



# CRÉEZ, IMAGINEZ, RÉALISEZ VOTRE MARIAGE À VAL-VIGNES...



Céline HEILIGENSTEIN  
Responsable Service Commercial

Dorian GANGLOFF  
Assistant Commercial

Tel : + 33 (3) 89 22 34 16  
servicecommercial@valvignes.com  
www.valvignes.com

# Bienvenue à Val-Vignes...

Situé au pied du Château du Haut-Koenigsbourg et sur la Route des Vins, l'Hôtel Val-Vignes\*\*\*\* vous offre un cadre unique pour votre Mariage.

Anciennement le relais de chasse des Ducs de Lorraine converti par la suite en établissement scolaire, l'Hôtel Val-Vignes est une bâtisse de charme du 17<sup>ème</sup> siècle chargée d'Histoire.



Disposant d'une terrasse panoramique de 800 m<sup>2</sup>, Val-Vignes est l'adresse privilégiée pour contempler la plaine d'Alsace ainsi que le Château du Haut-Koenigsbourg.

Vos convives ont également la possibilité de séjourner dans l'une de nos 46 chambres, disposant chacune d'une vue unique sur le château, le vignoble et la plaine ou le village.

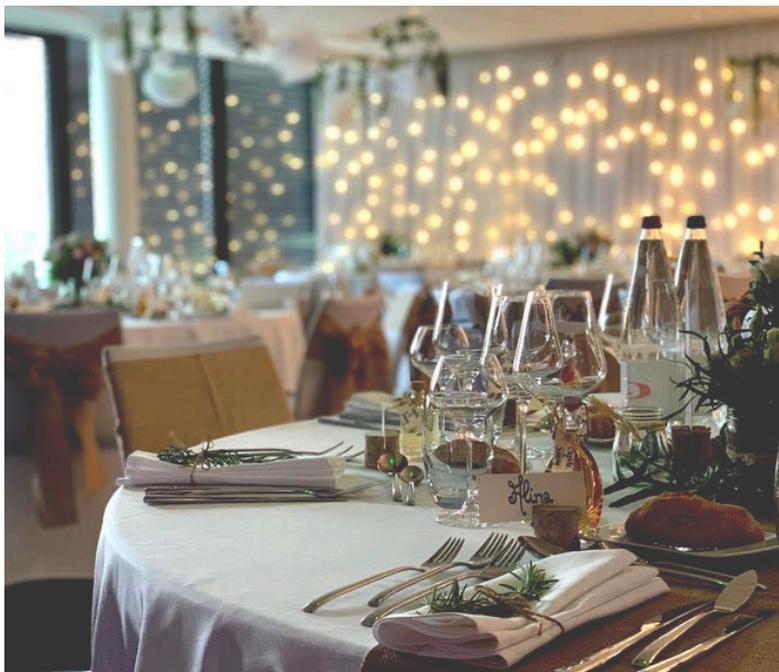
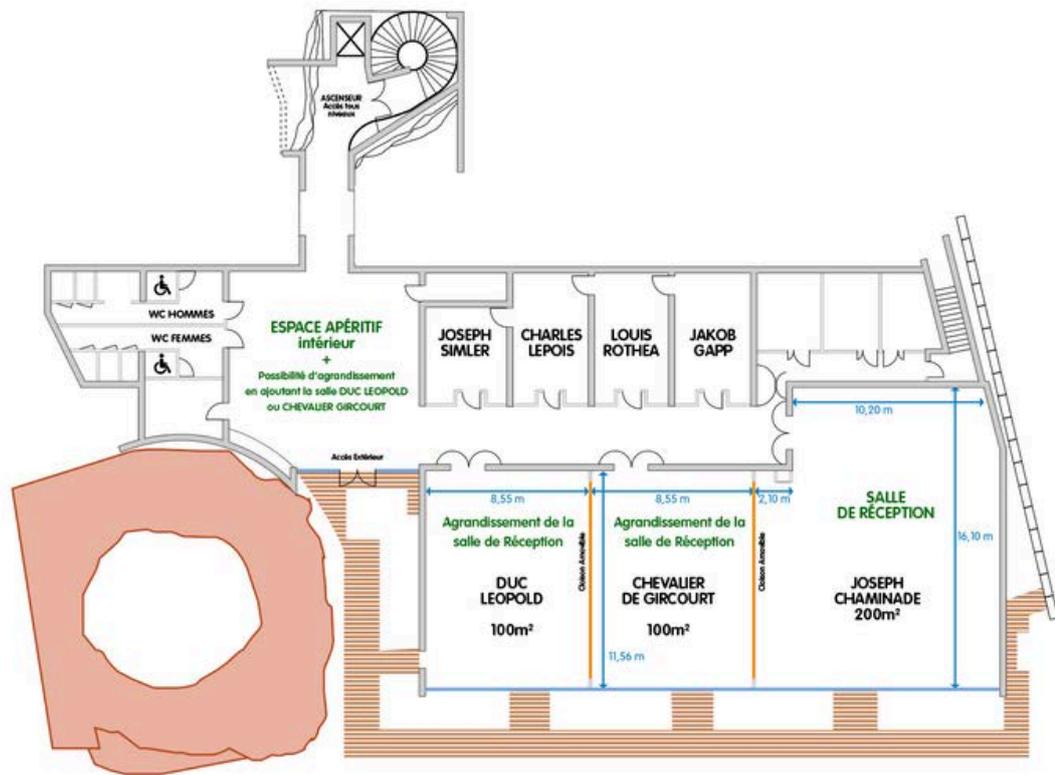


