



citadines

Eurometropole
Strasbourg

Weddings

MARIAGE, PACS, FIANCAILLES...

Organisez avec nous le plus beau jour de votre vie à l'hôtel Citadines Eurométropole Strasbourg



Suivi personnalisé

Notre équipe, composée de Céline et Lucile, vous accompagne pour organiser ensemble le plus beau jour de votre vie !



Chambre romantique

Vous souhaitez apporter un décor romantique à votre chambre nuptiale ?
De nombreuses possibilités s'offrent à vous !



Dégustation

Le menu 3 plats choisi pour le jour de votre mariage vous sera offert pour une dégustation.
Valable pour 2 personnes



Tarifs préférentiels

A partir de 10 chambres, des tarifs avantageux s'offrent à vos convives souhaitant séjourner à l'hôtel le jour du mariage

01

POUR VOUS

Choisir les
Citadines Eurométropole Strasbourg,
c'est de nombreux avantages qui s'offrent à vous !

02

NOS PRESTATIONS

*Un appart'hôtel avec toutes les prestations
haut de gamme qu'il vous faut !*

Nos services



Parking privé

Parking sous terrain et sécurisé de 166 places,
Location de vélo sur place



Restaurant Braise

Restaurant Braise par Substance, autour des
grillades Brasero.



400 m² de salon

4 salons modulables, de 80m² à 400 m²,
cadre élégant et moderne, lumière du jour.



Bar lounge

Endroit idéal pour siroter un cocktail et découvrir
nos suggestions du moment.



Spa by Sothys

400 m² d'espace bien-être. Piscine intérieure
chauffée, sauna, hammam, cabines de soins.



Réception 24h/24

Service de bagagerie et réception ouverte 24h24.

Nos chambres

166 chambres

Spacieuses et modernes, de 30 à 58 m², décorés avec style et élégance, séjour connecté 2.0.
Cuisine équipée, climatisation, wifi gratuit, coffre-fort, planche et fer à repasser.

137 studios



30 m² minimum



Jusqu'à 2 personnes

28 appartements



45 m² minimum



Jusqu'à 4 personnes

1 appartement panoramique



58 m²



Jusqu'à 4 personnes



Restaurant Braise
par Substance



Studio &
appartement



Bar
Bistronomique

LOCATION DE SALLE

03

Notre salle de 400 m² peut être divisée en quatre salons pour accueillir vos mariages de toutes tailles : jusqu'à 280 personnes en places assises et jusqu'à 315 personnes en cocktail debout.

Quel que soit votre projet, vous disposez d'un espace baigné de lumière naturelle et d'une agréable terrasse extérieure.

Le mobilier, la vaisselle, le nappage blanc ainsi que le service sont inclus dans nos prestations.

Le tarif des locations de salles est disponible sur demande.

L'équipe événementielle vous accompagne à travers nos forfaits tout compris et nos offres sur mesure.

Les frais de service après minuit sont de 150€ par heure entamée.

Sans piste de danse :

	Le cloud 1	Le cloud 2	Le cloud 3	Le cloud 4	Le cloud
m ²	125	115	80	80	400
Cocktail	100	100	50	50	350
Banquet	72	56	40	32	200

Avec piste de danse :

	Le cloud 1	Le cloud 2	Le cloud 1+2	Le cloud 1+2+3	Le cloud
m ²	125	115	240	320	400
Banquet	40	30	80	144	200

04

FORMULES VIN D'HONNEUR

A partir de 20 personnes

Formule Prosecco

(en moyenne 2 verres)
comprenant :

Prosecco
Bière pression
Jus de fruit
Eaux à discrétion

16€ / personne

Formule Crémant

(en moyenne 2 verres)
comprenant :

Crémant d'Alsace
Bière pression
Jus de fruit
Eaux à discrétion

18€ / personne

Formule Champagne

(en moyenne 2 verres)
comprenant :

Champagne
Bière pression
Jus de fruit
Eaux à discrétion

21€ / personne

Le forfait soft

Soda
Jus de fruit
Eaux à discrétion

8€ / personne

Supplément

Tireuse à bière + 1 fût de 20L (Heineken)	200€
Tout fût supplémentaire percé sera facturé	
Supplément bouteille de Picon	20€
Cocktail de fruits sans alcool	20€/L
Bouteille de champagne	89€
Bouteille de crémant	55€
Bouteille de soft	8€/L
Bouteille d'alcool fort (+2L de soft)	80€



Formule 6 pièces*

Pièces froides :

Pâté en croûte (volaille et porc)
et abricot
Mauricette à l'effiloché de porc
Tartare de thon et citron vert

Pièces chaudes :

Feuilleté de canard confit
Arrancini de porc au munster
Effiloché de tourteau crémeux
avocat

15€ / personne

Formule 8 pièces*

Pièces froides :

