



Votre Réception

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

Le Château de l'Île est l'unique Château - Hôtel de Strasbourg. Au coeur d'un parc de 4 hectares, cette demeure traditionnelle du 19^{ème} siècle offre une prestation incomparable dans un cadre authentique et paisible. Véritable écrin de verdure aux portes de la capitale européenne, cet établissement propose un accueil chaleureux, une équipe disponible et attentionnée, ainsi que des prestations de qualité.

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
- Parking 150 places
- Contact dédié
- Salles climatisées
- La privatisation des salles à partir de 15 personnes
- La qualité des mets et des vins
- Service personnalisé de qualité



Restauration

Notre Chef vous propose une carte "Spéciale Réception" avec un large choix de canapés pour les cocktails et une grande diversité de plats savoureux, traditionnels et régionaux.



12 Salons de Réception

permettant d'accueillir jusqu'à 300 personnes, le Château de l'Île est le lieu idéal pour l'organisation de vos événements d'exception.



Les formules apéritifs



BOISSONS ALCOOLISÉES

Muscat d'Alsace	29 € la bouteille
Crémant d'Alsace (nature, cassis, framboise, mûre)	29 € la bouteille
Gewurztraminer	42 € la bouteille
Champagne	62 € la bouteille
Bière pression	12 € le litre

BOISSONS NON-ALCOOLISÉES

Eaux minérales (plate ou gazeuse)	7,50 € le litre
Jus d'orange / coca	8,50 € le litre



FORMULES AU VERRE

agrémentées de 3 feuilletés offerts par convive

Un verre de muscat ou de crémant d'Alsace	9 € le verre
Une coupe de Champagne	12 € la coupe

FORMULES OPEN BAR (durée 1h)

Open Bar Crémant 24 € par personne

Crémant, Gin, Vodka, Whisky,
Martini blanc et rouge,
Coca Cola, jus de fruits, Tonic.

Open Bar Champagne 31 € par personne

Champagne, Gin, Vodka, Whisky,
Martini blanc et rouge,
Coca Cola, jus de fruits, Tonic.



Les formules apéritif - cocktail

Pour vos cocktails, Yannick Mattern vous propose 2 formules adaptées à vos envies et à vos attentes. Vous pourrez faire votre choix de pièces cocktail parmi une carte variée, conçue spécialement.

LE GERIG

Cette formule est composée de **10 canapés au choix** (hors canapés VIP et prestation en salle)

24 €
par personne

LE BOHRIE

Cette formule est composée de **20 canapés au choix** (hors canapés VIP et prestation en salle)

45 €
par personne

La location d'un espace privé est possible à partir de 15 personnes (selon disponibilité)

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 de saumon fumé, jambon et mousse de foie
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
Coulis de fruits de saison et sa brochette
Tartelette au chocolat
Salade de fruits exotiques

**Pour un cocktail dînatoire, nous vous conseillons 20 canapés par personne.
Prix : 2,50 € / canapé supplémentaire, à choisir dans la liste ci-dessus**



Les canapés à la carte

*Pour vos cocktails d'exception ou vos repas de gala,
nos savoureux canapés Vip sont à votre disposition à la carte.*

LES BOUCHÉES FROIDES

Millefeuilles de foie gras et magret fumé	5 €
Carpaccio de st Jacques à l'huile de truffe	4,50 €
Caviar servi sur un blinis et crème épaisse	7 €
Salpicon de homard façon mimosa	6,50 €

LES BOUCHÉES CHAUDES

Œuf brouillé au caviar servi dans sa coquille	7 €
Noix de Saint Jacques et risotto aux cèpes	5 €
Cappuccino de langoustine aux petits légumes	5 €



PRESTATIONS EN SALLE (minimum 30 personnes)

Foie d'oie poêlé aux pommes, mousseline de pommes de terre	24 €
Filet de bar flambé au pastis (risotto, fenouil)	22 €

POUR AGRÉMENTER VOTRE COCKTAIL

Pain Charcutier (long pain paysan) <i>Mousse de foie gras, jambon Forêt Noire, jambon volaille.</i>	45 € la pièce
Pain Pêcheur (long pain paysan) <i>Saumon fumé, mousse de saumon, rillettes de sandre.</i>	45 € la pièce
Pain Fromager (long pain aux noix) <i>Brie, chèvre, roquefort.</i>	45 € la pièce
Kougelhopf (20 parts)	26 € la pièce
Mini saucisse cocktail accompagnée de pain et de moutarde	2,60 € la paire
Arbre à bretzels (les 20 pièces)	54 €
Panier du maraîcher (pour 10 pers.)	15 €

