



*Votre mariage au
Château d'Isenbourg...*



Brochure 2007-2008

Votre contact :

Yann CHASSERAY
Responsable Mariages
Tél : (0)3 89 78 58 50


GRANDES ÉTAPES
FRANÇAISES

10 CHÂTEAUX-HÔTELS ET DEMEURES DE CHARME

★★★★



La rencontre avec le Château et l'organisation

Elle peut se faire lors d'un dîner entre amis ou en famille, lors d'une invitation ou d'une réunion de travail. Vous avez été séduit par les lieux et déjà des idées magiques vous envahissent.... Après un premier rendez-vous, toute l'équipe va conjurer savoir-faire et expérience pour vous conseiller dans vos choix, jusqu'au jour J : menus, décoration orale, plan de table, animation....

L'apéritif

Il peut se dérouler dans le parc autour de la fontaine par une météo favorable. Là vous pourrez profiter du cadre magnifique du Château entouré de vignes et surplombant la ville de Rouffach. Cet instant magique et éphémère restera gravé à jamais dans vos souvenirs. Par temps incertain, le service se fera dans nos salons ou à l'abri de structures.

La salle

Jusqu'à 200 convives, la salle des «Princes Evêques», salle voûtée du XIIème siècle, vous offrira un lieu unique où tous vos invités seront réunis pour dîner et ...danser.

Le dîner

Notre chef de cuisine Julien BINZ, a composé pour vous différents menus gastronomiques, qui pourront être modifiés en fonction de vos souhaits. Dès que vous aurez sélectionné votre menu, notre sommelier vous soumettra une sélection de vins, choisis en harmonie avec les mets.



Les enfants sont Rois

Nous mettons une salle de repos à leur disposition avec magnétoscope et DVD (cassettes et disques à fournir), jeux de société, coloriages. Nous leur proposons un menu à trois ou à deux plats, selon leur âge et leur appétit.

Au-delà de 6 enfants, nous vous conseillons de les faire encadrer par des baby-sitters (service proposé par le château sur demande - 5 enfants maximum par baby-sitter) afin de libérer les parents sur la soirée.

L'animation

Nous vous proposons, à titre indicatif quelques coordonnées d'orchestres et d'artistes qui pourront endiabler votre soirée selon vos souhaits.

Pour les artistes, nous vous proposons un menu, comprenant 3 plats, 1/2 bouteille de vin et d'eau minérale, 1 café.

Dès 2h00 du matin des heures supplémentaires de service vous seront facturés à la 1/2 heure.

Le brunch

Il peut se dérouler en terrasse par une météo favorable ou dans une salle privative. Là vous pourrez encore profiter une dernière fois avant de partir de vos invités et du cadre magnifique du Château.

Fiançailles, mariages civils ou religieux, anniversaires, baptêmes, communions ou confirmations, noces d'argent, d'or ou de vermeille.... tous les prétextes sont bons pour dîner en tête-à-tête ou faire la fête en famille.



Château d'Isenbourg

Le Château d'Isenbourg, pour ce moment d'exception, vous propose deux formules :

une formule Prestige

135 Euros par personne

(comprenant le vin d'honneur, ainsi que le repas)

une formule Tradition

110 Euros par personne

(ne comprenant que le repas)

Le vin d'honneur *

*Crémant d'Alsace, Muscat, Jus d'orange, Eau minérale,
à volonté pendant 2 heures
accompagné de 12 amuses bouches par personne*

Le repas

*Un menu à 5 plats élaboré par notre chef Julien BINZ (propositions ci-jointes),
les vins (1/2 bouteille par personne), l'eau minérale (1 bouteille d'un litre par personne),
le service d'une coupe de crémant en fin de repas, le café.*

*La mise à disposition de la salle, la décoration florale des tables, l'impression des menus ainsi que
la mise à disposition de chevalets nominatifs à placer sur table sont inclus dans ce forfait.*



** Possibilité de vin d'honneur avec Champagne de propriétaire en place du Crémant (en supplément)*

Forfait uniquement valable à partir de 70 personnes adultes (hors enfants)

*Les bouteilles consommées au delà du forfait ainsi que toutes autres boissons
seront facturées à la carte.*

*Merci de bien vouloir nous transmettre votre choix de menu & vins
au plus tard 15 jours avant votre manifestation.*