Verrine guacamole et crevettes
Salade de boeuf Thai
Pâté en croute volaille et abricot
Club sandwich quasi de veau et
moutarde

Pièces chaudes :

Croque saumon fumé
Croquette de chèvre et figues
Nem de scampi aigre doux
Cassolette d'escargots poireaux
et ail doux

20€ / personne

Formule 10 pièces*

Pièces froides :

Pic de foie gras à la pistache
Feuilleté de canard confit
Pâté en croute volaille et abricot
Tartare de thon et citron vert
Salade de poulpe aux olives et
tomates séchées

Pièces chaudes :

Croque jambon truffes
Pic de volaille marinée
Croquette de chèvre et figues
Nem de scampi aigre doux
Arrancini de porc au munster

25€ / personne

05

FORMULES VIN D'HONNEUR

A partir de 10 personnes

*Cocktail précédant votre repas,
le vin d'honneur lance les festivités du mariage !*

*Pièces cocktail données à titre indicatif
Pouvant évoluer selon la saisonnalité



06

MENU ASSIS

A partir de 20 personnes

Eaux à discrétion, thé/café inclus

*Assiette en supplément :
4 fromages de la Maison Turrette : 9€*

**Menus donnés à titre indicatif
Pouvant évoluer selon la saisonnalité*

Beaucoup...*

Tourteau et langoustine en croûte de brioche,
jus de carcasses émulsionné au beurre

Magret de canard cuit sur la braise,
fricot de légumes et jus aux agrumes

Pavlova aux fruits de saison

55€ / personne

Passionnément...*

Cubes de saumon d'Ecosse mariné comme un gravlax,
crème aigre douce ciboulette, oeuf de saumon et aquavit

Quasi de veau longuement cuisiné au romarin,
légumes grillés et pressé de pommes de terre charlotte

Paris-Brest pralin aux noisettes du Piémont

65€ / personne

A la folie...*

Foie gras de canard cuit au torchon,
panettone toasté et gelée de sureau

Filet de daurade à la plancha, piperade de poivron
aux épices, jus de bouillabaisse

Pavé de faux filet charolais IGP rôti entier,
pommes de terre cuites au beurre clarifié,
jus monté au beurre de truffe

Tartelette pistache de Brönte,
crème mascarpone à la fleur d'oranger

82€ / personne

Menu enfant

Jusqu'à 12 ans



Volaille ou poisson du moment
Légumes du moment et pommes grenailles

Mousse au chocolat

Un soft et eaux à discrétion

14€ / enfant

Buffet tendresse*

Entrées froides

Saumon cuit, crème d'aneth
Pommes de terre a la tapenade d'olive
Pâté en croute pintade pistache
Salade de légumes aux herbes fraîches
Crème de guacamole, gambas marinées au citron vert
Salade de soja et légumes craquants

Entrées chaudes

Cassolette d'escargots, fondue de poireaux
Arrancini, riz arborio, gorgonzola, noix

Poisson

Médaille de lotte, beurre blanc a l'estragon, fleuron
Poêlée de légumes verts

Viandes

Volaille jaune d'Alsace, crème aux éclats de morilles
Ecrasé de pommes charlottes cuites au four
Ballotine d'agneau aux abricots cuite a 57° puis snackée
Tian a le provençal

Sélection de fromages

Desserts

Pavlova aux fruits de saison
Entremet chocolat et vanille intense
Macaron (vanille, chocolat,
pistache, caramel) au choix

66 € / personne

Buffet passion*

Entrées froides

Saumon d'Ecosse mariné comme un gravelax puis
pané aux herbes fraîches
Salade de radis blanc au sésame torréfié
Foie gras cuit au torchon, kougelhof toasté
Salade de choucroute au miel et fruits secs
Cannelloni de courgettes au chèvre frais
Salade de poivron confit aux fèves
Salade de sucrine vinaigrette a l'huile de truffe

Entrées chaudes

Spirale de boeuf et veau au basilic
Casting de tomates

Poissons

St Jacques à la plancha
Tombée de jeunes pousses d'épinard
Saumon et sandre cuit en croute de feuilletage
Légumes de saison gratinés au parmesan

Viandes

Pavé quasi de veau basse température, jus corsé
Gratin forézien a la crème double
Filet de boeuf Wellington
Choux fleur pané au tandoori, crème de sésame

Sélection de fromages

Desserts

Choux Paris-Brest
Pavlova aux fruits de saison
Entremet chocolat et vanille intense
Macaron (vanille, chocolat, pistache, caramel) au choix

82 € / personne

07

BUFFET ASSIS

A partir de 30 personnes

Nous proposons également des buffets

*spécifiques tels que :
végétarien, halal, sans gluten, etc.*

*Buffets donnés à titre indicatif

Pouvant évoluer selon la saisonnalité

Le forfait du Sommelier

2 verres
café/thé et eaux à discrétion

16€ / personne

Le forfait **Alsace**

2 verres
café/thé et eaux à discrétion

18€ / personne

Le forfait **Premium**

2 verres
café/thé et eaux à discrétion

21€ / personne

Le forfait **soft**

Jus de fruit
Thé/ café
Eaux à discrétion

5€ / personne / heure

Suppléments

Nous proposons également une formule OPEN BAR pour la fin de vos soirées.
Avec votre budget et vos envies nous vous faisons une offre sur mesure.

