

STRASBOURG CONVENTION + EXHIBITION CENTRE.

MAKE
A DIFFERENCE

STRASBOURG-EVENTS.COM



Espaces
Affaires

FOR MEETING PEOPLE

VOTRE ÉVÉNEMENT AU PALAIS DES CONGRÈS

INCLUS DANS TOUS LES FORFAITS



Votre salle de réunion

Aménagement standard :

Pupitre, Table présidentielle, Chaises, Paperboard, Signalétique, bouteilles d'eau sur table, blocs notes, stylos.

Technique :

Écran, Vidéoprojecteur, Micro filaire (à partir de 80 personnes), wifi.

Personnel :

Hôtesse banque d'accueil, Poste de sécurité incendie, Chef de projet dédié, Nettoyage.



Votre restauration

La pause café :

Le matin : Café, Thé, Eau, Jus de fruits
+ Mini viennoiserie (1,5 par personne)

L'après-midi : Café, Thé, Eau, Jus de fruits + Mini Muffin,
mini beignet fourré, mignardise sucrée (1,5 par personne)



La pause midi : 3 formules*

1/ Cocktail déjeunatoire (20 pièces)

2/ Déjeuner assis (3 plats)

3/ Plateau repas



*Toutes les formules incluent l'eau et le café

NOS FORMULES ESPACE AFFAIRES



Forfait réunion

Café d'accueil
ou pause café

À PARTIR DE
22€
HT/PERSONNE



Forfait 1/2 journée + déjeuner

Café d'accueil
ou pause café
+ déjeuner

À PARTIR DE
59€
HT/PERSONNE



Forfait Journée

Café d'accueil ou pause café
+ déjeuner
+ pause café l'après-midi

À PARTIR DE
69€
HT/PERSONNE



Ces forfaits sont valables pour un minimum de 30 personnes et un maximum de 450 personnes.

Le dîner (suite)

Les plats chauds

Dos de cabillaud en écailles de chorizo,
purée de pommes de terre à l'huile d'olive

OU Petite daurade grise rôtie au fenouil, citron jaune confit et jus à la badiane

OU Médaillon de veau rôti et jus corsé à l'essence de basilic,
polenta aux olives noires, tian de légumes provençal

OU Médaillon de veau à la crème de morilles, gratin forezien,
douceur de carottes et courgettes

OU Jarret de veau confit au Pinot Noir, céleri truffé,
pomme Anna farcie de girolles et fricassée de légumes

OU Millefeuille de caille et foie gras en brochette, blinis de pomme de terre,
fricassée de légumes verts

OU Tournedos de volaille d'Alsace au foie gras farci aux trompettes de la mort,
galette de pomme de terre et purée de potimarron

OU Caille farcie au foie gras, crème de morille, mélémélo de légumes,
brochettes de rattes et tomates confites

OU Timbale de quinoa aux cèpes, tian de légumes,
méli-mélo de légumes [végétarien]

Les desserts

Moelleux de chocolat amer aux fruits rouges, sorbet framboise

OU Forêt noire revisitée autour du chocolat

OU Fondant chocolaté aux épices et aux poires,
coulis d'églantine et glace vanille bourbon

OU Comme une surprise de fruits de saison pelés,
glace du moment, croustille filo

OU Croustillant aux poires, glace vanille bourbon

OU Cryogénie à la fraise et à la rhubarbe

OU Verrine (en paraison) de crumble d'ananas Victoria,
pomme royal gala, gelée au campari, sorbet orange amer

Y compris

Petit pain blanc





Espaces Affaires

FOR MEETING PEOPLE

ESPACE GALA SOIRÉE FESTIVE

À PARTIR DE
99€

HT/PERSONNE

Forfait pour un minimum
de 150 personnes

**STRASBOURG
CONVENTION
+ EXHIBITION CENTRE.**

CONTACT
SERVICE COMMERCIAL

+33 3 88 37 67 48

emariatte@strasbourg-events.com





Votre soirée

Aménagement :

Votre salle pour l'apéritif et le dîner
(mobilier : tables, chaises, piste de danse)
ainsi qu'un éclairage d'ambiance.

Prestations incluses :

Hôtesse banque d'accueil, Vestiaire (personnel inclus),
Sécurité (agent vigipirate, poste de sécurité incendie),
Régisseur, Nettoyage.



Votre restauration

Un cocktail apéritif :

Composé de 4 pièces salées froides
Ainsi qu'un cocktail ou une coupe de Crémant d'Alsace

Un dîner assis :

Entrée, plat et dessert

Un forfait boissons :

Comprenant l'eau et le café à discrétion
ainsi que du vin (une bouteille pour 3 personnes)

Une offre « After » :

boissons sans alcool à discrétion
et 1 cocktail alcoolisé par convive



En option, sur demande, nous pouvons proposer :

Une option fromage, une décoration de table
personnalisée, un complément boisson
(gamme de vin, champagne...), un Cake design
personnalisé aux codes du client, une prestation
Cocktail réalisée par des barmans professionnels.

