUILDING

Le Château de l'Île a sélectionné pour vous des activités récréatives pour agrémenter votre séminaire. Le transport est à prévoir pour certaines d'entre elles (en supplément). N'hésitez pas à nous consulter.



ACTIVITÉS DE PLEIN AIR

Explorez l'Alsace avec des activités ludiques et sportives (randonnée pédestre, VTT, marche nordique, géocaching, chasse au trésor...)

A partir de 25 € TTC par personne



PARC ACCROBRANCHE

A 2 minutes à pied du Château, parcours de grimpe dans les arbres et d'autres activités de plein air.

A partir de 42 € TTC par personne



STRASBOURG EN CANOË

Départ au pied du Château pour une descente de l'Ill en canoë jusqu'au coeur de Strasbourg. Promenade avec un moniteur.

A partir de 42 € TTC par personne



CROISIÈRE SUR L'ILL - BATORAMA

Au pied du Château, embarquez pour une promenade au coeur d'une nature préservée. Différents circuits proposés.

A partir de 44 € TTC par personne



INITIATION AU GOLF

A quelques kilomètres du Château, apprenez à swinguer dans un cadre naturel propice au jeu et à la détente !

A partir de 22 € TTC par personne



AIKIDO AU SERVICE DE L'EXCELLENCE Devenez un Samouraï de l'entreprise !

Séance d'aïkido au Château, animée par un consultant-coach, pour améliorer, entre autre, la gestion du stress (équipement fourni)

A partir de 138 € TTC par personne



ATELIER CUISINE

Préparez en équipe un menu complet que vous dégusterez en suite sur place (dîner - boissons incluses).

A partir de 90 € TTC par personne



DÉGUSTATION OENOLOGIQUE

Dans un caveau ou au Château, un professionnel vous proposera différentes dégustations oenologiques commentées.

A partir de 18 € TTC par personne



ANIMATIONS DE VOS SOIRÉES

Différentes animations possibles : casino (roulette, black jack, poker), magie (close-up), DJ, groupe musical... Laissez place aux jeux, aux rires et à la fête !



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