

maison Jenny

84, rue de Hégenheim 68220 HAGENTHAL-LE-BAS

Tel. 03 89 68 50 09 / event@hotel-jenny.fr

www.hotel-jenny.com



Ecrivons cette histoire ensemble...

Le domaine familial de l'Hôtel Restaurant Jenny vous accompagne lors de vos fêtes de famille : pour un mariage, un baptême, une communion ou un anniversaire, ici nous pensons que toutes les occasions sont bonnes pour vous entourer de vos proches et célébrer sans vous préoccuper des détails !

Nous mettons à votre service notre expérience ainsi que notre savoir-faire pour vous conseiller dans toutes les étapes de l'organisation de votre événement chez nous.

Depuis plus de 30 ans, nous mettons à l'honneur les rencontres avec nos hôtes pour être au plus proche de leurs attentes, pour répondre à leurs questions et comprendre au mieux leurs désirs et leur vision du jour parfait !

Nous vous invitons de ce fait à prendre connaissance de nos offres sans oublier toutefois que nous sommes et resterons toujours ouverts à vos propositions :

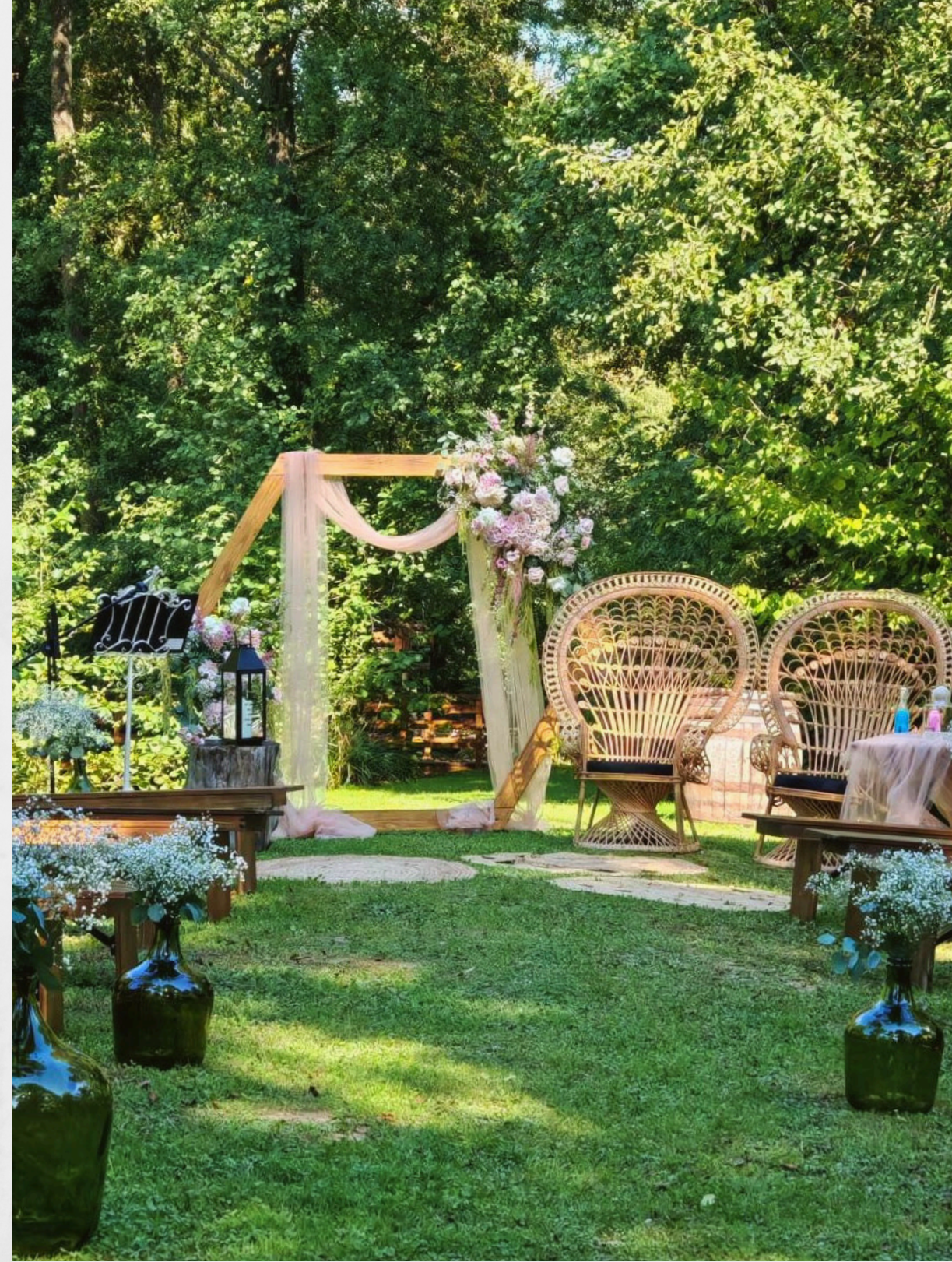
Les maîtres de cérémonie, c'est vous !



