

Brochure

VOTRE MARIAGE DANS UN LIEU MAGIQUE

2024

PLAQUETTE MARIAGE

Dans un cadre bucolique et magique,

COCKTAIL & APERITIF

DINER ASSIS OU DEBOUT, PISTE DE DANSE
JARDIN PRIVATIF
HÉBERGEMENT SUR PLACE

MENUS & BOISSONS

4 Route de Grendelbruch
67530 KLINGENTHAL
BOERSCH / ALSACE



Tout en 1

SITE : LIEU-DIT KLINGENTHAL
67530 BOERSCH

RESTAURANT LA TABLE DE NADIA
www.latabledenadia.fr

HOTEL DES VOSGES
www.hoteldesvosges.eu

4 route de Grendelbruch
67530 KLINGENTHAL / BOERSCH
ALSACE - BAS-RHIN - FRANCE

RESTAURANT

HOTEL

CEREMONIE

COCKTAIL & APERITIF

RELIGIEUX

BRUNCH

DETENTE

LA TABLE DE NADIA

HOTEL DES VOSGES

LAIQUE DANS JARDINS

2 TERRASSES

2 EGLISES KLINGENTHAL

SUR SITE

PISCINE & SAUNA

For online exclusive content, visit www.latabledenadia.fr



from the editor

Mariage unique au cœur de la nature
L'Hôtel des Vosges à Klingenthal vous offre un cadre naturel idyllique, à quelques minutes d'Obernai et du Mont Sainte Odile. Notre parc sera l'écrin de votre vin d'honneur, votre cérémonie, vos photos de mariage... Nos salons de réception raffinés, à l'atmosphère bucolique, s'adaptent aux mariages intimes comme aux grands dîners (jusqu'à 300 personnes). Une savoureuse cuisine gastronomique ravira les papilles de vos convives. Un contact dédié vous assurera un projet personnalisé, un gain de temps et plus de sérénité le jour J. Une formule clé en main pour un mariage de conte de fée, pour des moments inoubliables en famille dans un cadre enchanteur.

Au cœur d'un village pittoresque et arboré, notre maison familiale depuis 1975 vous offre un accueil chaleureux, un cadre authentique et paisible, ainsi que des prestations de qualité. Un apéritif bucolique dans le jardin au pied de la chapelle, un déjeuner intime sur notre terrasse panoramique ou dans un salon privatif, mais aussi une grande soirée dansante de 200 personnes... Notre maison sait répondre à vos attentes, pour vous permettre de vous créer de merveilleux souvenirs !

Nos atouts : cuisine de qualité et originale, grandes salles lumineuses, terrasses, vue sur la nature, accueil chaleureux, parking gratuit.

Signature
**LES SOEURS BENNAÏ,
MILA & NADIA**

CUISINE D'EXCEPTION

La table enchantée de Nadia

CHEFFE DE CUISINE _ CHEFFE PATISSIER _ PROPRIETAIRE
NADIA BENNAÏ

Au cœur de Boersch, la Table de Nadia se démarque en tant que restaurant gastronomique d'exception, où chaque plat est une œuvre d'art culinaire. La Cheffe Nadia Bennaï, cuisinière, pâtissière et véritable artiste des saveurs, élabore une carte raffinée mettant en valeur les produits locaux de saison.

Inspirée par ses voyages, ses rêves et sa région natale, Nadia privilégie les produits bruts, faisant la part belle aux producteurs locaux et artisans français. À la Table de Nadia, les légumes sont toujours à l'honneur, symbolisant la passion de la cheffe pour une cuisine saine et savoureuse.

La Table de Nadia est reconnue pour son engagement envers les produits frais et locaux. La chef Nadia Bennaï prépare une cuisine maison avec passion, mettant en valeur la qualité des ingrédients et l'authenticité des saveurs. Chaque plat raconte une histoire, celle de la région, des producteurs locaux et des inspirations culinaires de la chef. En tant que destination gastronomique, La Table de Nadia allie excellence culinaire et amour du terroir.





CEREMONIE LAIQUE

À la belle saison, notre parc de 1 hectare vous permet de réaliser votre cocktail de mariage dans un cadre enchanteur. Romantiques et bucoliques, notre jardin au pied de l'église vous offre un véritable écrin de verdure.

Votre cérémonie

Qu'elle soit laïque ou religieuse, profitez du cadre naturel idyllique pour une cérémonie qui vous ressemble et dont vos proches se souviendront.