GRANDES ÉTAPES
FRANÇAISES

10 CHÂTEAUX-HÔTELS ET DEMEURES DE CHARME



Parmi nos suggestions, composez votre assortiment de canapés

Nos salés du terroir

Toast de foie gras de canard/granny smith
Mini knacks d'Alsace
Magrets de canard aux 2 poivres
Pommes de terre aux escargots
Petits boudins noirs aux pommes
Pruneaux enrobés au lard
Ailerons de volailles
Gougères au munster
Mini tarte ambée

Nos salés de la mer

Carpaccio de thon/parmesan
Canapé au saumon fumé
Gambas marinées à la provençale
Filet de rouget sur tapenade
Canapé au tartare de crevettes

Nos salés du soleil

Stick Jambon / Tomate / gorgonzola
Gaspacho de tomates
Mini brochette de légumes
Stick melon / jambon forêt noire
Légumes à la grecque en cuillère
Tomates déguisées à l'anis / fleur de sel
Taboulé de crevettes / menthe fraîche
Espumas betterave / griotte, magret de canard fumé
Espumas de foie gras / caramel de porto

Nos bouchées exotiques

Bouchée vapeur, soja-ginger sauce
Accras de chair de crabes au piment doux
Cuisse de caille laquées à la sauce soja



Nos sucrés

Tartelette au chocolat
Tartelette aux fruits
Petit éclair au chocolat et café
Torche aux marrons
Brochette de fruits
Mini salade de fruits

Chou chantilly
Tartelette au citron
Opéra au chocolat
Coque au chocolat griottines
Mini crème brûlée

En supplément :

- Kougelhopf salé (20 parts)
- Pain surprise (50 parts)

Suggestion n°1

Ballotine de foie gras d'oie et canard
chutney de fruits secs

Mousseline soufflée de sandre
tomate concassée et tombée d'épinard

Quasi de veau rôti
sauce aux éclats de morilles et légumes de saison

Assortiment de 3 fromages affinés

Crèmeux au chocolat, perles du Japon
glace vanille

Café - Chocolat

Suggestion n°3

Panelloni de gambas et saumon fumé à la
mascarpone, crème aux oeufs de harengs

Dos de cabillaud,
rougail à la mangue, émulsion coco

Filet d'agneau sur une tartelette aux oignons
vinaigré en écailles de courgettes, jus au thym

Assortiment de 3 fromages affinés

Macaron aux fruits rouges et son sorbet

Café - Chocolat

Notre sommelier, vous suggère quelques
vins de sa cave :

Vin Blanc :

Pinot Auxerrois «Saveurs d'Automnes» 2003, Steiner
Riesling, Comtes d'Isenbourg 2004, Dopff & Irion
Pinot Gris, Comtes d'Isenbourg 2004, Dopff & Irion
Macon Village - Clos de l'église 2002
Marsannay «Champs Perdrix», Château Marsannay

Vin Rouge :

Languedoc - Pic Saint Loup Bergerie Hortus 2005
Vin du pays d'Oc - Coup de foudre 2003
Haut-Médoc - Château Peyraboron 2001
Pinot Noir - Comtes d'Isenbourg 2003
Marsannay «Le Pasterre» Château Marsannay

Millésimes sous réserves; (le forfait inclut 1/2 bouteille par personne)



Château d'Isenbourg



Suggestion n°2

Foie poêlé et asperges vertes
en pot au feu glacé

Filet de bar rôti, sur une fine ratatouille
crème douce au gingembre (*)

Suprême de pintade
farci aux cèpes, sauté aux légumes croquants

Assortiment de 3 fromages affinés

Dôme glacé à la vanille, nage de fruits de saison

Café - Chocolat



Suggestion n°4

Charlotte d'artichauts et homards,
salade d'herbes vinaigrette balsamico (*)

Daurade grillée sur une nage de coquillages
aux herbes

Filet de boeuf, sauce Bordelaise
gâteau paysan (*)

Assortiment de 3 fromages affinés

Délice au lait d'amandes et griottine,
tuiles caramélisées à l'orange

Café - Chocolat



(*) ces plats seront soumis à un supplément de 3 euros
s'ils entrent dans la composition d'un autre menu.