à chaque espace, son souvenir...

Notre Parc

Notre parc aux allures de jardins à l'anglaise avec étangs, cours d'eau, ponts & pontons... est l'endroit idéal pour un apéritif de mariage ! Notre bar et cuisine extérieurs permettent de servir jusqu'à 200 personnes en cocktails, bulles, bouchées froides et chaudes. etc... Il est également possible de prévoir votre cérémonie de mariage à l'ombre de nos arbres centenaires.



L'Open-Space

Entre bois de chêne brut, pierre, baies vitrées... notre Open-Space aux couleurs de la nature peut accueillir jusqu'à 100 personnes pour votre repas, avec piste de danse. Une véranda attenante peut accueillir jusqu'à 12 personnes (tables des enfants par exemple, salle de photomaton ou autre). C'est également ici, après une bonne nuit de sommeil, que nous vous servons le Sunday Brunch !



Le Restaurant

Attenant à l'Open-Space mais avec son entrée séparée, le restaurant est votre plan B pour votre cérémonie et apéritif en cas de temps capricieux (uniquement sous privatisation). Il vous donne accès également à une terrasse couverte pour le coin fumeur pendant votre soirée dansante. Avec son bar central et ses lumières tamisées, cet endroit est idéal pour surprendre vos invités pour une ambiance dansante après le dîner.



Les forfaits Vin d'honneur

Découvrez nos forfaits tout compris !

Ces tarifs incluent les bouchées apéritives ainsi que les boissons en open-bar pendant une durée de 2 à 3h (idéale pour le vin d'honneur)...

à vous de choisir la formule boissons souhaitée et le nombre de bouchées apéritives que vous voulez servir à vos invités !

LA LISTE DES BOUCHÉES APÉRITIVES SONT
À DÉCOUVRIR SUR LA PAGE SUIVANTE

8 BOUCHÉES APÉRITIVES **10 BOUCHÉES APÉRITIVES** **12 BOUCHÉES APÉRITIVES**

FORMULE BOISSON TERROIR

Crémant d'Alsace, vin blanc , bière blonde

30€

32€

37€

FORMULE BOISSON GOURMET

Crémant d'Alsace, vin blanc , bière blonde,
+ Hugo ou Apérol Spritz

33€

38€

43€

FORMULE BOISSON HAUTE VOLÉE

Champagne, vin blanc , bière blonde,
+ Hugo ou Apérol Spritz

37€

42€

47€

OFFERT : MUR À CHAMPAGNE PERSONNALISÉ MIS À DISPOSITION

FORFAIT BAMBIN

5 à 18 ans, incluant soft à discrétion
gratuité - de 5 ans

20€

25€

30€

Toutes nos formules sont à discrétion, soft compris. Prix TTC par personne.

Les softs inclus :

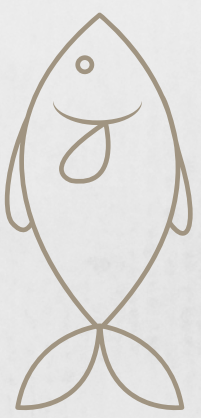
- bonbonne de thé froid maison
- bonbonne de cocktail de jus de fruits
- coca-cola
- eau plate & pétillante

Les bouchées apéritives

Des bouchées gourmandes et originales pour le plus grand plaisir de vos papilles et celles de vos convives...



