

Beauf

***HOTEL
RESTAURANT



VOTRE DOSSIER AFFAIRES 2013



32 Rue du Maréchal FOCH
67 113 BLAESHEIM
T. + 33 (0)3 88 68 68 99 - F. +33 (0)3 88 68 60 07



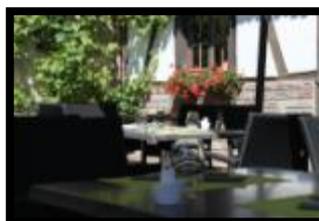
Bienvenue à Blaesheim

A 15 minutes de Strasbourg et à moins de 10 minutes de l'aéroport, au calme et au cœur d'un petit village typiquement alsacien, l'hôtel-restaurant Au Bœuf est le lieu idéal pour passer un séjour exceptionnel en Alsace.

La région strasbourgeoise offre en effet la possibilité de passer en quelques minutes de la vie culturelle d'une ville prestigieuse, parsemée de monuments architecturaux exceptionnels, de vieux quartiers remarquablement préservés, à de petits villages qui ont su sauvegarder leur caractère rural, leurs traditions et leur animation propre.

Strasbourg, capitale européenne, a su préserver dans ses murs et dans les campagnes qui l'entourent, une identité qui concilie tradition et ambition, typicité et modernité.





SOMMAIRE



<i>SALLES DE CONFERENCES</i>	4
<i>SUPERFICIE et CAPACITES DES SALLES</i>	5
<i>RESTAURATION</i>	6
<i>MENUS AFFAIRES</i>	7
<i>MENUS POUR TOUS LES JOURS</i>	7
<i>MENUS SUR RESERVATION, A PARTIR DE 10 PERSONNES : Exemple de Menu à 25 €</i>	8
<i>MENUS SUR RESERVATION, A PARTIR DE 10 PERSONNES : Exemple de Menu à 35 €</i>	9
<i>MENUS SUR RESERVATION, A PARTIR DE 10 PERSONNES : Exemple de Menu à 45 € ET 65 €</i>	10
<i>PAUSES</i>	11
<i>COCKTAILS</i>	12
<i>APERITIFS et VINS</i>	13
<i>HEBERGEMENT</i>	14
<i>ACTIVITES</i>	15
<i>TARIFS</i>	16
<i>FORFAITS & SEMINAIRES</i>	16
<i>LOCATIONS DE SALLES</i>	16
<i>CONDITIONS GENERALES DE VENTES</i>	18

SALLES DE CONFERENCES

Pour concilier Travail et Plaisir



Vous cherchez un endroit idéal pour vos événements, vos réunions. Nous vous convions à découvrir notre établissement à Blaesheim.

Chaque rendez-vous professionnel se transforme en plaisir.



Vous serez servis dans notre restaurant gastronomique Au Bœuf qui vous proposera une cuisine raffinée qui saura pleinement ravir vos papilles.

Toute l'année, les salles sont à votre disposition.

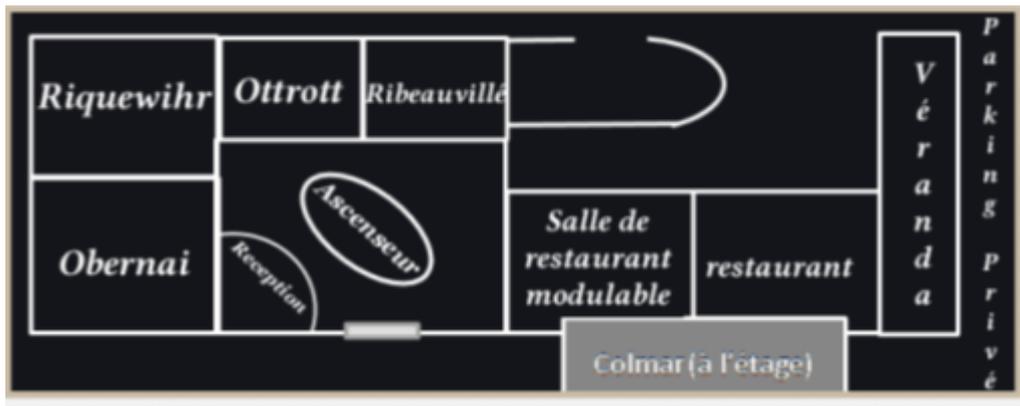
Des journées d'études, des séminaires semi-résidentiel ou résidentiel peuvent être organisés.