GRANDES ÉTAPES
FRANÇAISES

10 CHÂTEAUX-HÔTELS ET DEMEURES DE CHARME



Quelques idées pour nos clients végétariens

Assiette de légumes de saison
à la grecque, jus au basilic

Rizotto crémeux aux morilles
et asperges vertes

Petite tarte tatin aux oignons grelots,
salades de jeunes pousses

Galettes de quinoa,
salade de graines germées

Et nos amis les enfants de 2 à 12 ans

Aleur de melon & jambon Forêt Noire

Blanc de volaille, pâtes, frites ou riz

Coupelle de fruits de saison accompagné
d'une boule de glace vanille

Il nous est également possible de faire de petites portions sur base de votre menu.
(sodas et eaux minérales compris)



Instants Magiques

Œuf d'Amour, pièce montée en choux - 5 Eu/pers.

Entremet en escalier - 5 Eu/pers.
(aux fruits, chocolat, praliné...)

Cascade de fruits découpés - 2,50 Eu/pers.

Mise en place d'une fontaine
de Champagne ou de Crémant - 85 Euros.

Remplacement de la coupe de Crémant par
une coupe de Champagne de propriétaire
en fin de repas - 3,50 Eu/pers



BRUNCH

A partir de 25 convives



Château d'Isenbourg

Le lendemain des nocés, retrouvez-vous entre amis et profitez des lieux, dans une salle privative ou sur notre terrasse, pour un petit déjeuner tardif et copieux avant le départ de vos invités.

Service de 10 à 14 heures.

Viennoiseries

Kougelhopf

Pain divers

Céréales

Salade de fruits

Pompotes de fruits

Fromage blanc

Yaourts

Plateau de fromages

Charcuterie

Saumon fumé

Oeufs brouillés et à la coque

Jambon - Bacon - Tomates

Tarte aux fruits

Corbeille de fruits frais



Boissons incluses :

Crémant

Choix de jus de fruits

Boissons chaudes

Eaux minérales

Possibilité de plats chauds en supplément
Gigot d'agneau du Limousin rôti au fenouil à la broche
Magret de canard aux cèpes

Une sélection de vins blancs et vins rouges, vous sera proposée



GRANDES ÉTAPES
FRANÇAISES

10 CHÂTEAUX-HÔTELS ET DEMEURES DE CHARME

TARIFS



Château d'Isenbourg

Dégustation du menu :

- pour les jeunes mariés
- pour tout accompagnant. **Tarif préférentiel :**

Offert

80 Eu/pers tout compris

Apéritif :

- Cocktail seul (invité n'assistant qu'au cocktail)
- Vin d'honneur avec Champagne (*en place du crémant*) :
- Kougelhopf salé (*20 parts*) :
- Pain surprise (*50 parts*) :

29 Eu par personne

6 Eu par personne

17 Eu par kougelhopf

27 Eu par pain surprise

Tarif baby-sitter (maxi 5 enfnts/baby-sitter) :

14 Eu par heure

Menu artistes (3 plats, boissons et café inclus) :

27 Eu par personne

Heures supplémentaires de service :

- de 2 à 3 heures :
- de 3 à 4 heures :
- au-delà de 4 heures :

110 Eu par 1/2 heure

100 Eu par 1/2 heure

80 Eu par 1/2 heure

Menu enfants :

- formule 3 plats :
- formule 2 plats :

23 Eu par enfant

16 Eu par enfant

Brunch (tarif à partir de 25 convives) :

26 Eu par personne

- Possibilités de plat chaud en supplément

4 Eu par personne

Sélection de vins blancs et vins rouges

à partir de 30 €uros la btle

«OFFRES SPECIALES»

• le dîner de la 120^{ème} et jusqu'à la 150^{ème} personne présente lors du dîner, sera facturé 121,50 €uros au lieu de 135 €uros.

• le dîner de la 151^{ème} personne à la dernière personne présente lors du repas, sera facturé 114,75 €uros au lieu de 135 €uros.

GRANDES ÉTAPES
FRANÇAISES

10 CHÂTEAUX-HÔTELS ET DEMEURES DE CHARME

Quelques adresses utiles, à votre disposition



Château d'Isenbourg

Disk Jockey

AB Animations
DJ - Animateur - Spectacle - Evenementiel
(Forfait incluant des jeux)
Tél/Fax : 03.88.26.10.07

Mario et Rachel CAPUTI

Dj- Animateur
(Forfait soirée tout compris)
Tél : 03.89.48.19.35

MS MUSIC

Combiné orchestre et DJ
Tél : 03.88.63.60.40 ou 06.80.48.79.23



Notre fleuriste

L'Atelier Vert
3, rue Maréchal Joffre à Rouffach
Tél : 03.89.78.52.82

Feux d'artifices

FRANCE EVENEMENT CIEL
Mr GEIGER
(différents forfaits)
Tél : 03.89.55.50.49
Site : www.fec-pyro.fr

