



L'EUROPE

HÔTEL ••• RESTAURANT

B R O C H U R E M A R I A G E S
2 0 2 7



L'hôtel L'Europe est le lieu idéal pour l'organisation de votre mariage, il peut accueillir vos invités sur l'ensemble de la prestation du cocktail au dîner en passant par l'hébergement et le brunch du lendemain.

Nous serions ravis de vous accompagner pour cet évènement unique qui marquera votre vie.





S O M M A I R E



INTRO

PAGE 2

LE JOUR J

Cérémonie laïque

Le cocktail

Nos formules apéritives

Nos formules amuses-bouches

Le repas

Nos menus gastronomiques

Nos formules boissons

Nos menus enfants et adolescents

PAGE 6

PRESTATAIRES

PAGE 16

L'HÉBERGEMENT

PAGE 18

CGV

PAGE 20

NOS SALLES

PAGE 4

LE LENDEMAIN

Le brunch

PAGE 14

RETROPLANNING

PAGE 17

DEVIS

PAGE 19

CONTACT

PAGE 21

PRÉSENTATION

LES SALLES DE RÉCEPTION



PARIS RIVE DROITE

OU

PARIS RIVE GAUCHE

Tarif : 1000 €

Maximum 80 personnes



GRAND PARIS

Tarif : 2000 €

Maximum 200 personnes



INCLUS AVEC LA LOCATION DE SALLE

La journée d'installation

Le dressage des tables*

Le suivi et l'accompagnement personnalisés

Le personnel

La dégustation de deux menus de mariage

Le mobilier de bar

La mise à disposition de la verrerie, des assiettes et des couverts

Le nappages et serviettes blanches en tissu

*tables de 1,80 m de diamètre

La salle peut accueillir au maximum 20 tables de 10 personnes (Grand Paris).

À savoir

La salle du dîner est disponible de 20h00 à 1h00 du matin, au-delà de cette heure, une facturation par heure entamée sera appliquée à hauteur de :

- 200 € / heure pour un mariage de 50 à 100 invités
- 380 € / heure pour un mariage de 101 à 200 invités

Le mariage se terminera à 4h00 maximum.

PRÉSENTATION

LES SALLES POUR L'APÉRITIF

Pour l'apéritif ou le vin d'honneur, profitez de nos salles spécialement dédiées à ce moment de convivialité.

(En supplément de la location de la salle de dîner).



ESPACE EUROPE

Supplément de 800 €

Salle avec terrasse à l'extérieur

Capacité max : 300 personnes



OSLO

Supplément de 600 €

Salle avec un accès à l'extérieur

Capacité max : 120 personnes



LE JOUR J



CÉRÉMONIE LAÏQUE

NOTRE OFFRE



Possibilité d'organiser votre cérémonie laïque à l'hôtel l'Europe.
Le lieu et la capacité seront définis en fonction de votre choix sur
l'espace consacré au cocktail apéritif.
Des frais d'installation vous seront facturés. Nous pourrons vous
mettre à disposition chaises, micros et sonorisation.

La cérémonie sera gérée par vos soins.

Vous pouvez faire appel à un prestataire extérieur pour la location et
l'installation de mobilier supplémentaire.

Nous pourrons vous recommander un prestataire en cas de besoin.



LE COCKTAIL

FORMULES APÉRITIVES



TRADITIONNELLE

3 verres à 18 €, 4 verres à 23 €

Formule par personne :

- AOC Pinot gris d'Alsace
- AOC Crémant d'Alsace
- Jus de fruits, soft, eaux



PRESTIGE

3 verres à 30 €, 4 verres à 39 €

Formule par personne :

- AOC Gewurztraminer d'Alsace
- AOC Champagne
- Jus de fruits, soft, eaux



TENDANCE

3 verres à 21 €, 4 verres à 27 €

Formule par personne :

- AOC Muscat d'Alsace
- AOC Crémant rosé d'Alsace
- Jus de fruits, soft, eaux



CRÉATION

3 verres à 19 €, 4 verres à 24 €

Formule par personne :

- Bar à spritz et mojitos animé par un barman mixologue
- AOC Crémant
- Jus de fruits, soft, eaux

LE COCKTAIL

FORMULES APÉRITIVES

Offrez à vos invités une expérience conviviale et originale en enrichissant votre formule apéritive : optez pour la location d'une tireuse à bière pression pour une touche festive et décontractée, ou laissez-vous séduire par l'élégance d'un bar à cocktails sur-mesure, animé par un barman mixologue.