Pour accompagner le dessert, nous vous proposons :

1 coupe de crémant à 9€ / pers

1 coupe de champagne à 13€ / pers

Si vous désirez fournir vos propres boissons, des frais seront appliqués :

Vin : 20€ par bouteille ouverte de 75cL

Crémant : 25€ par bouteille ouverte de 75cL

Champagne : 30€ par bouteille ouverte de 75cL



08

BOISSONS REPAS & BUFFET

A partir de 20 personnes

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

09

SUPLÉMENTS & SHOWCOOKING

A partir de 20 personnes

*Pouvant accompagner vos cocktails,
vos buffets assis ou vos brunchs*

Suppléments

Fruits de mer

Huitres, bulots, crevettes bouquet,
crevettes grises

25€ / personne

Fromages

Comté AOP, Crottin de Cavignol,
Munster AOP, Brie de Meaux AOP.

9€ / personne

Foie gras

Foie gras maison avec condiments
de saison et toasts.

18€ / personne

Showcooking

Wok *(en extérieur uniquement)*

Viandes et poissons marinés cuits
sous vos yeux.

18€ / personne

Vivanda

Découpe de viande cuite au choix
(boeuf, jambon ou veau).

18€ / personne

Petits choux

Sélection de choux avec toppings
et crème au choux, préparés par le
Chef pâtissier.

14€ / personne

Wedding cake

à partir de 10€ / personne

Choux montés

(crème pâtissière ou ganache montée, parfum au choix)

à partir de 8€ / personne
(3 choux / personne)

Plateau de mignardises *pour accompagner le café*

Financier, moelleux chocolat et sablé vanille

6€ / personne

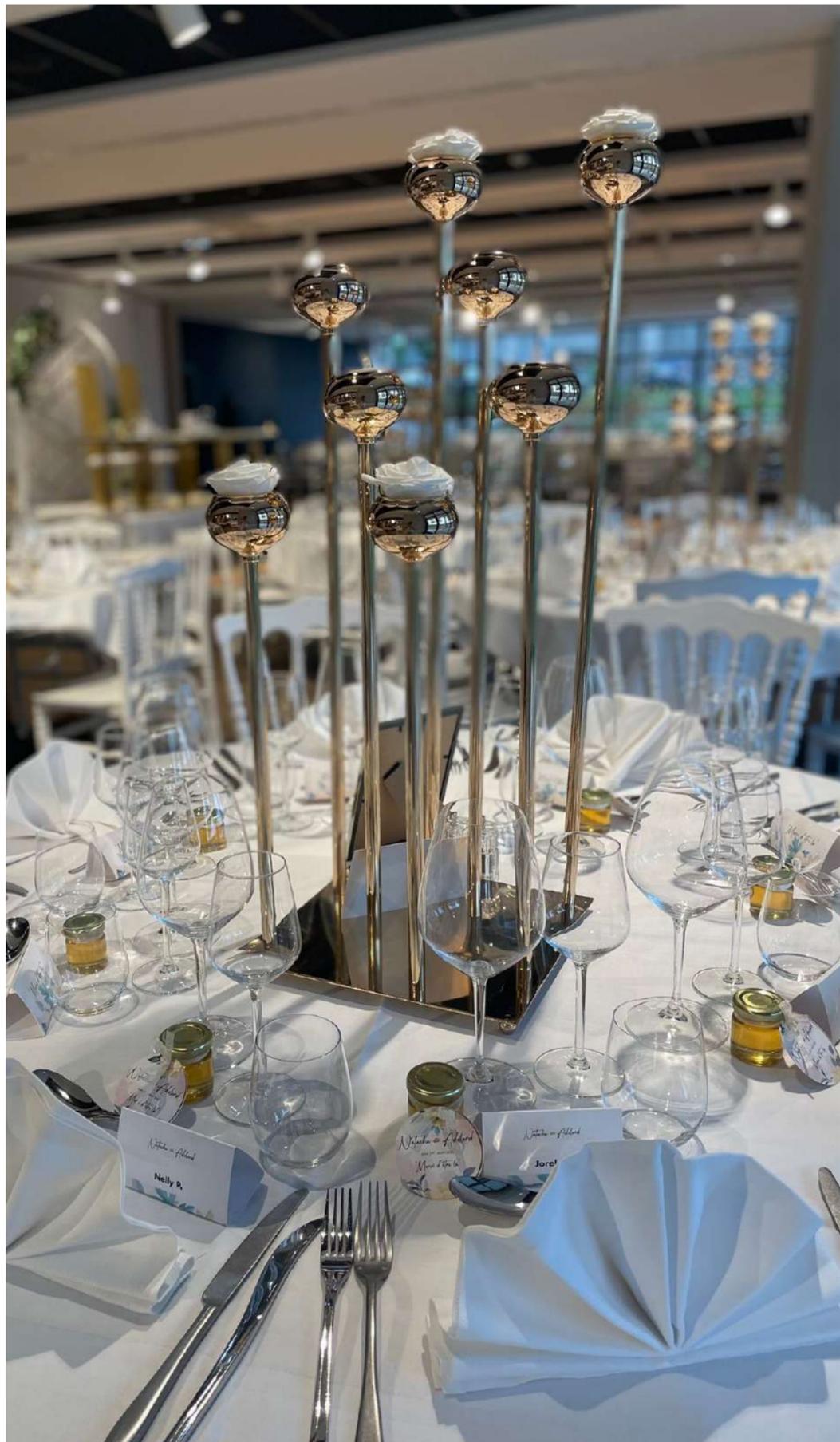
Que vous ayez déjà une idée précise ou que souhaitez être conseillé, nous serons ravis de pouvoir en discuter avec vous afin de cibler vos attentes et vos goûts.