Chaque salle est équipée d'un accès Internet Wifi gratuit, paper-board, écran, vidéoprojecteur, papier, stylos et eaux minérales.

SUPERFICIE et CAPACITES DES SALLES

De 15 m² à 270m², nos 5 salles de réunions sont à votre disposition, ainsi que les équipements nécessaires pour que vos journées de travail se déroulent le plus professionnellement possible. Nos espaces sont modulables et vous permettront de travailler en session plénière ou avec des sous-commissions, ou encore de réunir l'ensemble de vos participants dans le cadre d'un cocktail de grande ampleur.



Nombre de pers. En fonction de la disposition							Prix à la journée	Prix à la ½ journée
Nom de la salle	Superficie en M ²	Style « U »	Style Classe	Cocktail	Style Théâtre	En Rectangle	/	/
OBERNAI	85	30	40	60	60	25	210€	130€
RIQUEWIHR	65	25	35	50	50	20	190€	120€
OTTROTT	25	/	5	20	20	10	100€	75€
RIBEAUVILLE	15	/	/	10	10	6	75€	50€
COLMAR	80	20	35	50	50	20	100€	75€
Total	270	75	115	190	190	81		

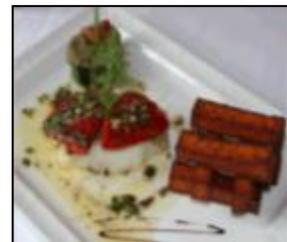
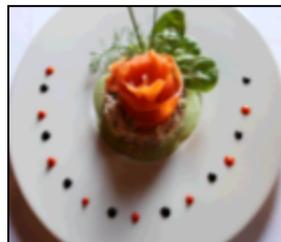
RESTAURATION

Dans un lieu typique mais avec des menus modernes et au goût du jour, notre restaurant de 90 couverts vous propose une cuisine raffinée qui saura pleinement ravir vos papilles et accompagner votre séminaire.



Notre carte, les suggestions du moment, ainsi que notre menu du jour permettent un choix large et intégrant de nombreuses possibilités de composition. Une grande carte de vins et de grands crus peut aussi être un moment important dans votre séminaire, une dégustation spécifique peut être organisée à votre demande.

Découvrez nos plats uniques qui vous surprendront par leurs qualités gustatives et leur présentation.



MENUS AFFAIRES



MENUS POUR TOUS LES JOURS

Pour tous les jours et pour déjeuner rapidement mais avec qualité, notre menu du jour vous attend en semaine le midi, à partir de 11.50 €.

Exemples de menus du jour

MENU DU JOUR

Rillettes de Thon aux Herbes

~ -

Faux-Filet, Beurre persillé
Et sa Garniture du Marché

~ -

Soufflé Glacé au Grand Marnier

Entrée + Plat
ou Plat + Dessert
11.50 €

Menu Complet
16.00 €



MENU DU JOUR

Pâté en Croûte Richelieu, Crudités

~ -

Dos de Cabillaud, sauce Beurre blanc
Et son Risotto

~ -

Moelleux au Chocolat

Entrée + Plat
ou Plat + Dessert
11.50 €

Menu Complet
16.00 €





MENUS SUR RESERVATION, A PARTIR DE 10 PERSONNES : Exemple de Menu à 25 €

Entrée :