- Arancini citron confit et sésame blanc
- Bouchée pesto, crémeux de petits pois au basilic, tomates confites
- Gaufrette, mousse de comté AOP, pickles & confit d'oignons rouges
- Tartelette de tartare de légumes d'été, mousse à la ricotta



- Club sandwich Saumon mariné & roquette
- Bouchée de Truite gravelax & avocat
- Acras de poisson, sauce à la diable
- Panacotta salée, rémoulade de crabe et pomme Granny Smith
- Crevette croustillante au Panko, gel orange sanguine & poivre Sichuan



- Toast de Foie Gras de Canard, chutney de saison
- Croque Monsieur
- Mini burger
- Tartare de Bœuf au couteau à l'asiatique

Notre conseil

Comptez 8/10 pièces par personne
avant un dîner 5 plats ou +
(entrée / poisson / viande / fromage / dessert)
Comptez 10/12 pièces par personne
avant un dîner 3/4 plats
(entrée / viande / fromage et/ou dessert)

Les "show cooking"

Ces petits +, qui rendront votre vin d'honneur encore un peu plus spécial...

- Vélo à Mauricettes..... 2,50€ / pièce
- Bar à Tartes flambées.....10€ / pièce
traditionnelle, munster, végétarienne à l'italienne
- Bar à Bretzels.....3,50€ / pièce
- Sashimi de Thon au sésame à l'asiatique..... 2,50€ / pièce
découpé à la minute devant vous !
- Gambas flambées au saké..... 2,50€ / pièce
- Bar à huitres et ses condiments..... Sur devis (selon variété)
- Jambon à la coupe..... Sur devis (selon variété)
- Fontaine au chocolat, fruits frais.....15 € / personne
location 150€



à table !





Propositions de menu

Notre chef et sa brigade vous proposent une cuisine maison élaborée à partir d'ingrédients frais. Vous êtes entièrement libre de créer votre menu selon vos préférences, en sélectionnant le nombre d'étapes, les pièces maîtresses, les accompagnements, ainsi que les sauces idéalement pensées pour mettre en valeur chaque mets.

1ère étape : L'entrée

CARPACCIO DE BŒUF

éclats de framboises & noisettes | straciatella maison | balsamique réduit

TOMATES ANCIENNES AUX COULEURS DE L'ÉTÉ (UNIQUEMENT SERVI EN ÉTÉ)

straciatella maison | huile de basilic et balsamique vieilli

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD (+8€)

chutney du moment | briochette maison

TARTARE DE DAURADE À LA MANGUE ET PASSION

croquant de pain | salade d'herbes

TATAKI DE THON AUX GRAINES DE SÉSAME

salade de chou chinois aux agrumes | vinaigrette à la sauce soja

NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES

fondue de poireaux aux piments d'Espelette | sauce safranée

2ème étape : Le Poisson

DAURADE ROYALE SNACKÉE

risotto carnaroli aux poivrons, olives et basilic
sauce vierge aux câpres et citron confit

GAMBAS BLACK TIGER

semoule aux fèves et mangue | sauce au curry Togarashi

PAVÉ DE SAUMON

crémeux de petits pois à l'aneth | petits pois frais
palets de pommes de terre | sauce Riesling

3ème étape : La Viande

CARRÉ DE VEAU CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE

polenta croustillante | asperges vertes rôties
tombée de pleurotes en persillade | jus de viande au romarin

FILET DE BŒUF

pressé de pommes de terre | caviar d'aubergines
jardinière de légumes | jus de viande

SUPRÊME DE PINTADE

écrasé de pommes de terre au beurre de campagne | asperges vertes rôties
tomates cerises confites | jus de volaille réduit

Pour sublimer votre menu :

Rossini (Foie Gras poêlé, copeaux de Truffe) devis selon le court de la Truffe

Truffe devis selon le court de la Truffe

Caviar 5g/pax

Sauce Périgourdine

4ème étape : Le Sorbet arrosé

Sorbet Rhubarbe & Pétillant de Rhubarbe

Sorbet Pêche de vigne & Crémant Rosé

ou les classiques...

5ème étape : Le Fromage

Planchette de Trio de Fromages à partager par tablée, noix, raisin & cumin

6ème étape : Buffet du Pâtissier

5 pièces fraîches et gourmandes qui accompagneront votre Wedding Cake à merveille

Les tarifs

Entrée, Poisson ou Viande, Fromage & Dessert.....65€
sorbets arrosés +5€

Entrée, Poisson, Viande & Dessert.....80€
sorbets arrosés +5€

Entrée, Poisson, Viande, Fromage & Dessert.....89€
sorbets arrosés au choix offert pour tous les invités

APRÈS UN VIN D 'HONNEUR "RICHE", PASSEZ DIRECTEMENT AU POISSON
Poisson, Viande, Fromage & Dessert.....72€
sorbets arrosés +5€

Menu Bambin jusqu' à 12 ans.....15€
comprenant un plat principal + une boule de glace

*Vous avez carte blanche dans la confection de votre menu !
Les tarifs TTC s'entendent par personne.*



Accords mets & vins

Elaboré en fonction de votre choix de menu, nous vous garantissons un accord parfait entre les mets et les vins que nous vous proposerons à la dégustation (sur rendez-vous). Nous nous efforçons de travailler nos sélections selon des critères qui nous sont chers : producteurs récoltants et indépendants, tarifs accessibles, découvertes toujours plus intéressantes et coups de cœur, bien entendu !