10

LE GÂTEAU DES MARIÉS

A partir de 20 personnes

*Afin de rendre cet événement inoubliable,
nous pouvons confectionner
le dessert de vos rêves !*



11

BRUNCH

A partir de 20 personnes

A partir de 10h et jusqu'à 15h

Moment fort qui vous permettra de faire durer le plaisir et de prolonger un peu plus longtemps ce moment particulier avec vos invités.

Sucré

- Pains, viennoiseries, kouglof, brioche
- Fromage blanc et granola maison
- Yaourts
- Beurre, confiture, miel, pâte à tartiner
- Tartes maison
- Pancakes
- Salade de fruits
- Cakes sucrés

Salé

- Plateau de poisson froid
- Plateau de viande chaude
- Cake salé
- Omelette
- Saucisse, bacon, charcuteries
- Bar à salade
- Malicettes garnis
- Plateau de fromages
- 1 plat chaud à définir avec garnitures

Boissons

- Thé
- Café
- Infusion
- Chocolat chaud
- Jus de fruits
- Eaux

Suppléments

1 coupe de crémant
11€ / personne

1 coupe de champagne
13€ / personne

Proposition de smoothie
7€ / personne

Sont également disponibles tous les suppléments et showcooking rubrique 7



Formule à 40€ par personne. Nous sommes à votre écoute pour ajuster cette formule selon vos envies.

20€ pour les 5 à 12 ans.

Vous avez la possibilité de faire appel à vos propres prestataires extérieurs pour l'animation et la décoration de votre évènement.

Nous pouvons toutefois gérer intégralement l'organisation grâce à nos partenaires privilégiés :



Piste de danse



DJ / groupe de musique



Babysitting



Fleuriste



Photobooth



Photographe



Décoration



Eclairage



Installation
audiovisuelle



Mise en beauté : coiffure /
maquillage

13

NOS PRESTATAIRES

Notre équipe est heureuse de répondre à l'ensemble de vos demandes pour faire de votre mariage un événement à votre image, entièrement personnalisé.

14

RÉTRO-PLANNING

Pour vous permettre de vous organiser en toute sérénité, utilisez le rétroplanning ci-contre !

J-12 mois

- Déterminez votre budget
- Recherchez le lieu de réception
- Choisissez la date de votre mariage

J-10 mois

- Réalisez votre liste d'invités
- Essayez différentes robes de mariée
- Choisissez le thème de votre mariage
- Envoyez les faire-part

J-8 mois

- Réservez votre fleuriste
- Réservez votre photographe
- Réservez votre Dj
- Organisez votre voyage de noces

J-6 mois

- Essayez le costume pour monsieur
- Choisissez votre cortège
- Faites des essais maquillage et coiffure
- Réservez un lieu pour le brunch du lendemain

J-4 mois

- Fixez la date de vos EVJF et EVJG
- Choisissez vos alliances
- Ecrivez vos voeux
- Préparez votre décoration

J-1 mois

- Déterminez votre plan de table
- Préparez votre ouverture de bal
- Organisez le planning du jour J
- Vérifiez le dernier essayage de la robe

Le jour-J : faites nous confiance !

citadines

Eurometropole
Strasbourg

11, allée de l'Euro
67205 Oberhausbergen
www.citadineseurometropolestrasbourg.com

SERVICE COMMERCIAL
sales.eurometropole-f@citadines.com
+33 3 67 70 78 00