Croûtons de Chèvre Chauds au Miel et Amandes Torréfiées sur Mesclun de Salade

Ou

Carpaccio de Saumon mariné au Basilic et Fleur de Sel

Ou

Terrine aux foies de Volaille et Rémoulade Pommes Fruit

~

Plat

Ballottine de Volaille Farcie aux Champignons, Sauce Riesling

Ou

Escalope de Saumon Soufflée et sa Crème au Safran

Ou

Médallions de Filet Mignon de Porc aux Pleurotes

(Nos plats sont accompagnés d'une garniture du marché selon la saison)

~

Dessert

Nougat Glacé de Montélimar et son Coulis de Fruits Rouges

Ou

Minestrone de Fruits Frais à l'infusion de Thé Vert et son Sorbet

Ou

Tartelette au Chocolat et sa Sauce Anglaise à la Confiture de lait



MENUS SUR RESERVATION, A PARTIR DE 10 PERSONNES : Exemple de Menu à 35 €

Entrée

Presskopf aux 3 Volailles en Gelée d'Adelscott, Vinaigrette Perlée

Ou

Tartare de Crabe à l'Aneth et Saumon fumé, Crème de Persil

Ou

Foie gras de Canard « Maison », Gelée au Gewurztraminer

(Supplément de 6€)

Plat

Poêlée d'Onglet de Boeuf et Echalotes Confites

Ou

Dos de Cabillaud en croûte de Noisettes, Beurre blanc à l'Aneth

Ou

Filet de Boeuf et son Escalope de Foie Gras Poêlée, Jus Corsé au Pinot Noir

(Supplément de 8€)

(Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture du marché selon la saison)

Dessert

Café Gourmand

Ou

Fondant Mi-Cuit au Chocolat, crème Anglaise

Ou

Palette de Glaces et Sorbets

MENUS SUR RESERVATION, A PARTIR DE 10 PERSONNES : Exemple de Menu à 45 € ET 65 €

Menu à 45€

Entrée

Amuse - Bouche

Salade de Haricots Verts à l'Huile de Noisette,
Magret Fumé et Copeaux de Foie Gras

Ou

Tartare de Saumon et Queues d'Ecrevisses, Crème
acidulée au Citron Vert

Ou

Presskopf Maison de Cochon et Foie Gras,
Vinaigrette Perlée et Mesclun de Salade

Ou

Foie Gras de Canard Maison et sa gelée au
Gewurztraminer, Pain aux Fruits toasté
(supplément de 8 Euros)

~

Plat

Aumonière Croustillante de Rascasse (selon
arrivage), Julienne de Légumes, Velouté Safrané

Ou

Suprême de Volaille Fermière rôti sur Peau façon
Strasbourgeoise

Ou

Côte de Veau aux Pleurotes et Garniture du
Marché

Ou

Turbot poêlé, Crème de Moules au Safran

~

Dessert

Baba Bouchon à l'Ancienne, Ananas rôti et son
Sorbet

Ou

Croustillant au Chocolat, Sauce Anglaise à la
Vanille Bourbon

Ou

Mont Blanc aux Marrons et sa Crème Pistache

Menu Prestige à 65€

Entrée

Trilogie de Mise en Bouche

~

Foie Gras Poêlé à la Mangue
et sa Réduction Balsamique

~

Plat

Saint-Pierre rôti et Noix de Saint-Jacques poêlée
aux Epices Thai
Crème de Moules Safranée

Médallions de Filet Mignon de Veau aux Morilles
et sa Garniture du Marché

~

Dessert

Soufflé Glacé au Grand Marnier et
Salade d'Oranges Tango

Mignardises

Ou

Croustillant au Chocolat, Sauce Anglaise à la
Vanille Bourbon

Ou

Mont Blanc aux Marrons et sa Crème Pistache



PAUSES

Pauses comprises dans le forfait

Café d'Accueil en arrivée

Boissons chaudes – jus de fruits – Viennoiseries - Corbeille de fruits

Pause « matin »

Boissons chaudes – jus de fruits – assortiments salés (mini-feuilletés, mini-crêpes ...) – Corbeille de fruits

Pause « après-midi »

Boissons chaudes – jus de fruits –
petites douceurs sucrées (mini-macarons, verrines de fraise au champagne, soupe de melon ...)