BIÈRE BLONDE

Fût de 20 litres : 180 €

Fût de 30 litres : 260 €

Micro brasserie locale



BIÈRE BLANCHE

Fût de 20 litres : 210 €

Fût de 30 litres : 310 €

Micro brasserie locale



BAR À COCKTAIL

Forfaits :

40 cocktails : 260 €

80 cocktails : 520 €

Animé par un barman mixologue

- Mojito
- Spritz
- Piña Colada
- Gin Tonic
- Cocktail sans alcool

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LE COCKTAIL

FORMULES AMUSES - BOUCHES



GOURMET

20 € par personne

- 3 amuses bouches froids salés
- 3 amuses bouches chauds salés
- 3 amuses bouches sucrés



GOURMAND

25 € par personne

- 4 amuses bouches froids salés
- 4 amuses bouches chauds salés
- 4 amuses bouches sucrés



COOKING SHOW

5 € par personne pour 2 mini brochettes

Au choix :

- Animation «plancha terre»
Mini brochette boeuf ou poulet mariné
- Animation «plancha mer»
Mini brochette saumon ou gambas

Une sélection vous sera proposée en fonction de la saison et de la créativité de notre Chef.

LE REPAS

LES MENUS GASTRONOMIQUES

Notre Chef est fier de vous proposer des plats réalisés avec des produits frais de qualité. L'ensemble de nos viandes est issu d'élevages français, dans le respect du bien-être animal.



Formule «Je t'aime» 3 plats

63,00 € / personne

Une entrée, un poisson ou une viande, fromage ou dessert

Formule «Passionnément» 4 plats

69,00 € / personne

Une entrée, un poisson ou une viande, fromage et un dessert au choix.

Formule «À la folie» 6 plats

89,00 € / personne

Une entrée, un poisson, un sorbet, une viande, fromage et un dessert au choix.

LA PIÈCE MONTÉE

Nous assumerons uniquement le service de votre pièce montée, livrée par votre prestataire le jour J, une participation vous sera demandée de 2,50 €/personne.

Une fois la réservation du mariage confirmée avec arrhes, nous vous proposerons de réaliser une dégustation test en choisissant votre menu idéal.

Sur réservation, en fonction de nos disponibilités.

ENTRÉES

- Foie gras de canard mi-cuit au kirsch, chutney de cerise, brioche dorée
- Truite fumée, variation autour de la betterave, gel de citron
- Œuf parfait, fèves fondantes, graines de lin et baguettine
- Union de deux saumons, douceur acidulée et touche florale

POISSONS

- Nage de Saint-Jacques mi-cuite au matcha, petits pois pochés
- Lotte rôtie, petit épeautre et cranberries, jus réduit
- Dos de cabillaud, crémeux de patate douce à l'huile de noix
- Omble chevalier, duo de carottes croquantes, sauce rouille
- Scampis marinés juste saisis, essence de crustacés

SORBETS

- Piña colada à la liqueur de coco
- Gingembre et vodka G (distillerie Miclo)
- Citron et Lemon Beach (distillerie La Grange)
- Spritz et Crémant d'Alsace
- Melon et Lillet rosé

VIANDES

- Magret de canard rosé, polenta à la tomate séchée, sauce chimichurri
- Filet de bœuf Wellington déstructuré, sauce cèpes et herbes fines
- Carré de veau farci à la roquette et foie gras, grenailles embrochées, sauce Albuféra
- Triptyque boucher, crémeux de vitelotte à l'huile de truffe
- Filet de caille, sauce au porto rouge et petits légumes glacés

FROMAGES

- Trilogie du fromager sur assiette
- Brie de Meaux en mille-feuilles de mascarpone aux noix, mesclun
- Buffet de 6 fromages AOP français (supplément de 3 € par personne)

DESSERTS

- Dacquoise saveur pistache, crème pralinée et framboise
- Macaronage vanillé, soupçon de framboise
- Pêle-mêle de fruits et sorbets de saison
- Symphonie glacée framboise, glace riz au lait et biscuit au chocolat
- Buffet de desserts (supplément de 8 € par personne)

LE REPAS

LE DÎNER BUFFET

Une option conviviale et raffinée pour un mariage tout en détente.