Nos formules comprennent :

FORMULES	3 VERRES	4 VERRES	5 VERRES	6 VERRES
TERROIR	20€	25€	30€	35€
GOURMET	28€	33€	38€	43€
HAUTE VOLÉE	35€	40€	45€	50€

FORFAIT BAMBIN

5 à 18 ans, incluant soft à discrétion
gratuité - de 5 ans

10€

Les formules Accords mets & vins, comprennent l'eau plate et gazeuse en illimité ainsi que les softs en tout genre et les boissons chaudes.

Les tarifs TTC s'entendent par personne.



Les suppléments

- Location de nappes blanches - sur devis
- Le droit de bouchon :
 - vins mousseux/bouteille - 20€
 - champagne - 30€
 - vin blanc-rouge-rosé/bouteille - 18€
 - eau de vie/spiritueux - 30€
- Frais de service : Le service est inclus dans nos tarifs jusqu'à 1h du matin. Au-delà de cette heure, des frais de 39 euros par heure et par serveur seront appliqués. Nous engageons un minimum de 2 serveurs pour assurer la qualité du service jusqu'au départ des derniers convives et pour préparer la salle en vue du brunch du dimanche matin.
- Dégustation : Nous proposons une soirée dégustation pour tous les futurs mariés courant février / mars de la même année de votre évènement, afin de vous faire goûter les mets de notre plaquette ainsi que nos vins. La soirée est offerte pour le couple, cependant nous demandons une participation de 60€ pour chaque accompagnants (témoins, parents, wedding planner etc.).



jusqu'au bout de la nuit...

BAR À COCKTAILS (AU CHOIX) AVEC BARMAN DURÉE DEUX HEURES :
50 COCKTAILS : 400€ / 100 COCKTAILS : 700€ / 200 COCKTAILS : 1200€



BAR À MOJITO

- MOJITO CLASSIQUE
- MOJITO FRAISE
- MOJITO PASSION
- MOJITO FRAMBOISE



BAR À GIN

- 4 GINS SELON VOS PRÉFÉRENCES
- 4 TONICS AU CHOIX
- 4 GARNITURES AU CHOIX



BAR À COCKTAILS

- LONDON MULE
- MAÏ-TAÏ
- WHISKY SOUR

Cocktail en self service : 1 cocktail en bonbonne avec glaçons et pailles à disposition
5L (15 cocktails) : 90€ / 10L (30 cocktails) : 165€ / 20L (60 cocktails) : 300€

Bouteilles d'alcools en self -service avec glaçons et pailles à disposition
60€ / bouteille de 70cl accompagné des diluants

Bouteille de Crémant 45€

Bouteille de Champagne 75€

Bière 25cl 4€



Cocktails

en bonbonne:

VODKA

Expresso Martini

Vodka | liqueur de café | café

Blackberry Club

Vodka | coulis de mûre | sirop de thym & fleurs | jus de pomme

RHUM

Mai-Tai

Assemblage de Rhums | Cointreau | orgeat | citron vert | jus d'ananas

Pina Colada

Rhum | jus d'ananas | crème de coco

Velvet Punch

Rhum | sirop de vanille | jus de citron | fruit de la passion | jus de mangue

Caïpirinha

Cachaça | sucre | citron vert

WHISKY

Ginger Punch

Whisky | jus de citron | gingembre | pomme

Gold Rush

Whisky | miel | jus de citron | jus d'ananas

GIN

Garden Mule

Gin | concombre | jus de citron | infusion verveine & menthe

Clover Club

Gin | fruits rouges | martini blanc | jus de citron

Eleven

Gin | fruit de la passion | jus de citron | gingembre

TEQUILA

Hotel California

Tequila | Martini blanc | jus d'ananas | jus de citron | sirop de cannelle

Margarita

Tequila | Cointreau | jus de citron | sirop de sucre

La privatisation

Package "Jour J"

de samedi à dimanche

Privatisation de tout l'établissement
du samedi à partir de 14h
jusqu'au dimanche à 13h

comprenant :