Exemples de pauses proposées

Pauses à thème en supplément :

Pause campagnarde

Supplément de 6 € par personne
Vin rouge (1 bouteille pour 4), eau minérale, jus de raisin
Assortiment de charcuteries régionales

Pause autour d'un fruit

Supplément de 8 € par personne
Café, thé, eau-minérale
Soupe de fraise – Fondant fraise tagada – tiramisu à la fraise -

Pause Souvenirs d'Enfance :

Supplément de 8 € par personne
Café, thé, jus de fruits, eau minérale, chocolat
Marshmallow – petits tartines – confitures etc... sucettes



COCKTAILS



Exemple de Cocktail, à partir de 38 € par personne, hors boissons

Canapé au Foie Gras

Verrine Cocktail Crevettes et Pamplemousse

Tartare de Saumon à la Mangue

Tartine de Pata Negra

Assortiment de Mini Club Sandwich - Mauricettes Garnies - Toasts Assortis

Verrine de Chair de Crabe et Guacamole

Mini Bagnat Provençal au Poulet

Brochette de Tomate Mozzarella

Gaspacho Andalou

Brochette de Volaille au Curry

Brochette de Gambas aux Epices Thaï

Brochette de Saumon, Crème de Ciboulette

Accras de Morue, Sauce Piquante

Tiramisu

Crème Brûlée

Mousse Chocolat

Assortiment de Mignardises

APERITIFS et VINS

Voici une sélection de quelques-uns de nos apéritifs et vins.

~ Coupe de Crémant Cuvée Prestige René Muré	5.50 €
~ Coupe de Champagne Duval Leroy	8.50 €
~ Kir Vin blanc d'Alsace	3.50 €
~ Kir Crémant	6.00 €
~ Kaefferkopf Grand Cru Gewurztraminer Kuehn (15cl)	7.50 €
~ Muscat d'Alsace (15cl)	4.50 €
~ Sodas et Eaux minérales	A partir de 3.20 €
~ Bière A partir de	2.90 €
~ Martini - Campari - Porto - Suze	4.50 €
~ Apéritif Maison	7.00 €
~ Riesling « Le Kottabe », Josmeyer	33.00 €
~ Sylvaner Vieilles Vignes Sono Conteto Albert Seltz	32.00 €
~ Pinot Gris Réserve Lorentz	25.00 €
~ Pinot Auxerrois Kritt Albert Seltz	27.00 €
~ Klevener de Heiligenstein G. Zeyssofff	22.00 €
~ Pinot Noir Signature René Muré	26.00 €
~ Montagny 1 ^{er} Cru Château de la Saule	35.00 €
~ Hautes Côtes de Nuits Les Dames Huguettes Aegerter	31.00 €
~ Pommard Jean-François Chapelle	48.00 €
~ Saint-Nicolas de Bourgueil Les Javeaux	22.00 €
~ Sancerre Les ormeaux J. Mellot	35.00 €
~ Saint Emilion Château Tour Puyblanquet	32.00 €
~ Margaux Enclos du Banneret	39.00 €
~ Vacqueyras Vieux Clocher	25.00 €
~ Châteauneuf du pape Le Parvis de Ferraton	45.00 €
~ Saint Amour Cuvée Ensorceleuse Ferraud et Fils	31.00 €
~ Côtes de Provence Château Mouresse	21.00 €



Retrouvez tous nos apéritifs, vins et alcools sur notre carte.



HEBERGEMENT



22 chambres et suites sont à votre disposition pour votre plus grand confort, toutes équipées de téléviseur écran plat avec chaînes câblées, Coffre-fort, Wifi gratuit.

Salles de bain avec baignoire ou douche, WC séparés.

Grande armoire et penderie, bureau.