Chacun compose son assiette selon ses envies et profite d'un moment gourmand et festif.

Deux formules au choix pour s'adapter à vos goûts et à l'ambiance de votre soirée.

Minimum : 40 personnes.

Formule «Plaisir» 65,00 € / personne

BUFFET DES ENTRÉES

- Verrine de tartare de saumon cru et fumé
- Pâté en croûte de volaille « maison » à la moutarde à l'ancienne
- Assortiment de charcuteries
- Tartine de rillettes de thon à la ciboulette
- Bar à salades « simples » et composées

PLATS CHAUDS SERVIS AU BUFFET

- Suprême de poulet jaune d'Alsace, sauce parfumée à la truffe
- Pavé de saumon, sauce à l'oseille au crémant d'Alsace
- Garnitures de légumes et de féculents

BUFFET DES DESSERTS

- Tartelette aux fruits de saison
- Bavaois passion
- Paris-Brest
- Baba au rhum
- Forêt-Noire
- Salade de fruit de saison

Formule «Gourmet» 80,00 € / personne

BUFFET DES ENTRÉES

- Duo de saumon gravlax et fumé
- Foie gras de canard mi-cuit « maison »
- Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan
- Verrine de tartare de thon rouge à la mangue
- Pâté en croûte « maison » au foie gras
- Bar à Salades « simples » et composées

PLATS CHAUDS SERVIS AU BUFFET

- Magret de canard rôti, sauce miel et thym
- Filet de bar grillé sauce Champagne
- Garnitures de légumes et de féculents

BUFFET DE FROMAGES

- Munster, Comté, Roquefort, St-Maure-de-Touraine et brie de Meaux

BUFFET DES DESSERTS

- Vacherin glacé vanille, mangue et fruit de la passion
- Forêt-Noire
- Tartelette aux fruits de saison
- Verrine de salade de fruits de saison
- Déclinaison de mignardises
- Déclinaison de macarons sucrés
- Bonbonnes de bonbons
- Salade de fruits de saison

LE REPAS

FORMULE BOISSONS



CLASSIQUE

3 verres à 21 €, 4 verres à 27 €

Formule par personne :

- Vin blanc et rouge confondus
- + 1 L d'eau minérale plate ou gazeuse
- + Boissons chaudes à discrétion



PREMIUM

3 verres à 28 €, 4 verres à 37 €

Formule par personne :

- Vin blanc et rouge confondus
- + 1 L d'eau minérale plate ou gazeuse
- + Boissons chaudes à discrétion

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LE REPAS

POUR LES PLUS JEUNES



MENU ENFANTS

Formule à 17 € par personne :

- Emincé de volaille, sauce aux champignons, frites
- Coupe de glace
- 30 cl de jus de fruits
- 50 cl d'eau



MENU ADOLESCENTS

Menu identique aux adultes

(demi portion = demi tarif)

+ Forfait boissons Softs à 9 €

- 30 cl de jus de fruits
- 50 cl d'eau



LE LENDEMAIN



LE LENDEMAIN

LE BRUNCH

Prolongez les festivités en toute convivialité !

Le lendemain de cette belle soirée, retrouvez vos proches autour d'un déjeuner au Comptoir d'Henri, notre restaurant au cœur de l'hôtel.

Nous vous accueillerons avec plaisir entre 12h00 et 14h00, pour un moment de partage et de gourmandise.

BRUNCH ADULTE

Formule à 39 € par personne



BRUNCH ENFANT

Moins de 12 ans

Formule à 17 € par enfant

Offre disponible à partir de 20 personnes.

Réservation 3 mois avant la date du mariage.