Sur devis :

Autres prestations son, lumière, podium, animations.



Le dîner

Choix du vin à définir au préalable
À raison de 4 bouteilles de vin par table

Pinot Gris Grand Cru Steinklotz, Domaine Romain Fritsch
OU Arbois, Chardonnay blanc, Domaine Tissot
OU Grand Marrenon blanc, Vallée du Rhône, élevé en fût de chêne

Beaujolais Brouilly Domaine Mathon
OU Grand Marrenon rouge, Vallée du Rhône, élevé en fût de chêne
OU Côtes-du-Rhône Rouge, Guigal
OU Château Grand Moulin Vieilles Vignes, Corbières rouge

Eau de source plate Carola, bouteille en verre
Eau de source légèrement pétillante Carola, bouteille en verre

Café, sélection Reck, à discrétion
Coffret de thés et infusions

Les entrées

Raviole de noix de Saint Jacques poêlé,
frit frit de légumes et crème homardine

OU Brochette de saumon épicé mi-mariné mi-fumé, polenta à la coriandre,
pompon de salade, croustille de pain à la pomme de terre et crème d'artichaut,
vinaigrette de fruits de la passion

OU Tartare de dorade façon «Matjes» aux pommes vertes
et fleur de capucine, émulsion de raifort

OU Lomo de thon mi-cuit aux épices et tzaziki au bibeleskåse

OU Sandre en croûte de pain, julienne de légumes, crème homardine
et frit frit de céleri

OU Tartare de saumon en écailles de Saint Jacques
en carpaccio aux poireaux

OU Corolle de noix de Saint Jacques en carpaccio aux poireaux,
vinaigrette de tapenade

OU Lobe de foie gras d'oie confit au gewurztraminer,
chutney de quetsches et pain d'épices

OU Ballotine de volaille d'Alsace aux asperges vertes,
coulis Del Pequillo, salade mesclun

OU Tarte fine de légumes croquants, tapenade d'asperge,
chips de betterave (végétarien)





Composé d'une entrée, un plat, un dessert, un quart de vin par convive, de l'eau ainsi que du café et du thé à discrétion.



Entrée

Entrée poisson :

Salade de jeunes pousses aux gambas marinées
et sa vinaigrette aux agrumes

OU

Salade de roquette rilette de bonite
au citron vert et fines herbes



Entrée végétarienne :

Verrine d'agrumes et d'avocat

OU

Rouleaux de printemps aux légumes



Entrée viande :

Ballotine de volaille cuisson basse température,
petite salade forestière, huile de noix

OU

Terrine maison de lapereau aux cèpes
et sa gelée au Pinot Gris



Prestation incluant la verrerie, le matériel et le service sur une durée de 90 minutes. Au-delà : facturation par heure et par membre du personnel. Certaines suggestions sont susceptibles d'être modifiées en fonction de la saisonnalité. Personnel de service : base 1 pour 30 convives.



Plat

Plat poisson :

Dos de flétan en croûte de pistache
sauce matelote Spätzle
OU Matelote de sandre et tagliatelles



Plat végétarien :

Risotto aux petits légumes et fricassée de champignons
OU Cannelloni aux légumes sur coulis de tomates et copeaux de parmesan



Plat viande :

Risotto aux petits légumes et fricassée de champignons
OU Cannelloni aux légumes sur coulis de tomates
et copeaux de parmesan



Dessert

Salade de fruit OU Tarte aux fruits de saison
OU Entremet 3 chocolats



Boissons

Café & Thé
Eau plate et gazeuse
¼ de Bordeaux
OU de Pinot Blanc cave de Turckheim



Grammage : 400/450 g environ chaque plateau repas.



Déclinaison « viande »

Vitello tonnato

Salade de pâtes aux légumes du soleil
et jambon de Parme

Fromage

Salade de fruits

Petit pain

Eau plate ou gazeuse 50 cl

1 petite bouteille de vin rouge, blanc ou rosé 18 cl

Couverts et serviettes



Déclinaison « poisson »

Coleslaw [céleri carotte]

Timbale de saumon fumé aux pommes de terre truffées

Sashimi de thon, chou chinois

Fromage

Entremet chocolat

Petit pain

Eau plate ou gazeuse 50 cl

1 petite bouteille de vin rouge, blanc ou rosé 18 cl

Couverts et serviettes



Grammage : 400/450 g environ chaque plateau repas.