CADRE CHAMPÊTRE
POUR VOTRE
CÉRÉMONIE.



programme journée

01

apéritif cocktail

02

menu

03

PIÈCE MONTÉE

04

**PLACE A LA DANSE
AFTER DINNER**





RESTAURANT

- Nos canapés variés 1.10€
- Nos assortiments de tartelettes 1.10€
- Nos briochettes garnies 1.10€
- Bretzels 1.20€
- Verrines aux différentes saveurs et parfums du monde 1.20€
- Kougelhopf (16 parts) 25.00 €
- Tarte flambée (la tarte) 7.00 €

Demandez notre Arbre de fruits et légumes crus à partir de 150€

Nos formules sans boissons :

- Apéritif KLING à 12 €
4 canapés, 3 tartelettes chaudes, 1 verrine, 1 briochette, 1 bretzel, ½ kougelopf
soit 10,5 pièces /pers ;
- Apéritif THAL à 7 €
3 canapés, 2 tartelette chaude, 1 briochette soit 6 pièces par personne

Nos boissons :

A titre d'information uniquement

- bouteille de crémant 32.00 €
- 1 fut de bière pour 100 bières 290.00 €
- DROIT DE BOUCHON pour l'apéritif 20€ la bouteille de 75cl

4 route de Grendelbruch – 67530 KLINGENTHAL ☎ 03.88.95.82.86 📠 03.88.95.90.84

E-Mail : reservation@hoteldesvosges.eu / www.hoteldesvosges.eu

SIRET 4388 1481 6000 15 - APE 551A - RC B 438 814 816 SAVERNE - TVA intracommunautaire : FR 364 388 148 16

EN ROUTE VERS UNE NOUVELLE VIE



DE GRANDS ESPACES, AERÉS, LUMINEUX, VERS LA NATURE



Tous nos prix sont susceptibles de varier en fonction des cours du marché

Les entrées froides

Foie gras d'oie à la gelée de porto, ou chutney de fruit ou confit avec brioche.....	21,-
Foie gras de canard, compotée de pommes et sa lanterne en sucre tiré.....	24,-
Pressé au foie gras de canard et saumon fumé aux légumes.....	19,-
Salade folle "Klingenthal" (salade mêlée, foie gras, saumon)	20,-
Foie gras de canard et compote de pommes confites aux épices	21,-
Pressé de joue de bœuf au foie gras et Klevener, salade de chou au cumin	19,-
Tartare de saumon et petits légumes, crème montée	18,-

Les entrées chaudes & tièdes

Cassolette de Saint Jacques et girolles (selon cours du marché)	20,-
Foie d'oie chaud aux pommes, sauce au Porto	22,-
Croustillant de bœuf aux petits légumes	15,-
Croustillant de noix de pétoncles et champignons des bois.....	16,-
Foie d'oie chaud aux pains d'épice (max 30 pers.)	22,-
Dos de cabillaud rôti sur mousseline de poireaux et accras d'aubergine	20,-
Nectar de potiron et sa crème montée dans son bocal, allumettes aux sésames.	12,-
Velouté de cèpes et paillettes en persillade	10,-

Les poissons

Escalope de saumon à l'oseille ou estragon.....	18,-
Panaché de poissons sur printanière de légumes	29,-
Filet de sandre à l'alsacienne	22,-
Saumon en croûte au rouge d'Ottrott	20,-
Filet de bar sur printanière de légumes (selon cours du marché)	28,-

4 route de Grendelbruch – 67530 KLINGENTHAL ☎ 03.88.95.82.86 📠 03.88.95.90.84

E-Mail : reservation@hoteldesvosges.eu / www.hoteldesvosges.eu

SIRET 4388 1481 6000 15 - APE 551A - RC B 438 814 816 SAVERNE - TVA intracommunautaire : FR 364 388 148 16



Les viandes

Filet de bœuf poêlé.....	32,-
Filet de bœuf Wellington	34,-
Mignons de veau aux morilles.....	32,-
Magret de canard aux épices	29,-
Caille farcie au foie gras.....	29,-
Carré d'agneau à l'explosion d'épices et tartelette à la carotte vanillée et pluie de fèves.....	32,-
Carré de veau sauce renaissance	28,-
Carré de veau Orloff (avec foie gras)	32,-

Les fromages

Terrine de chèvre aux tomates confites	7,-
Chariot de fromages (3 portions au choix)	7,-
Assiette de fromages affinés (3 portions)	6,-
Duo munster et chèvre chaud	7,-
Croustillant de chèvre frais et croquant au lard	5,-

Nos trous alsaciens

Tous nos sorbets sont fait maison
demandez nos parfums du moment selon la saison : citron, myrtille, framboise,...

