



L'EUROPE
HÔTEL ••• RESTAURANT

S É M I N A I R E S
E T C O N G R È S

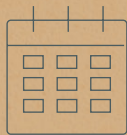


J O U R N É E S D ' É T U D E

9
S A L L E S

9 0 0 M ²
D'ESPACES DÉDIÉS
AUX RÉUNIONS

Nos salons modulables répondent à vos besoins spécifiques,
assurant ainsi le succès de vos événements professionnels.



Tous nos salons bénéficient de la lumière du jour



NOS OFFRES SÉMINAIRES



JOURNÉE D'ÉTUDE



SUR-MESURE

Nos forfaits sont réservables pour un minimum de 10 personnes.
Un supplément de location de salle sera appliqué si l'effectif n'est pas atteint.



NOTRE OFFRE JOURNÉE D'ÉTUDE



Disponible à la journée ou en demi-journée

Mise à disposition d'une salle plénière, équipée de matériel de haute technologie, grand écran, vidéo projecteur, click and share avec présentation sans fil, paper board, feuilles, stylo, 50 cl d'eau.

Accueil

Café, thé, jus de fruits, eaux minérales, fruits à croquer, mini viennoiseries.

2 pauses gourmandes *

À choisir dans notre carte

** En forfait demi-journée : une seule pause gourmande*

Déjeuner 3 plats

À choisir parmi nos propositions du moment
50 cl d'eau et un café.





NOTRE OFFRE SUR - MESURE



Offrez le meilleur à vos collaborateurs !

Composez vous-même votre séminaire en fonction de vos besoins et de vos envies (soirée à thème, afterwork, animations...).

Location de salle et prestations à la carte.

À
LA
CARTE





SUR-MESURE

NOS PAUSES GOURMANDES



CAFÉ D'ACCUEIL

Café, thé, jus de fruits, eaux minérales, fruits à croquer et mini viennoiseries.



Au choix dans votre journée d'étude

PAUSE SUCRÉE

Boissons chaudes et jus de fruits
Fruits à croquer
Gourmandises sucrées

PAUSE SALÉE

Boissons chaudes et jus de fruits
Fruits à croquer
Gourmandises Salées

PAUSES THÉMATIQUES

Boissons chaudes et jus de fruits

Campagnarde : planchette charcuteries et fromages – corbeille de pain

Healthy Break : barre de Céréales bio – jus détox – corbeille de fruits



RESTAURATION

D É J E U N E R S É M I N A I R E

Dans le cadre de votre séminaire, optez pour un déjeuner servi dans un de nos espaces de restauration ou en formule cocktail finger food.

Le menu ci-contre est donné à titre d'exemple et peut évoluer en fonction de la saison.



ENTRÉES

- Filet de rouget et houmous d'aubergine
- Raviole de farce fine de volaille ouverte, petits légumes et bouillon thaï
- Terrine de campagne maison, pickles et toast de pain aux noix
- Artichaud façon barigoule et crémeux de céleri

PLATS

- Saumon en croûte d'herbes, purée de vitelotte et sauce à l'aneth
- Cuisse de canard, pommes de terre rissolées et sauce aigre douce
- Pluma de cochon, tagliatelles et sauce acidulée
- Risotto de sarrasin, réduction au miso et légumes de saison

DESSERTS

- Le traditionnel fraisier
- Tartelette citron basilic meringuée
- Tarte fromage blanc, pêle mêle fruits rouges et menthe
- Brownie chocolat, glace vanille caramel noix de pécan

O U

MENU UNIQUE

POUR L'ENSEMBLE DES PARTICIPANTS

2 plats avec 50 cl d'eau et un café (entrée + plat ou plat + dessert)

3 plats avec 50 cl d'eau et un café (entrée + plat + dessert)

En cas de régime alimentaire particulier, possibilité de choisir jusqu'à deux entrées, deux plats et deux desserts.*

BOISSONS

Proposition d'accord mets et vins par nos équipes sur demande.