Exemple de brunch

LES CLASSIQUES

- Saumon « Bellevue »
- Blinis de saumon fumé
- Assortiment de charcuteries Alsaciennes
- Mini club sandwiches

LE BAR A SALADES

- Assortiment de salades à composer soi-même

LES PLATS CHAUDS AVEC ACCOMPAGNEMENTS

- Boeuf bourguignon **ou** jambon braisé au miel
- ou** dos de cabillaud, sauce riesling

LA PAUSE SUCRÉE

- Mini viennoiseries (croissant, pain au chocolat)
- Pancakes
- Kougelhopf sucré
- Gaufres, crêpes,
- Assortiment de céréales et fromage blanc
- Tarte aux fruits, ile flottante, Forêt Noire
- Salade de fruits, fruits frais coupés

LES FROMAGES

- Munster, Comté, Chèvre frais, Chèvre cendré, Roquefort, Camembert

LES BOISSONS

- Jus de pomme, jus d'orange, jus multivitaminé
- Eau plate, eau gazeuse
- Café, thé, chocolat chaud, infusion

COMPLÉTER NOTRE OFFRE LES PRESTATIONS

Vous êtes libre du choix de vos prestataires : DJ, fleuriste...
Ceux-ci seront réservés par vos soins et à votre charge.

SUGGESTION DE CONTACTS

Nous avons déjà collaborer ensemble Vous pouvez les contacter directement.

Pièces montées

- GILG - 60 Grand Rue – 68000 COLMAR - 03 89 23 96 84
- SCHMITT - 3 rue de Mulhouse – 68180 Horbourg Wihr – 03.89.24.01.76

Décorateur évènementiel / Location de photobooth :