Chambre STANDARD

- Superficie de 20m²
- Grand lit de 1.40m
- Douche et WC séparés

Chambre SUPERIEURE

- Superficie de 25m²
- Lit King-size
- Baignoire et WC séparés

Chambre PRIVILEGE

- Superficie de 40m²
- Lit King-size
- Baignoire et WC séparés
- Coin salon

SUITE

- Superficie de 50m²
- Lit King-size
- Baignoire et WC séparés
- 2 pièces séparées (chambre et salon)



Salle de Petit déjeuner

ACTIVITES

Gastronomie

- ~ Cours de pâtisserie et d'œnologie (dispensé par notre chef pâtissier ou notre sommelier)
- ~ Dégustation de vin ou d'eaux de vie, avec des prestataires locaux



Culture

- ~ Visite guidée de la région avec un guide (français ou anglais)
- ~ Route des vins
- ~ Le Haut-Koenigsbourg
- ~ La Volerie des aigles
- ~ La Montagne des singes
- ~ Le Mont Sainte Odile
- ~ Strasbourg



Sports et Loisirs

- ~ Piscine L'O. à Obernai
- ~ Vol en montgolfière
- ~ Possibilité autres activités aériennes (vol à voile, baptême d'hélicoptère, saut en parachute...)
- ~ Golfs, Equitation, VTT, Randonnée...

TARIFS

FORFAITS & SEMINAIRES

Journée d'étude

47 €TTC/pers

- ~ 1 café d'accueil
- ~ Location de la salle
- ~ Déjeuner 3 plats
- ~ 2 pauses prévues dans le forfait

Séminaire semi-résidentiel

120€TTC /pers

- ~ Location de la salle
- ~ Déjeuner 3 plats
- ~ 2 pauses prévues dans le forfait
- ~ 1 Nuit en chambre individuelle
- ~ 1 Petit-déjeuner

Séminaires résidentiel

140€TTC/pers

- ~ Location de la salle
- ~ Déjeuner 3 plats
- ~ 2 pauses prévues dans le forfait
- ~ Dîner 3 plats
- ~ 1 Nuit en chambre individuelle
- ~ 1 Petit-déjeuner

LOCATIONS DE SALLES

Location de la salle en journée De 75€ TTC à 210€ TTC (Selon taille de la salle)

Location de la salle en ½ journée De 50€ TTC à 130 € TTC (Selon taille de la salle)