- 30 chambres entièrement rénovées simples, doubles ou familiales, standards ou supérieures, et surtout la suite nuptiale pour vous-mêmes
- L'accès libre à l'espace SPA & FITNESS
- Le Parc et ses étangs pour votre Cérémonie et/ou Vin d'Honneur (le Restaurant en plan B)
- L'Open-Space pour vos dîners
- Le Brunch dominical servi sous forme de buffet de 11h à 13h pour finir en beauté le séjour

Package "Sérénité"

de vendredi à dimanche

Privatisation de tout l'établissement
du vendredi à partir de 14h
jusqu'au dimanche à 13h

comprenant :

- 30 chambres entièrement rénovées simples, doubles ou familiales, standards ou supérieures, et surtout la suite nuptiale pour les mariés
- L'accès libre à l'espace SPA & FITNESS
- Soirée Conviviale du Vendredi Soir : Bar à tartes flambées, Bière & Vin Blanc
- Le Petit Déjeuner du Samedi Matin sous forme de buffet bio & local
- Les planchettes à partager et ses bulles livrées dans votre suite respective pendant vos préparatifs
- Le Parc et ses étangs pour votre Cérémonie et/ou Vin d'Honneur (le Restaurant en plan B)
- Le Brunch dominical servi sous forme de buffet de 11h à 13h pour finir en beauté le séjour
- Le Jardin du Spa pour profiter de la Piscine avant le grand départ

Vous souhaitez prolonger la Magie ?

Ajoutez la nuit du dimanche soir et privatisez l'établissement jusqu'au lundi matin à 11h. Cette option comprend également le Petit-Déjeuner du lundi sous forme de buffet.

NOS TARIFS

En basse saison (novembre à mars inclus).

En haute saison (avril à octobre inclus).

Package "Jour J "	12 000€	14 000€
Package "Sérénité "	17 500€	19 500€

Option nuitée du dimanche et petit-déjeuner : 3 500€

Vous souhaitez dîner chez nous le dimanche soir? Notre équipe sera très heureuse de vous proposer un devis sur-mesure !



Chacune de nos formules comprend la mise en place de la salle et du jardin, ainsi que l'utilisation de notre mobilier et équipement. Nous serons également ravis de mettre en place toute la décoration que vous nous fournirez. Notre rôle est de vous accompagner dans l'organisation et la coordination de votre séjour dans notre maison. Cependant, si vous souhaitez être assisté dans tous les aspects de votre événement (choix de la décoration, organisation de la cérémonie à la mairie ou à l'église, etc.), vous êtes libre de choisir un wedding planner.

Nous nous engageons à vous offrir une expérience inoubliable et à faire de votre événement un moment unique et magique. Notre équipe de professionnels est à votre disposition pour répondre à toutes vos questions et pour vous aider à faire les bons choix. Nous ferons tout ce qui est en notre pouvoir pour vous permettre de profiter pleinement de votre "Grand Jour", sans vous soucier de quoi que ce soit. Pour plus d'informations et pour réserver votre séjour dans notre maison, n'hésitez pas à nous contacter. Nous sommes impatients de vous accueillir et de contribuer à la réussite de votre événement !



Les conditions

Tout évènement dans notre Maison nécessite la privatisation de l'ensemble de notre établissement afin de ne pas déranger d'autres clients qui séjourneraient dans notre hôtel lors de votre fête.

VALIDATION

La validation de la réservation requiert le renvoi du devis ou du contrat dûment paraphé et signé, accompagné du règlement du premier acompte. En l'absence de réception de l'accord du client et de l'acompte, ou à partir de la date d'expiration du devis, la proposition est considérée comme annulée. Dans ce cas, la date de l'évènement redevient disponible à la vente.

ACOMPTE

La réservation prend effet de manière ferme et définitive dès la signature du devis accompagnée du versement d'un premier acompte, équivalent à 10% du coût total estimé.

Un deuxième acompte, correspondant à 50% du solde restant, devra être versé au mois de janvier de l'année de votre évènement.

FACTURATION

La facture finale, représentant le solde restant, vous sera présentée au moment de votre départ. Un délai de règlement de 7 jours vous est accordé à compter de la date de présentation de la facture. Les crédits engagés par les invités et non réglés à leur départ sont facturés aux mariés.