Photographes

Julien et Lydie PHOTOGRAPHES
www.julienetlydie.com
44, rue de Kingersheim
68270 WITTENHEIM
Tél : 03.89.51.05.06

ART ET PHOTOGRAPHIE
19 Mar Joffre
68250 ROUFFACH
Tél : 03.89.78.50.51

Wedding planner

The Fairy Touch
Mme Etique Tél : 03.89.89.46.88
Conseil en décoration,
animation, personnalisation
des lieux
Site : www.thefairytouch.com

Orchestres

Monsieur Marius STOIAN
Orchestre de variétés
Musique Tzigane
Tél/Fax : 03.88.63.60.40

Orchestre Gyn Fizz

Philippe SUTTER
Tél : 03.88.82.38.18

Claudius BANNWARTH et les TONIC'S

Tous registres, version musiciens
ou disc jockey
Folklore Alsacien, Claquettes
Tél : 03.89.23.52.22 ou
06.08.92.55.62
Site : www.Holatrio.com

Jimmy BOCK

Groupe Rythm & Blues
Tél/Fax : 03.88.60.01.57



Magicien

Eric BORNER
(Différents forfaits selon demande)
Tél : 03.89.67.67.58
Site : www.eric-borner.com

Oui Création

Les plus grandes marques de robes
de mariage Tél : 03.89.23.21.17
15 place De Lattre de Tassigny
68000 COLMAR
Site : www.oui-creation-mariage.fr

Oui
création
mariage



NOTRE CONFRERE DU BAS-RHIN LE CHATEAU DE L'ILE

4 Quai Heydt
67540 Strasbourg - Ostwald
Email : ile@grandesetapes.fr
Tél. : (33) 03 88 66 85 00
Fax : (33) 03 88 66 85 49





Plus d'1 an avant...

Déterminez la date, et posez une éventuelle option. Pensez à faire mettre quelques chambres de côté pour vos invités. Dressez une liste estimative des invités et décidez du budget total du mariage. Si vous optez pour un mariage religieux, reprenez l'endroit de la cérémonie. Pour confirmer définitivement votre réservation un acompte forfaitaire de 2000 euros vous est demandé.

Un échéancier d'acompte sera établi.

10 mois avant

Choisissez le type d'animation (DJ, orchestre) et réservez rapidement. Une liste est à votre disposition dans cette brochure.

6 mois avant

Dressez une liste définitive des invités et choisissez le modèle de faire part.

Décidez de l'endroit où déposer votre liste de mariage. Retenez un photographe. Louez la voiture ou la calèche pour la cérémonie.

Le Château vous recontacte pour un 2ème acompte.

Vous vous engagez pour un nombre de convives qui ne pourra plus varier que de 5 à 10 %.

4 mois avant

Fixez l'heure du mariage civil et de la cérémonie religieuse, faites imprimer et envoyez les faire-part (avec une date d'échéance pour les réponses). Décidez-vous, concernant la robe de mariée et ses accessoires.

2 mois avant

Prenez rendez au Château d'Isenbourg pour discuter de l'organisation générale du mariage. Réserver une table au restaurant pour déguster quelques plats et le vin. Réviser tout le déroulement de la fête. Prévoyez les dragées. Choisir le menu et les vins qui l'accompagne. Le château fait l'état de vos acomptes et vous sollicite pour un dernier versement. Vous confirmez le nombre de convives qui sera retenu pour la facturation finale.

3 semaines avant

Commencer à penser à la disposition et au nombre de tables. Donner un nom à chaque table. Choisir la couleur des fleurs.

15 jours avant

Confirmez date et heure à tous les intervenants, précisez le nombre quasi définitif de personnes au Château d'Isenbourg. Réessayer la robe pour les dernières retouches.

8 jours avant

Fournir au Château d'Isenbourg une liste informatique par ordre alphabétique des invités (Nom, Prénom, Table).

3 jours avant

Confirmer définitivement le nombre de convives.

1 jour avant

Mettez les alliances en évidence pour éviter un oubli. Soyez calme et couchez-vous tôt.

Jour J

Faites vous coiffer, maquiller, habiller. Ne pensez qu'à vous, le Château d'Isenbourg s'occupe de tout.