L'hôtel Val-Vignes se réjouit de vous accueillir et mettra son expérience à votre disposition pour un moment de convivialité et de qualité.

# NOS ESPACES POUR VOTRE MARIAGE



Profitez de notre terrasse de 800 m<sup>2</sup> pour organiser votre vin d'honneur et votre cérémonie laïque en y installant par exemple des tonnelles et en créant votre ambiance musicale avec un orchestre.  
Choisissez d'agrémenter votre apéritif avec les cooking-show que nous proposons.



Toutes nos salles sont climatisées et exposées à la lumière du jour.

560 m<sup>2</sup> d'espace de réception intérieur modulables.

Une salle de stockage de 20m<sup>2</sup> pour votre matériel.



# LE VIN D'HONNEUR PAR VV

Le vin d'honneur permet d'inviter amis et relations qui ne seront pas au dîner. Cette prestation doit être de qualité afin de laisser aux personnes conviées un souvenir inoubliable de votre mariage.

Pour une réussite totale, nous avons sélectionné pour vous nos meilleures bouchées pour un cocktail magique.

Apéritif 8 pièces  
Apéritif 10 pièces  
Apéritif 12 pièces

**Bretzel, Kougelhof salé ou sucré**

**Forfait Bar**

*Crémant d'Alsace, bière, muscat, eau, soft*

**Forfait Bar & Bulles**

*Champagne Jacquart Cuvée Mosaïque Brut, bière, muscat, eau, soft*

**Forfait Bar & Bulles Haut-Koenigsbourg**

*Champagne Moët & Chandon Cuvée Brut Impérial, bière, muscat, eau, soft*



**Pour vous mettre l'eau à la bouche...**

*Cocotte de brandade de poisson, huile d'olive et thym*

*Corolle de risotto au chorizo ibérique*

*Mille-feuille de légumes d'été et tapenade d'olive*

*Maki de saumon et choucroute crue au cumin, crème de raifort et aneth*

*Tataki de saumon au sésame torréfié, sauce soja douce*

*Finger de foie gras de canard au miel et abricot*

*Oeuf à la neige et crème vanille bourbon*

## LES COOKING-SHOWS

**Plancha du boucher**

*Mini brochettes marinées de bœuf, poulet et petits légumes*

**Plancha de la mer**

*Saumon mariné, gambas et noix de Saint-Jacques*

**Plancha du terroir**

*Escalope de foie gras, brochette d'agneau, petits légumes*

**VV's Burger**

*Mini burger cuit sur plancha, steak de bœuf, tomates, oignons, salades, fromage*

**Découpe de Jambon Serrano**

**Traditionnelles Flam's**

*Tarte flambées faites maison, cuites au feu de bois, natures, gratinées*



# PROPOSITIONS GASTRONOMIQUES

## MENUS VAL-VIGNES

*Foie gras de canard au Gewurztraminer Cuvée Val Vignes, caramel balsamique, chutney*  
*Filet de sandre aux écrevisses, linguines aux légumes et bisques*  
*Dôme framboise cœur basilic*