MENU ALSACIEN



ENTRÉES

- Tarte à l'oignon, salade verte
- Paté en croute, crudités
- Salade vigneronne

PLATS

- Choucroute traditionnelle aux 4 viandes
- Fleischkieschle sauce pinot noir, pommes de terre persillées
- Pavé de truite d'Alsace, sauce au riesling et spaetzles

DESSERTS

- Kougelhoppf glacé
- Tarte aux quetsches
- Assiette de trois fromages Alsaciens



RESTAURATION

SOIRÉE SÉMINAIRE



DÎNER SÉMINAIRE

3 plats (entrée, plat, dessert)
au choix parmi la carte page précédente

2 verres de vin en accord avec les mets choisis
50 cl d'eau, 1 café

DÎNER GASTRONOMIQUE

4 plats (entrée, plat, fromage, dessert)
au choix parmi la carte page précédente

3 verres de vin en accord avec les mets choisis
50 cl d'eau, 1 café

Menu unique pour
l'ensemble des participants



COCKTAIL DÎNATOIRE

18 pièces dont 6 pièces salées froides,
6 pièces salées chaudes et 6 sucrées
2 verres de vin
50 cl d'eau, 1 café

FONTAINE À BIÈRE

Selon notre coup de coeur du moment avec
tireuse privative



CAPACITÉ ET TARIFS

NOS SALONS

	M2	THÉÂTRE	ÉCOLE	U/BLOC	BANQUET	COCKTAIL
PARIS RIVE GAUCHE	200	150	80	50	90	200
PARIS RIVE DROITE	170	80	60	30	80	100
GRAND PARIS (PARIS RIVE GAUCHE + PARIS RIVE DROITE)	370	200	-	-	200	400
OSLO	100	60	35	30	60	120
BERNE	40	20	-	15	15	-
ROME	34	-	-	12	12	-
VIENNE	20	-	-	8	-	-
BRUXELLES	130	70	50	25	-	100
BERLIN	130	50	30	20	-	-
LUXEMBOURG	55	25	-	20	-	-
AMSTERDAM	40	20	-	9	-	-
ESPACE EUROPE (BRUXELLES + BERLIN + LUXEMBOURG)	380	200	-	-	-	400





PRÉSENTATION ESPACE EUROPE

BRUXELLES 150 M² / BERLIN 85 M² / LUXEMBOURG 75 M² + ACCÈS TERRASSE EXTÉRIEURE





PRÉSENTATION GRAND PARIS

PARIS RIVE GAUCHE 200 M² / PARIS RIVE DROITE 170 M²



PRÉSENTATION
OSLO





PRÉSENTATION VIENNE & ROME





HÔTEL 4 ÉTOILES

HÉBERGER VOS INVITÉS

Situé dans le Grand Est, l'hôtel l'Europe est installé à seulement 4 km du centre-ville de Colmar. Hôtel 4 étoiles, il se compose de 120 chambres climatisées dotées d'une connexion Wi-Fi gratuite et d'une télévision à écran plat diffusant des chaînes internationales.

L'hôtel l'Europe lieu idéal pour votre séminaire !



120 chambres
pour loger vos collaborateurs

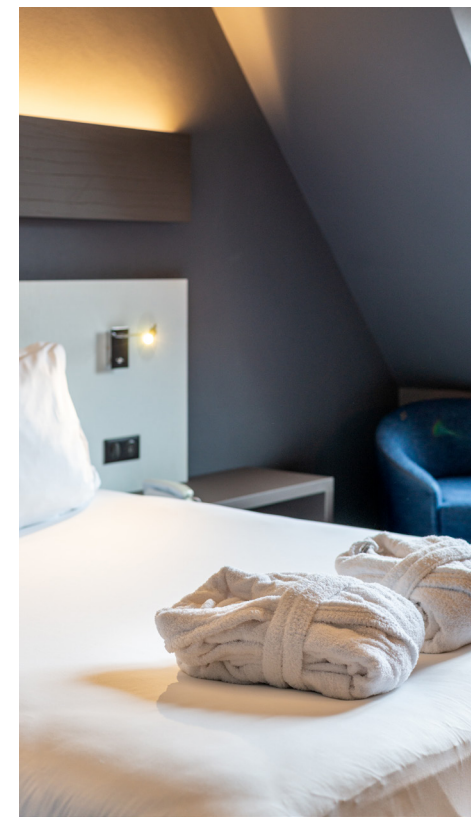


Séminaires
Salles rinnovées et équipées



Bar & Restaurant
pour restaurer vos collaborateurs





HÔTEL L'EUROPE

C O N T A C T S



VOTRE CONTACT PRIVILÉGIÉ

Laetitia Pichoff

03.89.20.54.02

l.pichoff@hotel-europe-colmar.fr



COORDONNÉES

15 Route de Neuf-Brisach

68180 HORBOURG-WIHR

Tél : 03 89 20 54 00

www.hotel-europe-colmar.com



SUIVEZ-NOUS



[hoteleuropecolmar](https://www.instagram.com/hoteleuropecolmar)



[Hotel L'Europe Colmar](https://www.facebook.com/HotelLEuropeColmar)



L'EUROPE

HÔTEL ••• RESTAURANT