

Préparez votre
événement au



ZHOTEL
& SPA



Situé aux portes de Strasbourg, le 7Hotel&Spa ****
vous permet d'accueillir vos invités afin de partager
un moment unique.

Vos deux interlocutrices, Vanessa et Joëlle, vous
accompagnerons tout au long des préparatifs
d'anniversaires, de fêtes religieuses, de départs en
retraite ou même de dîners d'entreprise.



Vanessa Cabiddu
Responsable Commerciale
vcabiddu@7hotel.fr | 03 88 40 84 43



Joëlle Philipps
Attachée Commerciale
commercial@7hotel.fr | 03 88 40 84 94



Le 7Hotel&Spa vous propose :

5

5 salons de 62 à 445m² pour accueillir entre 15 et 200 personnes



Vos interlocutrices Vanessa et Joëlle qui s'occuperont de l'ensemble de l'organisation et coordination de la journée.



Des tarifs préférentiels pour l'hébergement de vos invités ainsi que l'accès gratuit à notre Spa.



Location de salle

Salons Broglie (120m²) : évènement de 15 à 50 invités

- 300€ la journée complète*
- Piste de danse offerte

Espace Kléber comprenant 3 salles modulables (à partir de 120m² jusqu'à 160m² par salle) : évènement de plus de 50 invités

- 300€ par salle, la journée complète* soit 900€ les 3 salles
- Espaces Galerie et Terrasse offerts
- Piste de danse offerte

* Tarif valable dans le cadre d'une prestation clé en main (incluant location de salle et restauration réalisée par la brigade de l'hôtel).

Vous souhaitez simplement louer une salle ? Contactez-nous au 03 88 40 84 84 ou par email.





Apéritif

A partir de 10€ par personne nous réalisons des apéritifs comprenant :

- Kir ou vin blanc
- Jus de fruit
- Eaux minérales
- Feuilletés chauds
- Accompagnements salés

Nous réalisons également des apéritifs sur mesure avec la possibilité de changer l'alcool principal par : Muscat d'Alsace, Crémant d'Alsace, Punch maison ou encore Champagne et Kir royal.

Cocktail Apéritif 1

4 pièces/personne

Tarif : 7€ TTC par
personne

Cocktail Apéritif 2

8 pièces/personne

Tarif : 14€ TTC par
personne

Cocktail Apéritif 3

11 pièces/personne

Tarif : 20€ TTC par
personne

Cocktail Apéritif 4

14 pièces/personne

Tarif : 24€ TTC par
personne

Pièces froides

Les classiques

- Mini pâtés en croûte
- Canapés au saumon fumé
- Canapés au jambon séché
- Mini navettes briochées garnies
- Mini tortillas garnies

Les mini brochettes

- Tomates mozza-basilic
- Gambas au sésame
- Comté et raisins

Les originaux

- Mini «Paris Brest» garnis salés
- Mini bocaux vegan
- Mini cannelés salés
- Mini muffins salés assortis
- Mini sushis burger assortis
- Coeurs de focaccia au saumon fumé
- Pyramide chèvre sur tartare de légumes
- Mini rouleaux de printemps de légumes

Les tartines et sandwichs

- Tartines malicettes saumon et oeufs de truite
- Mini bagels garnis
- Mini clubs sandwichs assortis
- Sandwichs cocktail nordiques garnis

Les Foie Gras

- Briochains bloc de foie gras et figue
- Mini Carolines au foie gras
- Macarons salés foie gras pomme

Les verrines

- Tartare de poissons
- Lentilles et saumon fumé
- Nouilles soba et crevette
- Méditerranéenne



Pièces chaudes

Les classiques

- Mini croques jambon fromage
- Mini knacks pain et moutarde
- Mini flammekueche
- Mini vol-au-vent poulet-champignon
- Mini paniers feuilletés
- Mini feuilletés saucisses cocktail
- Chouquettes au comté
- Mini brioches escargots

Les burgers

- Mini cheeseburgers
- Burgers cocktail canard
- Rösti burgers

Les originaux

- Mini muffins salés assortis
- Burgers cocktail noir au bacon
- Mini canelés salés
- Arancinis aux cèpes

Les exotiques

- Beignets de crevette
- Crevettes en chemise de pomme de terre
- Accras de morue
- Crevettes tempura aux saveurs Japonaises
- Mini samoussas
- Bouchées vapeurs

Les baguettes

- Tomate mozzarella
- Bruschettas

Les mini brochettes

- Boeuf mariné
- Porc mariné
- Duo de crevettes et Saint-Jacques
- Filet de canard de Barbarie



Pièces sucrées

Les classiques

- Assortiment de macarons
- Mini canelés
- Mini brownies
- Mini religieuses
- Mini donuts
- Mini mousses au chocolat
- Mini éclairs chocolat et café
- Mini millefeuilles
- Mini muffins

Les tartelettes

- Framboise
- Citron
- Ananas / Coco
- Pomme façon tatin
- Chocolat

Les verrines

- Verrines mascarpone, fruits rouges et spéculoos
- Panna cotta vanille fruit de la passion
- Panna cotta pistache framboise
- Panna cotta chocolat et noisette

Les choux

- Choux noix de pécan et caramel au beurre salé
- Mini Paris Brest
- Mini choux chantilly





Agrémentez votre apéritif avec :

- | | |
|---|--------------------------------------|
| • Fût de Bière 30L (Meteor Pils Blonde) | 220 € le fût <i>(3,60€ la pinte)</i> |
| • Sangria | 31 € le litre |
| • Punch planteur | 32 € le litre |
| • Cocktail de fruits sans alcool | 13 € le litre |