MODIFICATIONS

À J-15 et après confirmation définitive du nombre de convives nous nous réservons le droit de refuser toute modification de la composition de l'apéritif, du menu et des formules boissons. Le nombre de convives prévus à J-7 est égal aux nombres de menus facturés le jour J.

ANNULATION

- **Confirmation de l'annulation :**

Toute annulation doit être notifiée par écrit et confirmée par les deux parties.

- **Annulation totale :**

- Pour toute annulation totale survenant entre 0 et 6 mois avant la date d'entrée dans les lieux, l'intégralité de la privatisation sera due.

- En cas d'annulation totale survenant entre 6 mois et 1 an avant la date d'entrée dans les lieux, 50% du montant total de la privatisation sera facturé.

- En cas d'annulation totale survenant au-delà de 1 an avant la date d'entrée dans les lieux, l'annulation est considérée comme gratuite.

- **Annulation partielle :**

En cas d'annulation partielle, nous nous réservons le droit de facturer une partie du coût de la manifestation en fonction des dispositions prévues dans le contrat initial. Cette facturation sera déterminée en accord avec les deux parties et sera équitable compte tenu des coûts déjà engagés.

Pour toutes annulations, les acomptes versés ne seront pas restitués et seront retenus pour compenser les coûts administratifs et les pertes potentielles liées à la réservation.

RESPONSABILITÉS

Une attestation d'assurance est requise afin de garantir une couverture en cas de casse ou sinistre, que ce soit par le client ou l'un de leurs invités.

Le client assume la responsabilité de tout dommage ou perte survenant sur la propriété ou son contenu pendant son occupation des lieux. En cas de dommage ou de perte, qu'ils soient directs ou indirects et causés par le client lui-même ou les participants pendant l'évènement, le client s'engage à verser une indemnisation appropriée. Cette indemnisation sera calculée sur la base des factures d'acquisition des biens endommagés fournies par nos soins.

En aucun cas notre Maison ne peut être tenue responsable de la disparition d'objets personnels si ceux-ci n'ont pas été confiés à la réception de l'hôtel.

Les conditions, (à suite)

HORAIRES DE LOCATION

- Dans le cadre de la location de notre établissement avec le package "Jour J", nos locaux sont mis à disposition des mariés à partir de 11h le jour J pour les espaces communs et de 14h le jour J pour les chambres. La privatisation des chambres court jusqu'à J+1 à 11h et des espaces communs jusqu'à J+1 à 16 heures (démontage des éventuelles décorations inclus).
- Dans le cadre de la location de notre établissement avec le package "Sérénité", nos locaux sont mis à disposition des mariés à partir de 11h à J-1 pour les espaces communs et de 14h à J-1 pour les chambres. La privatisation des chambres court jusqu'à J+2 à 11h et des espaces communs jusqu'à J+2 à 11 heures (démontage des éventuelles décorations inclus).

MOBILIER

Nous mettons à votre disposition notre mobilier, comprenant des tables et des chaises pour le repas ainsi que le vin d'honneur. Nos services incluent l'installation et le rangement. Si le mobilier fourni ne convient pas et que le client préfère louer du mobilier auprès d'un prestataire extérieur, nous nous réservons le droit de facturer des frais d'installation et de rangement. Veuillez noter que notre établissement ne dispose pas de mobilier spécifique pour les cérémonies, mais l'installation de celui-ci est offerte.

DIVERS

Notre établissement ne fixe pas d'heure de fin ni de restriction stricte en matière de volume sonore, dans la mesure du raisonnable. Nous autorisons l'utilisation d'étincelles froides et de fumée lourde, à condition qu'elles ne causent aucun dommage aux locaux (à noter qu'il n'y a pas de détecteur de fumée dans la salle principale).

La pratique du tabac et/ou de la vapoteuse est strictement interdite à l'intérieur de nos locaux. Nous prions tous nos résidents de bien vouloir utiliser la terrasse spécialement aménagée à cet effet. Le maintien d'une relation cordiale avec nos voisins est essentiel pour nous permettre d'accueillir nos clients dans notre Maison pour leurs événements sans contraintes horaires significatives. Ainsi, nous sollicitons la compréhension de chacun pour le respect du voisinage en toutes circonstances.

Décoration - Sont interdits, les décorations nécessitant punaises et/ou clous ou tout autre objet pouvant détériorer nos jardins et/ou locaux

