



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



L'APERITIF



Château d'Isenbourg

A partir de 10 convives...

Au verre :

(accompagné de 3 feuilletés et gougère)



Muscat	5 Euros
Crémant d'Alsace	6 Euros
Martini - Campari - Porto - Ricard	7 Euros
Gin - Whisky - Vodka	8 Euros
Coupe de Champagne	14 Euros

A la bouteille :

(tarifs applicables pour une consommation minimale de 5 bouteilles consommées)

Muscat	26 Euros
Crémant d'Alsace	26 Euros
Champagne de propriétaire	50 Euros
Champagne Mumm	62 Euros
Jus d'Orange (litre)	9 Euros
Eau minérale (litre)	5 Euros

Apéritif sous forme d'Open Bar

Prestation durant 1 Heure, accompagnée de mélanges salés, gougères et 3 feuilletés.

Tarif par personne :

Avec Champagne **26 Euros**

Champagne de propriétaire, Apéritifs divers, Muscat, Eaux, Soft, Bière

Sans Champagne **17 Euros**

Crémant, Muscat, Eaux, Soft, Bière

Apéritif sous forme de Dégustation de vin

commentée par notre sommelier (possible en Anglais ou en Allemand).

Celle-ci peut-être organisée sur nos terrasses ou dans le vignoble

Dégustation du «Clos Isenbourg» (3 cépages) **18 Euros**



Quelques suggestions :

- Kougelhopf salé (20 parts) : 17 Euros
- Pain surprise (50 parts) : 27 Euros

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.



Parmi nos suggestions, composez votre assortiment de canapés (1 euro la pièce).

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

Notre chef a élaboré spécialement ces différents plats,
et vous propose de composer vous-même le menu de votre choix,
identique pour l'ensemble des convives,
sauf régime particulier
au gré de vos envies....

Mise en bouche

4 €

Pour commencer

Les entrées chaudes et froides

Salade de volaille marinée, crevettes et pamplemousse rose	12 €
Tartare de daurade et saumon assaisonnés à l'huile de vanille et mangue	12 €
Foie gras de canard poêlé, salpicon de poire à la vanille	17 €
Saumon mariné aux graines de moutarde, crème au raifort	10 €
Salade de rouget aux épices, vinaigrette aux agrumes	20 €
Ballottine de foie gras d'oie et canard, chutney de fruits secs	16 €
Terrine de sardines et légumes en gelée de homard	9 €
Gaspacho de melon et tomates, brochettes de melon et jambon de Parme	8 €
Thon mi-cuit mariné aux herbes et poivre de Sechuan	15 €

En suite

Les poissons

Bar poêlé aux cœurs d'artichauts, jus de crustacés	22 €
Noix de Saint-Jacques sur un risotto crémeux au citron (selon saison)	20 €
Daurade grillée sur une nage de coquillages aux herbes	17 €
Escalope de saumon, rattes écrasées, échalotes caramélisées au vin	13 €
Filet de sandre aux asperges, crème de champignons	19 €
Dos de cabillaud rougail à la mangue, émulsion coco	17 €

Douceur givrée

- sorbet arrosé	5 €
- sorbet sans alcool	3 €



Les viandes

Magret de canard aux griottes et à la réglisse, légumes de saison	16 €
Filet d'agneau en croûte d'herbes, tian de légumes confits	24 €
Quasi de veau, jus de gingembre, orge perlé au basilic	19 €
Poitrine de pintade farcie aux cèpes et bolets, tagliatelles	20 €
Pavé de faux-filet de boeuf rôti au vin rouge, gâteau paysan	19 €

Fromages

Munster fermier au miel	6 €
Munster fermier au miel accompagné de son verre de Gewurztraminer VT	14 €
Cabecou de Rocamadour, tomates cerises aigres douces, salade de jeunes pousses	7 €
Assiette de 3 fromages et petite salade d'herbes	8 €

Enfin

Charlotte aux poires, coulis poire, glace caramel	9 €
Tulipe de sorbets et fruits de saison	6 €
Crème brûlée et sa glace à la pistache	6 €
Kougelhof en pain perdu, pommes caramélisées et glace vanille Bourbon	8 €
Exquise au chocolat et salade d'agrumes	9 €
Macaron aux fruits du moment et son sorbet	7 €
Buchette tiramisu au mascarpone, sorbet exotique	8 €
Tartelette sablée chocolat caramel, sorbet fromage blanc	9 €
Entremet de ganache chocolat framboise et son croustillant	10 €

Café ou Thé - Mignardises 5,50 €

Café - Thé 3 €

*Une réduction de 4 euros est appliquée pour toute composition de menu
4 plats (entrée - poisson - viande - dessert)*