**Extension de la durée
de service, consultez-nous**





Le Chef vous propose

*Vous avez la possibilité de composer vous-même votre menu à partir
des savoureuses suggestions de Yannick Mattern.*

Menu unique pour tous les convives

**Menu,
minimum 3 plats,
identique pour tous les convives.**

**Tarif du menu selon
votre choix de plats.**

**ex : entrée + plat + dessert
à partir de 41 €**

LES ENTRÉES

Pressé de rouget et légumes du soleil confits, rouille en sauce	14 €
Salpicon de homard, mesclun à l'huile d'olive de citron, crème légère aux brisures de truffes	25 €
Cannellonis de saumon fumé et caviar d'oeufs de harengs, perlée de persil aux pignons de pins	17 €
Foie gras de canard au naturel et sa gelée de Gewurztraminer	19 €
Marbré de Boeuf, vinaigrette façon gribiche	16 €
Cassiolette de girolles aux tomates confites et herbes fraîches	18 €
Pressé de volaille et de magret fumé, vinaigrette de noisette	14 €

LES POISSONS

Filet de daurade royale aux agrumes, riz thaï et coulis de gingembre aux épices	20 €
Noix de Saint-Jacques rôties à l'huile d'olive, mousseline de patates douces et vanille en sauce	22 €
Pavé de truite saumonée à l'unilatéral, écrasé de pommes de terre et courgettes en cube	19 €
Filet de bar, risotto aux cèpes, fumet de poissons monté au beurre	24 €
Pavé de sandre rôti et croustille de lard fumé, spaëtzle maison au beurre de la Mère Richard	19 €





Le Chef vous propose

LES VIANDES

Carré d'agneau rôti, tartare de tomates, pommes rattes au thym et chips d'aubergines	20 €
Filet de boeuf aux morilles, polenta rôtie, nem de légumes	26 €
Suprême de pintade au foie gras, mousseline de petits pois, pommes rôties et jus de volaille corsé	19 €
Dos de biche à la royale, compotée de coing et spaëtzle maison (<i>septembre à mars</i>)	22 €
Mignons de veau rôtis, galettes de pommes de terre aux brisures de truffe et champignons des bois, sauce béarnaise	21 €



LES DESSERTS

Moelleux chocolat et glace vanille	9 €
Parfait glacé à la coco, nage d'ananas	8 €
Le traditionnel tiramisu et sa glace moka	9 €
Palet au chocolat, sorbet menthe	10 €
Déclinaison autour d'un fruit au gré des saisons	8 €
Strudel aux pommes, glace cannelle	9 €
Gâteau « Evènements » (servi sous forme de buffet)	15 €

Royal chocolat • Fraisier • Tarte aux fruits de saison • Traditionnel vacherin glacé (*vanille, fraise*) • 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*)

Notre sélection de fromages

Assiette de dégustation de Munsters	9 €
Assiette de fromage de différentes régions	12 €
Buffet de fromages	16 €





FORFAITS BOISSONS

Nous vous proposons les formules suivantes :

Forfait boissons Tradition

1/3 de vin

1/2 eau minérale

1 café par personne

19 € par personne

Forfait boissons Sélection

1/2 de vin (3 verres)

1/2 eau minérale

1 café par personne

23 € par personne

Forfait boissons Prestige

1/2 de vin (3 verres)

1/2 eau minérale

1 café par personne

30 € par personne

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

LA CAVE

Pour votre choix de vins à la carte, le sommelier vous propose ses suggestions selon les disponibilités en cave et le contenu de votre menu.

VOS NOTES





Un événement sur mesure

En partenariat avec des professionnels, le Château de l'Île vous propose une multitude de services qui rendront votre événement inoubliable. Nous sommes à votre disposition pour faire de votre réception un moment unique.

Sollicitez nos contacts pour :



Un accueil attentionné

Vestiaires et hôtesse d'accueil
Transfert
Décoration florale
Baby-sitting, etc.



Un événement animé

Animation musicale
(chanteuses, DJ, groupe de musique)
Animation ludique
(casino, magicien, murder party)
Matériel audio-visuel
Reportage photo, etc.



Un repas personnalisé

Impressions de menus personnalisés
Plan de table
Marque-place
Cadeau sur table, etc.



Devis sur demande.



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