



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



Céline HEILIGENSTEIN
Responsable Service Commercial

Solène PARISOT
Assistante Service 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 bâtie de charme du 17ème siècle chargée d'Histoire.



Disposant d'une terrasse panoramique de 800 m², 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.



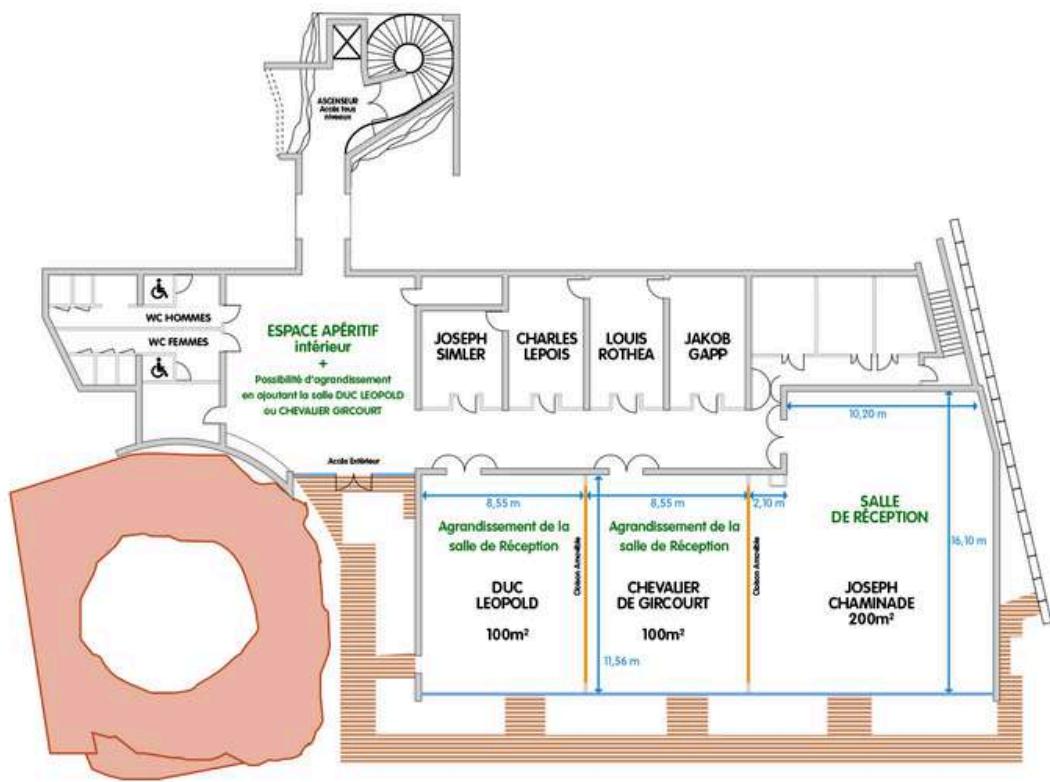
L'hôtel Val-Vignes se réjouit de vous accueillir et mettra son expertise à votre disposition pour un moment de convivialité et de qualité.

NOS ESPACES POUR VOTRE MARIAGE



Profitez de notre terrasse de 800 m² 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 m² d'espace de réception intérieur modulables.

Une salle de stockage de 20m² pour votre matériel et décoration.



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

BOISSONS



FORFAIT SAINT-HIPPOLYTE 2 VERRES

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

FORFAIT SAINT-HIPPOLYTE 3 VERRES

2 verres de vin (sélection vignerons 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

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 800m² dominant la plaine d'Alsace

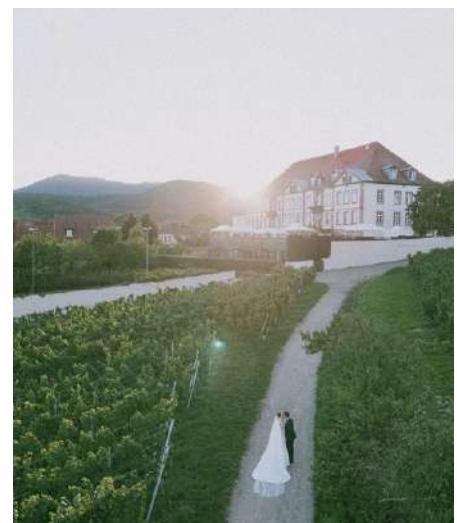
La location de nos salles climatisées

Nappages et serviettes blanches

Art de la table, couverts et verreries

Une piste de danse

Location de mobilier et décoration supplémentaire



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 !