Déclinaison « Végétarien »

Taboulé à l'orientale

Salade mesclun / fromage de chèvre sur toasts,
miel, raisins frais et noix, œufs de caille

½ rouleau de printemps aux légumes, sauce soja

Fromage

Tartelettes aux fruits

Petit pain

Eau plate ou gazeuse 50 cl

1 petite bouteille de vin rouge, blanc ou rosé 18 cl

Couverts et serviettes



Déclinaison « Sans Gluten »

Aubergine grillée (jambon du pays)

Faisselle aux herbes

Salade de quinoa & fenouil

Fromage

Salade de fruits

Petit pain sans gluten

Eau plate ou gazeuse 50 cl

1 petite bouteille de vin rouge, blanc ou rosé 18 cl

Couverts et serviettes





Espaces
Affaires
FOR MEETING PEOPLE

COCKTAIL 20 PCES PRINTEMPS/ÉTÉ

Valable du 1^{er} mai au 30 septembre

Les produits en blanc sont prévus pour les végétariens et/ou sans gluten.



Pièces froides 13 pièces

Assortiment de club sandwich
[au poulet César, au saumon crème de raifort, à la tomate mozzarella
et basilic, au tartare de légumes de soleil] soit 2 / personne

Pince de carotte au chèvre frais

Bavarois d'avocat, tortilla

Mini Mauricette au magret de canard fumé

Tartine au magret de canard

Crème de carotte à l'orange

Salade de pot au feu sauce gribiche

Sashimi de thon

Tartine de saumon fumé et aneth

Panaché de mini pâté en croûte au foie gras d'oie

Crevette marinée colombo ananas

Wrap au thon niçois



Pièces chaudes 4 pièces

Mini burger

Mini panini végétarien

Assortiment de mini tartelettes

[pizza, flamiche, tartelette au comté et bleu]

Tempura de crevette





Pièces sucrées

Minimum 3 pièces différentes
selon l'assortiment ci-dessous

Tartelette au citron

Eclair vanille / chocolat

Mini Paris Brest

Mini tartelette aux fruits

Tartelette chocolat

Mini Kougelhopf



Boissons

Café à discrétion

Pinot blanc Cave de Turckheim

(1 bouteille pour 3 personnes)

Vin rouge sur demande

Eau plate ou gazeuse Celtic à discrétion



**STRASBOURG
CONVENTION
+ EXHIBITION CENTRE.**

CONTACT
SERVICE COMMERCIAL

+33 3 88 37 67 48

emariatte@strasbourg-events.com



Valable du 1^{er} octobre au 30 avril

Les produits en blanc sont prévus pour les végétariens et/ou sans gluten.



Pièces froides 13 pièces

Assortiment de mini mauricettes

(au saumon fumé, à la rosette de Lyon, au chèvre pimenté d'Espelette et pavot) soit 2 / personne

Pince de courgette et feta

Club sandwich au jambon cuit aux herbes, sauce au miel

Bibeleskäs ciboulette et légumes croquants

Ceviche de noix de St Jacques au citron vert

Salade d'artichauts et mozzarella

Tartine de saumon fumé et aneth

Mini pâté en croûte à la viande marinée au vin blanc et éclats de pistache

Sashimi de thon

Panier de légumes (selon saison) aux 3 sauces

Brochette de viande de grison, comté

Tartine au magret de canard



Pièces chaudes 4 pièces

Tempura aux crevettes

Mini knacks

Gougère au fromage

Mini panini végétarien





Pièces sucrées

Minimum 3 pièces différentes
selon l'assortiment ci-dessous

Tartelette au chocolat

Mini baba au rhum

Financier pistache / framboise

Brochettes de fruits

Macaron

Mini Kougelhopf



Boissons

Café à discrétion

Pinot blanc Cave de Turckheim

(1 bouteille pour 3 personnes)

Vin rouge sur demande

Eau plate ou gazeuse Celtic à discrétion



**STRASBOURG
CONVENTION
+ EXHIBITION CENTRE.**

CONTACT
SERVICE COMMERCIAL

+33 3 88 37 67 48

emariatte@strasbourg-events.com

-  INSTITUTIONS EUROPÉENNES
-  COMPLEXE D'EXPOSITION
-  CENTRE VILLE HISTORIQUE

-  TRAM A
-  TRAM B
-  TRAM C
-  TRAM D
-  TRAM E
-  TRAM F

P PARKINGS



STRASBOURG CONVENTION + EXHIBITION CENTRE.

CONTACT
SERVICE COMMERCIAL

+33 3 88 37 67 48
emariatte@strasbourg-events.com

NOS PARTENAIRES