COORDONNEES et ACCES

Hôtel Restaurant*** Au Bœuf

32 Rue du Maréchal FOCH

67 113 BLAESHEIM

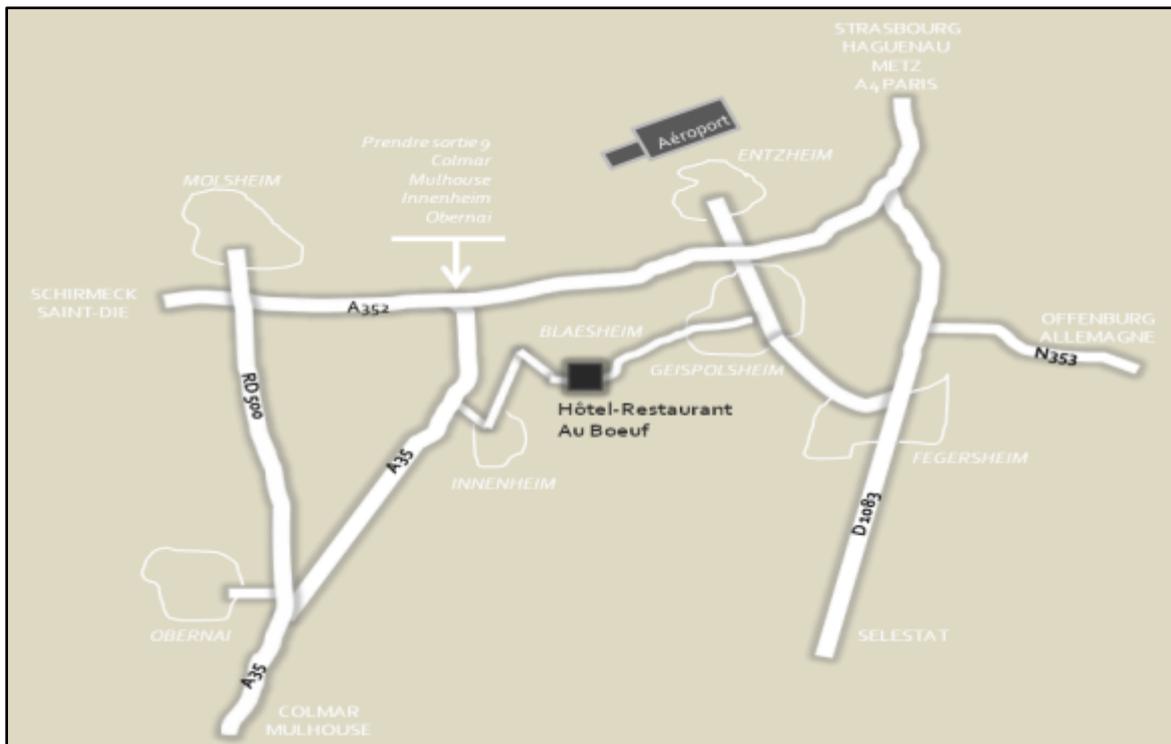
Tel : 03 88 68 68 99

Fax : 03 88 68 60 07

contact@hotel-au-boeuf.com

www.hotel-au-boeuf.com

Accès



De Strasbourg: A35 sortie Geispolsheim, puis suivre

Blaesheim

De Colmar: RN422 direction Obernai, puis suivre

Blaesheim



~ Strasbourg-Entzheim International à 10 minutes

~ Depuis l'aéroport, suivre Geispolsheim, puis Blaesheim



Strasbourg à 20 minutes



Coordonnées GPS : Latitude : 48.504957 - Longitude: 7.6070078

CONDITIONS GENERALES DE VENTES

Les tarifs des forfaits Journée d'Etude, Séminaire Semi-Résidentiel et Résidentiel s'entendent par personne, pour un minimum de 10 participants.

- **Journée d'étude**

La réservation sera considérée comme ferme à réception d'une confirmation écrite (par fax ou courrier) avant la date limite d'option communiquée. Sans écrit de votre part, cette option sera annulée sans préavis.

Frais d'annulation :

- 100% des prestations seront facturées si l'annulation intervient à moins de 48h avant le début de la manifestation.

- **Séminaire semi-résidentiel et résidentiel**

La réservation sera considérée comme ferme à réception d'une confirmation écrite (par fax ou courrier) avant la date limite d'option communiquée et à réception de l'acompte demandé. Sans écrit de votre part, cette option sera annulée sans préavis.

Frais d'annulation :

- **25%** des prestations commandées seront facturées pour toute annulation intervenant à plus de 30 jours du début de la manifestation

- **50%** des prestations commandées seront facturées pour toute annulation intervenant entre 29 et 21 jours du début de la manifestation

- **75%** des prestations commandées seront facturées pour toute annulation intervenant entre 21 et 7 jours du début de la manifestation

- **100%** des prestations commandées seront facturées pour toute annulation intervenant à moins de 7 jours du début de la manifestation

Liste des participants :

La liste exacte des participants (rooming-list) devra être communiquée à l'hôtel au moins 7 jours avant le début de la manifestation.

Facturation et modalités de paiement :

Un acompte de 50 % est demandé à la confirmation

- Le solde de la facture est payable à 7 jours à compter de la date de réception de factures.
- A défaut de paiement à l'échéance mentionnée ci-dessus, l'organisateur sera redevable de pénalités de retard, soit 1,5 fois le taux d'intérêt légal par mois de retard.
- La facturation et le paiement seront effectués en euros (€).
- Les frais bancaires sont à la charge de l'organisateur.

Litiges :

En cas de litige, les tribunaux compétents seront ceux de Strasbourg.