Agrémentez votre cocktail avec :

- | | |
|---|------|
| • Pain surprise long 40 pièces | 49 € |
| • Pain surprise long 60 pièces | 59 € |
| • Kougelhof sucré 500g | 13 € |
| • Natte alsacienne | 14 € |
| • Panier de crudités et ses sauces cocktail | 33 € |

Si vous désirez fournir vos propres boissons, des droits de bouchons seront appliqués :

- | | |
|----------|---|
| • 1.50 € | par bouteille de soft ouverte (1,5 l) |
| • 12 € | par bouteille de vin et Crémant (75 cl) |
| • 23 € | par bouteille de champagne (75 cl) |
| • 27 € | par bouteille d'alcool fort (70 cl) |
| • 120 € | par fût de bière de 30 l entamé |

Tous les prix sont en TTC

Menus

Chaque évènement étant unique, votre repas doit l'être aussi. Nous vous proposons une base de 3 menus 3 plats* à partir de 37 € par personne. Voici des **suggestions données à titre indicatif**.

Menu Platine - 37€

Saumon fumé, chantilly au wasabi, salade de jeunes pousses
ou
Terrine de volaille, fromage blanc aux herbes fraîches, légumes croquants
-
Supreme de volaille, sauce forestière
ou
Dos de merlu « vapeur », beurre blanc au Piquillos
-
Kougelhopf façon pain perdu, glace caramel beurre salé
ou
Tartelette aux fruits, glace Bulgare

Menu Argent - 47€

Terrine de foie gras de canard, coeur de pain d'épices, chutney ananas
ou
Tartare aux deux poissons, parfums d'Asie, mesclun de salade
-
Magret de Canard, jus Al Cafe
ou
Dos de cabillaud, sauce safranée
-
Coulant au chocolat, sorbet aux fruits exotiques
ou
Tiramisu aux fruits exotiques

Menu Or - 57€

Trio de foie gras (crème brûlée, terrine, poelé)
ou
Brochettes de St-Jacques et gambas, röstis fondants
-
Filet de bar, beurre blanc moussoux
ou
Pavé de veau, sauce au foie gras
-
Buffet de dessert

Nous proposons également des menus spécifiques tels que : végétarien, halal, sans gluten, etc. N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations au 03 88 40 84 84 ou par email.

**hors boissons*

Agrémentez vos repas avec :

Nos granités :

En guise de trou normand

- Citron / Vodka
- Melon / Gewurtzraminer
- Fraise / Rosé de provence
- Mojito
- Fraise / Rhubarbe (sans alcool)

4€ par granité par personne

Nos fromages :

Assiette de fromages traditionnels
(environ 140g/personne avec 5
fromages : comté, brie, munster,
chèvre et bleu)

6€ par personne



Les bambins

Menu
enfant

10€* par
enfant

Escalope de volaille,
sauce crème aux
champignons et frites

ou

Steak haché frites

Coupe glacée

**sans boissons*

Espace enfants

A partir de 5€ par enfant*, nous pouvons, en supplément, mettre à votre disposition, un espace qui leur est réservé avec :

- Des boissons sans alcool
- Un bar à bonbons
- Des matelas et coussins

**5 enfants minimum*



Forfait boissons

Notre forfait boisson à 14€ par personne comprend pour chaque invité :

- ¼ de vin blanc
- ¼ de vin rouge
- Eaux minérales à discrétion
- Café ou thé

Nous nous ferons un plaisir d'accorder nos meilleurs vins avec les plats que vous aurez choisis.

Pour accompagner le dessert, nous vous proposons :

- 1 coupe de crémant à 6€/pers
- 1 coupe de champagne à 9€/pers

En fin de soirée, nous vous proposons notre formule **OPEN BAR** :

Donnez-nous votre budget, vos envies, et nous vous proposerons des boissons pour la partie dansante de votre évènement.



Soirée dansante

Possibilité de venir avec le DJ ou orchestre de votre choix.
Nous pouvons toutefois vous mettre en relation avec des professionnels de ce domaine. *Prix selon devis.*

Boissons pendant la soirée dansante :

- Jus de fruits et sodas 9€ / bouteille
- Fût de bière 30L (Meteor Pils Blonde) 220€ / fût (3.60€ la pinte)
A partir du 2ème fût percé 190€ / fût
- Whisky, vodka, gin, rhum, alcool fort 85€ / bouteille
- Crémant – Daniel Ruff 37€ / bouteille
- Champagne – Vranken « Les Demoiselles » 85€ / bouteille

Frais de Service après 1h00 du matin :

55€ / heure





Décoration des Tables et de la Salle

L'hôtel met à disposition des nappes de couleurs blanches

Supplément housses de chaises en tissu blanc : 6.50€ par housse

Le reste de la décoration des tables et de la salle peut être faite par les organisateurs.

Possibilité de décoration par un prestataire extérieur

La décoration étant un élément important de votre réception, nous vous proposons de vous mettre en contact avec notre partenaire privilégié qui vous accompagnera dans la conception de votre projet. Prix selon devis.

Menus

L'hôtel peut se charger d'imprimer vos menus sur papier blanc ou calque avec possibilité d'y inclure une photo.

Menus personnalisés offerts.

Plan de salle / Plan de Table / Chevalets Nominatifs / Nom de Table

A réaliser par les organisateurs.



7HOTEL
& SPA

Hôtel - Spa - Restaurant - Séminaire - Coworking
aux portes de Strasbourg

550, Boulevard Sébastien Brant - 67400 Illkirch
Tél : +33 (0)3 88 40 84 84 - contact@7hotel.fr
www.7hotel.fr