



Votre Réception

au *Château de l'Ile*

Katia MUNGER : 03 88 66 85 34 - interne.ile@grandesetapes.fr

Aurélié VIRC : 03 88 66 85 02 - commercial.ile@grandesetapes.fr

Déborah HUCK ANDRES : 03 88 66 85 24 - mariage.ile@grandesetapes.fr

4 quai Heydt - 67540 Ostwald - www.chateau-ile.fr



Strasbourg

CHÂTEAU DE L'ILE

Au cœur d'un parc de 4 hectares, le Château de l'Ile est l'écrin idéal pour vos célébrations, vos réceptions et fêtes de famille. Véritable île de verdure aux portes de Strasbourg, nous vous proposons un accueil chaleureux, une équipe disponible et attentionnée, pour un moment d'exception.



Un cadre enchanteur

A la belle saison, dégustez un apéritif bucolique sur les berges de l'Ill, un déjeuner intime sur nos terrasses ou dans un salon privatif avec vue sur le parc.

De 15 à 200 personnes, le Château vous offre un cadre raffiné et des espaces adaptés pour sublimer votre repas de fête.

Une cuisine raffinée

Le Chef de cuisine a composé pour vous, 4 menus qui s'adapteront au fil des saisons. Savourez le meilleur de nos producteurs locaux pour votre repas de fête.



OFFRE CLÉ EN MAIN - Profitez... nous nous occupons de tout !

- Coordination de votre événement avec un interlocuteur dédié
- Cadre d'exception pour sublimer votre fête
- Salle de réception privatisée et adaptée au nombre de convives (jusqu'à 200 personnes)
- Cuisine de saison, fait maison, à partir de produits locaux
- Sélection de prestataires pour votre animation



Votre apéritif



Boissons à la carte

Alcoolisées

Muscats d'Alsace (75 cl)	44 € la bouteille
Crémant d'Alsace (75 cl)	44 € la bouteille
Champagne Louis Constant (75 cl)	72 € la bouteille
Picon (1 L)	20 € la bouteille
Bière pression (fût de 30 litres)	390 €

Non-alcoolisées

Eaux minérales plate ou gazeuse (1 L)	11 € la bouteille
Jus d'orange / coca (1 L et 1.5 L)	11 € la bouteille

Pour agrémenter...

Kougelhopf sucré ou salé (10 parts)	26 €
Arbre à bretzels (20 pièces)	42 €
Panier du maraîcher (15 pers.)	30 €
carottes, céleri, concombres, tomates cerises et sauces	

Formules

Verre apéritif et 3 feuilletés par convive	
Muscats ou Crémant d'Alsace	9 € le verre
Champagne	13 € la coupe

Formules open bar (2 h)

Open Bar Soft	10 € par personne
Open Bar Alcool	à partir de 19 € par personne

Buffet Kid's 10 € / enfant

- Boissons soft à volonté
- Candy bar
- Une bretzel
- Chips





Nos menus

Menu à 49 €

Amuse-bouche

Oeuf parfait au fil des saisons, oxalis et oseille

Noix de veau des fermes d'Alsace,
risotto carnaroli aux herbes fraîches

Moelleux au chocolat, glace vanille

Mignardises

Menu à 75 €

Amuse-bouche

Carpaccio d'omble chevalier, citron en gel, tartare
d'écrevisses de la Maison Kaviari, huile d'herbes vertes

Turbot du chalut poché au vin jaune, fondue de poireaux

Filet de canette des Dombes, petits légumes de Grégory

Palet croquant au chocolat et fève Tonka, glace vanille

Mignardises

Menu à 60 €

Amuse-bouche

Tartare de truite des Sources du Heimbach,
crème de raifort et oxalis

Filet de sandre aux herbes fraîches,
petits légumes de l'Îlot de la Meinau

Noisette de chevreuil des chasses d'Alsace,
girotttes et fine mousseline de céleri

Tartelette façon linzer et son sorbet

Mignardises

Menu à 95 €

Amuse-bouche

Feuille à feuille de confit de canard et son foie gras

Homard bleu en fricassée, sauce homardine,
petits navets confits

Filet de bœuf rôti, purée truffée, jardin de légumes

Macaron framboises, crème légère litchi

Mignardises

Assiette de 3 fromages de la **Maison Lohro** 12 €

Menu enfant à 15 €

Pavé de truite de Heimbach, sauce aux herbes

ou Suprême de pintade, sauce à la crème

Légumes de saison et spaetzle

Coupe de glaces et sorbets maison

Eau minérale incluse

Nos forfaits boissons

Tradition 19 €
2 verres de vin, 1/2 L eau minérale, 1 café

Prestige 25 €
3 verres de vin, 1/2 L eau minérale, 1 café

Accord mets et vins réalisé par notre sommelier



Une occasion à célébrer ?

Cascade de desserts

Marquez le coup avec un buffet de gourmandises (*en remplacement du dessert du menu*) : royal chocolat, tarte aux fruits de saison, salade de fruits, entremet de saison, vacherin glacé

12 € / pers.



Barbecue Party

Partagez un moment convivial avec vos invités autour d'un barbecue gourmand : pavé de boeuf et filet de daurade royale grillés servis avec son accompagnement, buffet de salades, un dessert de saison et boissons (*1 verre de vin, 1/2 eau minérale et un café*) - 15 à 40 adultes, avril à septembre

45 € / adulte

Brunch du Château

Tous les 2^{ème} dimanche du mois, profitez de notre Brunch du Château pour vous retrouver entre amis ou en famille (*jusqu'à 30 personnes*).

Buffets à volonté de saveurs sucrées et salées 52 € / adulte
20 € pour les 5 à 12 ans

Animez ce moment de fête

En partenariat avec des professionnels, nous vous proposons différentes prestations complémentaires :

- Décoration florale
- Baby-sitting et animations pour enfants
- Animation musicale (groupe, DJ, chanteur)
- Reportage photos et vidéo
- Cadeau pour vos invités
- Marque-place, menu, plan de table personnalisé
- et bien d'autres...



Château de l'Île

Grandes Etapes Françaises

Hôtel-Restaurants & Spa

A 10 minutes au sud de Strasbourg
12 salles de séminaire - 62 chambres - Parking privé