## MENU HAUT-KOENIGSBOURG

*Tartare de saumon à l'avocat, crème cumbawa et poivre timut*  
*Pic de Saint-Jacques et gambas rôties, mousseline de légumes, sauce safranée*  
*Magret de canard grillé, pistaches et noisettes, polenta croustillante et sauce porto*  
*Moelleux au chocolat, cœur coulant caramel beurre salé et croustillant praliné*

## MENU IMPERIAL

*Rosace de Saint-Jacques guacamole et rapé de citron noir séché, jeunes pousses*  
*Raviole de homard braisé, chiffonade de fenouil et sauce à l'armoricaine*  
*Filet de bœuf, sauce aux truffes et dauphinois de pommes de terre*  
*Lingot poire gianduja, croustillant chocolaté*

*(Suggestions de mets à titre indicatif)*

*Possibilité d'agrémenter votre dîner avec un trou alsacien et du fromage*



**VOUS SOUHAITEZ RÉGALER VOS INVITÉS JUSQU'AU DESSERT ?**

**La pièce montée**  
Choux et croquant

**Le wedding cake**  
Génoise, crémeux, fruits frais ou en coulis  
Pâte à sucre ou naked cake

**La pyramide à macarons**  
Couleurs et parfums variés ou unis





## FORFAIT SAINT-HIPPOLYTE 2 VERRES

2 verres de vin (sélection vigneronns st Hippolyte) / eaux et boissons chaudes à volonté

## FORFAIT SAINT-HIPPOLYTE 3 VERRES

2 verres de vin (sélection vigneronns st Hippolyte) / eaux et boissons chaudes à volonté

## FORFAIT PREMIUM 2 VERRES

2 verres de vin Premium / eaux et boissons chaudes à volonté

## FORFAIT PREMIUM 3 VERRES

3 verres de vin Premium / eaux et boissons chaudes à volonté

## FORFAIT BOISSON ENFANT

SUPPLÉMENT COUPE DE CRÉMANT OU CHAMPAGNE AU DESSERT

## NOTRE BRUNCH

De 11h30 à 14h30 dans notre restaurant privatisé  
à partir de 30 personnes

Retrouvez vos proches autour d'un brunch copieux et savoureux !

Assortiment de pains et viennoiseries de notre artisan boulanger, confitures maison, beurre, miel artisanal, chocolat, céréales, œufs brouillés, bacon et saucisses.

Délicieuses salades et crudités accompagnées d'un plat chaud au choix parmi les suggestions du Chef.

Douceurs et mignardises pour finir sur une touche sucrée raffinée.

Boissons chaudes, jus de fruits, eaux.



# NOTRE CHEF



Notre chef **Christophe SCHREIBER** compose la carte de notre restaurant la Table de Val-Vignes avec minutie et veille à proposer des produits de saison, tout en proposant de nouvelles saveurs.

Il sera en mesure de vous préparer le menu dont vous avez toujours rêvé...



# NOS CHAMBRES



Nous proposons à vos invités la possibilité de loger sur place sous réserve de disponibilité. Ceux-ci pourront bénéficier d'un tarif avantageux et fixe en réservant directement auprès de la réception.



# NOTRE PRESTATION

Val-Vignes vous propose une offre "Clé en main"



L'accès à la terrasse de 800m<sup>2</sup> dominant la plaine d'Alsace

La location de nos salles climatisées

Nappages et serviettes blanches

Art de la table, couverts et verreries

Une piste de danse



# LE RETROPLANNING



## Étape 1 : Le choix du lieu

- Visite de Val-Vignes
- Choix de la date du mariage
- Possibilité d'option
- Choix des prestations et devis sur-mesure
- Signature du contrat

## Étape 2 : Vos prestataires

*1 an avant*

- Réservation de votre photographe, DJ, décoratrice, fleuriste...

## Étape 3 : La dégustation

*Au début de l'année de votre Mariage*

- Dégustation du Menu et des Vins
- Validation des différents mets

## Étape 4 : L'avancée des préparatifs

*6 mois avant*

- Réservation des chambres par vos convives
- Organisation de votre belle journée

## Étape 5 : Les derniers détails

*1 mois avant*

- Etablissement du plan de table et validation du nombre de convives

## Étape 6 : Le Jour J

Ne vous occupez de rien, nous nous occupons de tout !

PROFITEZ DE VOTRE BELLE JOURNÉE !



**HÔTEL VAL-VIGNES \*\*\*\***

*The Originals, Human Hotels & Resorts*



**NOUS SERONS HONORÉS DE CÉLÉBRER CETTE JOURNÉE AVEC VOUS !**