- ID FETES EVENTS - 06 11 66 53 54

DJ

- DIMENSION DJ - 03 69 45 92 95



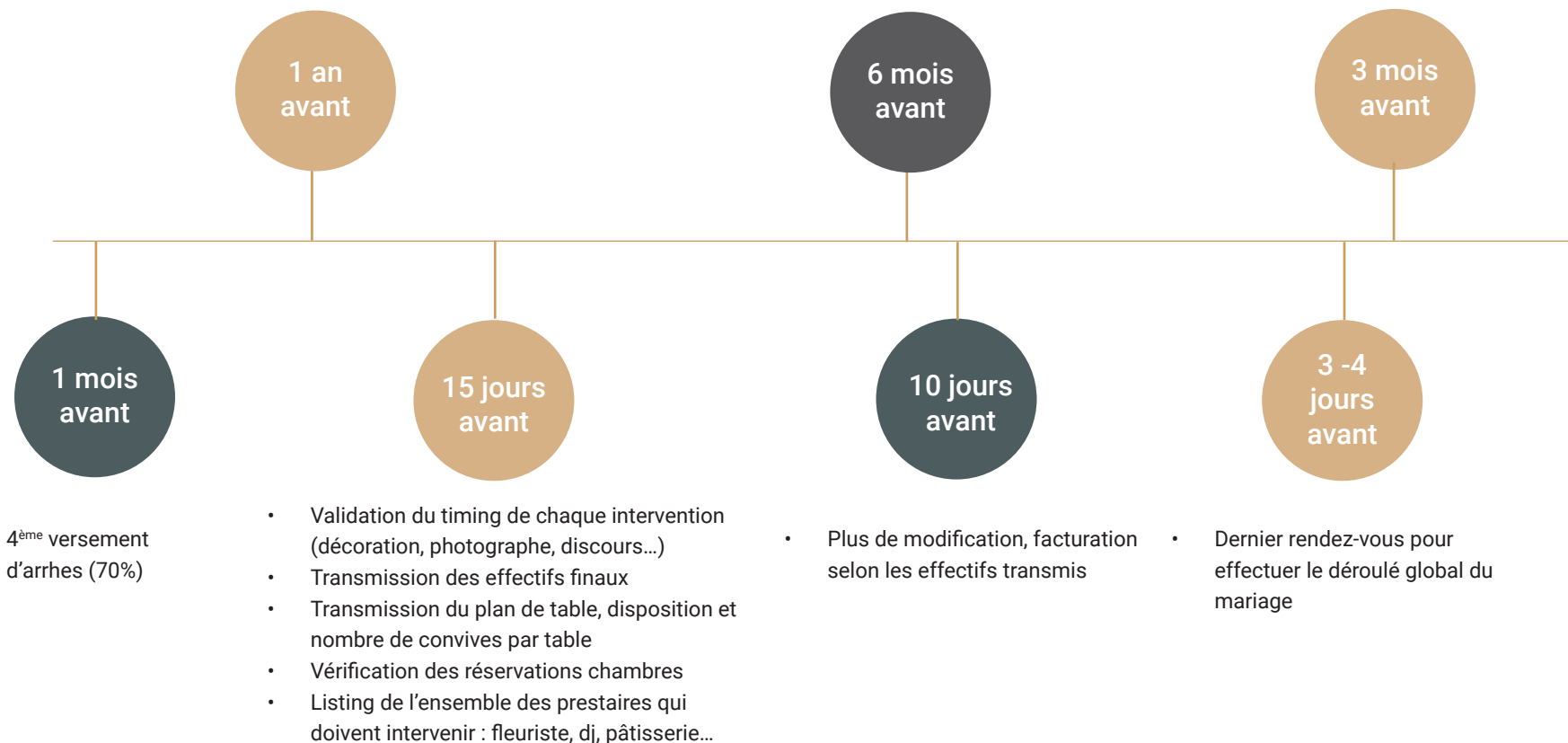
RETROPLANNING

LES TEMPS FORTS

- Prise de contact et visite des lieux et validation
- Lister le nombre d'invités et du nombre de chambres nécessaires
- Choix des prestations cocktails, menus, forfaits boissons, brunch
- Etablissement du contrat de réservation, celle-ci sera définitive avec le retour du contrat signé et le premier versement d'arrhes

- 2^{ème} versement d'arrhes (50%)
- Planification du menu dégustation, validation du menu et des vins

- Validation des effectifs cocktail/dîner
- Réservation des chambres (nombre de chambres et de convives logés)



LE JOUR J
Vous profitez !

HÔTEL 4 ÉTOILES

HÉBERGER VOS INVITÉS

Offrez à vos invités le confort et la tranquillité d'une nuit sur place.

Avec ses 120 chambres élégantes et climatisées, l'Hôtel L'Europe vous permet de prolonger la fête en toute sérénité, sans avoir à se soucier du trajet du retour.

Vos proches peuvent se préparer tranquillement sur place, profiter pleinement de la réception, et savourer le lendemain un petit déjeuner convivial, tous réunis.

Un service pratique, confortable... et une excellente raison de plus de choisir L'Europe pour célébrer votre grand jour.

L'hôtel L'Europe lieu idéal pour votre mariage.



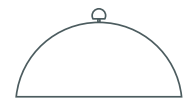
120 chambres pour loger vos invités sur place

Pour l'hébergement de vos invités, un tarif privilégié vous est proposé* :

- 110 € la chambre tradition / nuit
- 140 € la chambre triple / nuit
- 170 € la suite famille (2 adultes et 2 enfants) / nuit

Petit déjeuner buffet 17,50 € / personne

* tarif concédé pour 20 chambres maximum



Évènementiel Salle rénovée, restauration sur place



Bar & Restaurant Idéal pour le brunch du lendemain



Nous offrons aux jeunes mariés
1 nuité avec petit-déjeuner
pour 2 personnes.

DEVIS SIMPLIFIÉ

POUR SE PROJETER

LE LIEU

Prestations	Tarifs TTC	Nbre d'invités	Total
Salon privé / service inclus < 80 invités	1000 €	/	
Salon privé / service inclus > 80 invités	2000 €	/	
Heures supplémentaire <100 invités (après 1h00)	200 €	Nbre d'heure	
Heures supplémentaire >100 invités (après 1h00)	380 €	Nbre d'heure	
Privatisation salle apéritif espace Oslo	600 €	/	
Privatisation salle apéritif espace Europe	800 €	/	

Sous-total :