SUGGESTIONS DE MENUS



Château d'Isenbourg

Menu 45 €

Salade de volaille marinée, crevettes
et pamplemousse rose

Dos de cabillaud rougail à la mangue,
émulsion coco

ou

Magret de canard aux griottes et à la réglisse,
légumes de saison

Munster fermier au miel

Macaron aux fruits du moment et son sorbet

Café - Chocolats

Menu 5 plats à 57 euros

Menu 65 €

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

Bar poêlé aux coeurs d'artichauts,
jus de crustacés

ou

Filet d'agneau en croûte d'herbes, tian
de légumes confits

Assiette de 3 fromages
et petite salade d'herbes

Exquise au chocolat et salade d'agrumes

Café - Mignardises

Menu 5 plats à 83 euros

Menu 55 €

Salade de rouget aux épices,
vinaigrette aux agrumes

Daurade grillée sur une nage de coquillages
aux herbes

ou

Quasi de veau, jus de gingembre,
orge perlé au basilic

Cabecou de Rocamadour, tomates cerises aigres
douces, salade de jeunes pousses

Kougelhoppf en pain perdu,
pommes caramélisées et glace vanille Bourbon

Café - Chocolats

Menu 5 plats à 70 euros

*Menu identique pour l'ensemble des convives, sauf régime particulier
Mise en bouche en supplément.*

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	13 Euros
-	
Risotto crémeux aux morilles et asperges vertes	21 Euros
-	
Petite tarte tatin aux oignons grelots, salade de jeunes pousses	12 Euros
-	
Galettes de quinoa, salade de graines germées	9 Euros



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

Menu 3 plats, boissons comprises	23 €
Menu 2 plats, boissons comprises	16 €

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

COCKTAIL DEJEUNATOIRE ET DINATOIRE

• Suggestion de cocktail

31 Euros/pers

Forfait incluant un assortiment de 20 pièces sélectionnées (*)

Pièce supplémentaire : 1,65 €



Château d'Isenbourg

Petits verres

Gaspacho tomate concombre (*)
Vichyssoise de petit pois / oeufs de saumon
Milk-shake de chèvre au thym (*)
Soupe de melon glacé, copeaux de jambon de pays

Les exotiques

Suchi maki au wasabi et concombre (*)
Suchi nigiris de saumon et vinaigre riz (*)
Mini nems poulet et légumes croquants (*)
Taboulé libanais à la menthe
Papillotte crevette/mangue et lait de coco (*)

Les sucrés

Tartelette au chocolat
Opéra chocolat/café (*)
Mini macaron
Crème brûlée aux zestes d'oranges (*)
Choux chantilly (*)
Tartelette fruits de saison (*)
Eclair au chocolat et café (*)
Mini salade de fruits

Les classiques

Mousseline céleri et truffe
Mousseline carotte / cumin et orange (*)
Tomate cocktail au chèvre frais et ciboulette
Mini club sandwich au Bacon
Petit pain polaire au saumon mariné et aneth (*)
Stick melon/jambon forêt noire
Croque monsieur comté et jambon cuit à l'os
Pomme de terre farcie aux escargots (*)
Magret de canard aux 2 poivres (*)
Petits boudins noirs aux pommes

Les petits bœufs

Parmentier de petit pois / agneau / citron (*)
Brandade cabillaud / pistous / jus de veau (*)

Les méridionales

Cassolette de rouget et fine ratatouille (*)
Mini aspic crabe / tomate et fenouil (*)
Tartare de thon au caviar de tomates confites au basilic
Panaché d'olives niçoises et légumes marinés
Carpaccio de boeuf mariné aux anchois (*)

• Pour agrémenter votre buffet, nous vous suggérons un buffet de 6 variétés

de **fromages affinés** (minimum 40 convives)

3,90 Euros/pers

Servi en salon privé pour un minimum de 20 convives



10 CHÂTEAUX-HÔTELS ET DEMEURES DE CHARME



Vins blancs :

- Pinot gris «Réserve», Cave Vinicole de Turckheim	31 €
- Riesling, Grand cru Pfersigberg, Scherrer	32 €
- Gewurztraminer, Comtes Isenbourg	30 €
- Vin du pays du Val de Montferrand, Bergerie de l'Hortus	29 €
- Marsannay «Champs Perdrix», Château de Marsannay	32 €

Vins rouges :

- Côteaux du Languedoc, «Pic St Loup» Bergerie de l'Hortus	29 €
- Pinot noir Comte Isenbourg	32 €
- Château Peyrabon - Haut Médoc	33 €
- Marsannay «Le Pasterre», Château de Marsannay	32 €
- Vin du pays d'Oc - Coup de foudre	29 €

Eau Minérale (plate ou gazeuse)	5 Euros/litre
Jus d'orange	9 Euros/litre
Sodas, boissons gazeifiées	5 Euros/33cl



Sélection non exhaustive.

Notre sommelier reste à votre disposition pour
toute autre sélection

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

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

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

