

Préparez le plus beau  
jour de votre vie au



7HOTEL  
& SPA





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

Vos deux interlocutrices, Vanessa et Joëlle, vous  
accompagneront tout au long des préparatifs du plus  
beau jour de votre vie.



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 c'est :

 5 salons de 62 à 445m<sup>2</sup> pour accueillir entre 15 et 200 personnes



La nuit de noce en chambre Junior Suite avec petit déjeuner, offerte aux mariés.



Un massage duo de 30 minutes le lendemain du mariage, réalisé par notre partenaire : Camille Becht.



Le menu dégustation offert aux futurs mariés mais également un repas dans notre restaurant le 7ème art offert pour vos noces de coton !



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



## Location de salle

Salons Broglie (120m<sup>2</sup>) : *mariage de 15 à 50 invités*

- à partir de 300€ la journée complète\*
- Piste de danse offerte

Espace Kléber comprenant 3 salles modulables (à partir de 120m<sup>2</sup> jusqu'à 160m<sup>2</sup> par salle) : *mariage de plus de 50 invités*

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

*Si le contrat est signé moins d'un mois après la réception de la proposition, nous vous offrons le prix d'une salle !*

\* 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 !





## Vin d'honneur

A partir de 10€ par personne, nous réalisons des vins d'honneur comprenant :

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

Nous réalisons également des vins d'honneur 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.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération. Le service est compris dans le prix affiché.*



### Cocktail Apéritif 1

4 pièces/personne

Tarif : 7€ par  
personne



### Cocktail Apéritif 2

8 pièces/personne

Tarif : 14€ par  
personne



### Cocktail Apéritif 3

11 pièces/personne

Tarif : 20€ par  
personne



### Cocktail Apéritif 4

14 pièces/personne

Tarif : 24€ par  
personne

# Pièces froides

## Les classiques

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

## Les mini brochettes

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

## Les originaux

- Mini «Paris Brest» garnis salé
- Mini bocaux vegan
- Mini cannelés salés
- Mini muffins salés assortis
- Mini sushi 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 nordique 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 crevettes
- Méditerranéenne

Propositions pouvant évoluer au fil des saisons.





# 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
- Arancini 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

Propositions pouvant évoluer au fil des saisons.



## Pièces sucrées

### Les classiques

- Assortiment de macarons
- Mini cannelés
- 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

Propositions pouvant évoluer au fil des saisons.





## 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 30L entamé          |

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.  
Le service est compris dans le prix affiché. Tous les prix sont en TTC.*

## Menus

Chaque mariage étant unique, votre repas doit aussi l'être.  
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  
-  
Suprême de volaille,  
sauce forestière  
*ou*  
Dos de merlu « vapeur »,  
beurre blanc aux 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  
brulée, terrine, poelé)  
*ou*  
Brochettes de St-Jacques et  
gambas, röstis fondants  
-  
Filet de bar,  
beurre blanc mousseux  
*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 avec 5 fromages : comté, brie, munster, chèvre et bleu

**6€ par personne**



## Les enfants

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 (soda, jus, eau, etc.)
- Un bar à bonbons
- Des matelas et coussins
- Babysitter sur demande

*\*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 le menu que vous aurez choisi.*

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 mariage.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération. Le service est compris dans le prix affiché. Tous les prix sont en TTC.*



## Soirée dansante

Vous avez la possibilité de venir avec le DJ ou orchestre de votre choix. Nous pouvons toutefois vous mettre en relation avec les 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  
A partir du 2ème fût percé 190€ / fût (3.60€ la pinte)
- 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

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.  
Le service est compris dans le prix affiché. Tous les prix sont en TTC.*







## 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 fait par les mariés (bougies, pétales, photos, etc.).

### **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**

Menus personnalisés offerts.

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

A réaliser par les mariés.

*Une liste de prestataires (wedding planner, photographes, magasins de robes, alliances, etc.) peut vous être fournie sur demande.*

## Pour être sûrs de ne rien oublier

La préparation du mariage peut être stressante et nous pouvons facilement oublier certains détails. Voici une liste reprenant les points à ne pas oublier.

### J-12 mois

- Déterminez votre budget
- Déterminez la date.
- Sélectionnez le lieu de réception

### J-11 mois

- Choisissez le thème
- Etablissez un contrat de mariage avec le notaire

### J-10 mois

- Commencez à choisir votre robe de mariée
- Créez votre site web de mariage

### J-9 mois

- Vérifiez la validité de vos pièces d'identité
- Finalisez votre choix de robe
- Réservez les chambres d'hôtels pour vos invités

### J-8 mois

- Créez votre faire-part
- Créez votre liste de mariage
- Sélectionnez votre fleuriste

### J-7 mois

- Testez le repas
- Réservez votre DJ ou groupe
- Elaborez votre décoration

### J-6 mois

- Envoyez vos faires-parts de mariage
- Réservez votre voyage de nocces

### J-5 mois

- Achetez le costume du marié
- Achetez les chaussures des mariés
- Fixez la date de votre EVJF et EVJG

### J-4 mois

- Choisissez votre gâteau de mariage
- Achetez les alliances
- Essai de coiffure et de maquillage

### J-3 mois

- Ecrivez vos voeux
- Rencontrez le célébrant ou officiant de cérémonie

### J-2 mois

- Faites un point avec votre fleuriste
- Donnez votre sélection de musiques au DJ ou au groupe

### J-1 mois

- Elaborez votre plan de table
- Elaborez votre chorégraphie de mariage
- Déposez votre dossier à la mairie

### Dernière semaine

- Rendez-vous avec l'esthéticienne
- Rendez-vous pour le dernier essayage de la robe
- Organisez la trousse de soin pour le jour J
- Réalisez le planning détaillé du Jour J
- Finalisez le plan de table





7HOTEL  
&SPA



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

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