LE COCKTAIL

Prestations	Tarifs TTC	Nbre d'invités	Total
Cocktail formule Traditionnelle 3 verres	18 €/invit.		
Cocktail formule Traditionnelle 4 verres	23 €/invit		
Cocktail formule Tendance 3 verres	21 €/invit		
Cocktail formule Tendance 4 verres	27 €/invit		
Cocktail formule Prestige 3 verres	30 €/invit		
Cocktail formule Prestige 4 verres	39 €/invit		
Cocktail Formule bar cocktail 3 verres	19 €/invit		
Cocktail Formule bar cocktail 4 verres	24 €/invit		
Cocktail formule Bar Cocktail 40 cocktails	260 €	/	
Cocktail formule Bar Cocktail 80 cocktails	520 €	/	
Tireuse à bière blonde 20 litres	180 €	/	
Tireuse à bière blonde 30 litres	260 €	/	
Tireuse à bière Blanche 20 litres	210 €	/	
Tireuse à bière Blanche 30 litres	310 €	/	
Bar à cocktails	6,50 €		
Formules amuses-bouches Gourmet 9 pièces	20 €/invit		
Formules amuses-bouches Gourmand 12 pièces	25 €/invit		
Cooking show	5 €/invit		

Sous-total :

LE REPAS

Prestations	Tarifs TTC	Nbre d'invités	Total
Formule «Je aime» 3 plats	63 €/invit		
Formule «Passionnement» 4 plats	69 €/invit		
Formule «A la folie» 6 plats	89 €/invit		
Menu «Enfance» (jusqu'à 12 ans)	17 €/invit		
Menu «Adolescence» (jusqu'à 18 ans) «Je aime» 3 plats	30,50 €/invit		
Menu «Adolescence» (jusqu'à 18 ans) «Passionnement» 4 plats	34,50 €/invit		
Menu «Adolescence» (jusqu'à 18 ans) «A la folie» 6 plats	44,50 €/invit		
Supplément service pièce montée	2,50 €/invit		
Formule boissons Classique 3 verres	21 €/invit		
Formule boissons Classique 4 verres	27 €/invit		
Formule boissons Premium 3 verres	28 €/invit		
Formule boissons Premium 4 verres	37 €/invit		
Formule boissons «Adolescence»	9 €/invit		
Brunch du lendemain - Adultes	39 €/invit		
Brunch du lendemain - Enfant (jusqu'à 12 ans)	17 €/invit		

Sous-total :

TOTAL :

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

- La réservation ne sera prise en compte que lorsque celle-ci aura été confirmée par écrit, accompagnée du contrat signé et après le versement d'arrhes forfaitaire de 1000 €.
- 6 mois avant la date de votre mariage, 50% de la somme à titre d'arrhes vous sera demandé.
- 1 mois avant la date de votre mariage 70% de la somme à titre d'arrhes vous sera demandé.
- En cas d'annulation 60 jours avant la date de la manifestation, sauf cas de force majeure, les arrhes ne seront pas restitués.
- Le solde de la facture devra être réglé le jour du départ sur place à la réception de l'hôtel.
- Un seul menu sera choisi pour l'ensemble des convives.
- Le menu devra nous parvenir 15 jours avant la date prévue d'arrivée, à défaut le menu dégustation sera imposé.
- 10 jours avant la manifestation, nous devons connaître l'effectif réel, qui sera retenu comme BASE DE FACTURATION (sauf cas de force majeur sur justificatif).
- Une défection de 2 personnes sera prise en compte jusqu'à la veille de la manifestation, sans pénalité.
- L'utilisation de bougies, feux de bengales et autres matériels inflammables est strictement interdite dans nos salles de banquet.
- Toutes dégradations effectuées dans la salle et dans les chambres, seront à la charge des mariés.



HÔTEL L'EUROPE CONTACTS

VOTRE CONTACT PRIVILÉGIÉ

Laetitia Pichoff
03.89.20.54.02
l.pichoff@hotel-europe-colmar.fr

ADRESSE

15 Route de Neuf-Brisach
68180 HORBOURG-WIHR
Tél : 03 89 20 54 00
www.hotel-europe-colmar.com

SUIVEZ - NOUS

 hoteleuropecolmar
 Hotel L'Europe Colmar