Sorbet citron au vin de Muscat	5,-
Sorbet arrosé de vin de muscat.....	6,-
Sorbet citron au Marc de Gewurztraminer	6,-

4 route de Grendelbruch – 67530 KLINGENTHAL ☎ 03.88.95.82.86 📠 03.88.95.90.84

E-Mail : reservation@hoteldesvosges.eu / www.hoteldesvosges.eu

SIRET 4388 1481 6000 15 - APE 551A - RC B 438 814 816 SAVERNE - TVA intracommunautaire : FR 364 388 148 16



Les rafraîchissements (un entre-2-plats)

Tous nos sorbets sont fait maison

demandez nos parfums du moment selon la saison : avocat, poivron, olive,

Sorbet de carpaccio de tomate et basilic..... 5,-

Sorbet aux différents parfums selon les saisons 5,-

Les desserts

Tourtière de pommes 9,-

Streussel aux pommes 9,-

Marquise aux trois chocolats 9,-

Assiette gourmande "Des Vosges" 12,-

Parfait glacé pralin, pistache, aux éclats de meringue,
au coulis de framboise..... 9,-

Omelette norvégienne flambée 10,-

Vacherin glacé aux trois parfums 9,-

Pièce montée (2 choux par personne)..... 6,-

Pièce montée (2 macarons par personne)..... 7,-

Mi-cuit au chocolat 9,-

Grand buffet de desserts..... 20,-

4 route de Grendelbruch – 67530 KLINGENTHAL ☎ 03.88.95.82.86 📠 03.88.95.90.84

E-Mail : reservation@hoteldesvosges.eu / www.hoteldesvosges.eu

SIRET 4388 1481 6000 15 - APE 551A - RC B 438 814 816 SAVERNE - TVA intracommunautaire : FR 364 388 148 16





Voici la liste de nos partenaires qui pourront contribuer à la réussite de votre mariage

NOS PARTENAIRES

Musique

- DISC-JOCKEY : Frédéric Malavasi Tel: 06.86.72.43.17

-

- DISC-JOCKEY Easydj.fr
Jcdebono@easydj.fr

De bono Jean christophe Tél : 0607880000

Photographe

photographe habitant à Niederhaslach.

DENIS HAXAIRE tél 06.26.51.54.79 phototechnic@orange.fr

Manda R.

Destination wedding Photographer

Tel 06 58 70 67 45 Email contact@mandarazaf.com Web: www.mandarazaf.com

POUR GARDER VOS ENFANTS.

ISIS KIDS

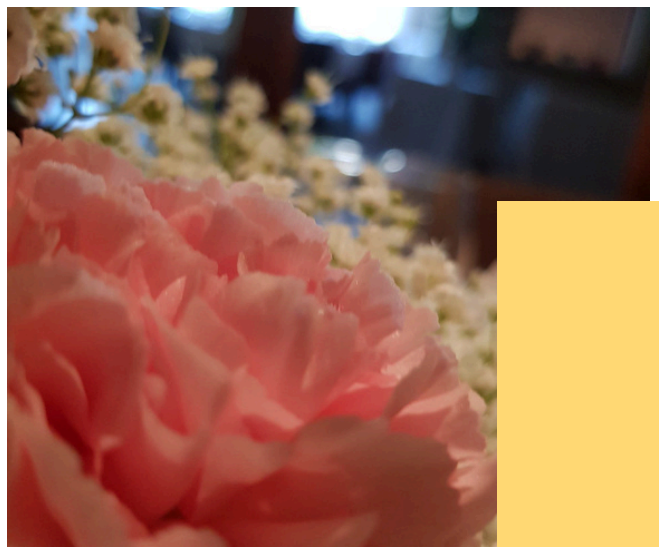
269 avenue de Colmar

67100 Strasbourg – Meinau Tél : 03 88 55 43 74 Fax : 03 88 65 07 26

4 route de Grendelbruch – 67530 KLINGENTHAL ☎ 03.88.95.82.86 📠 03.88.95.90.84

E-Mail : reservation@hoteldesvosges.eu / www.hoteldesvosges.eu

SIRET 4388 1481 6000 15 - APE 551A - RC B 438 814 816 SAVERNE - TVA intracommunautaire : FR 364 388 148 16



La Table de Nadia
ARTISTE CULINAIRE

KLINGENTHAL

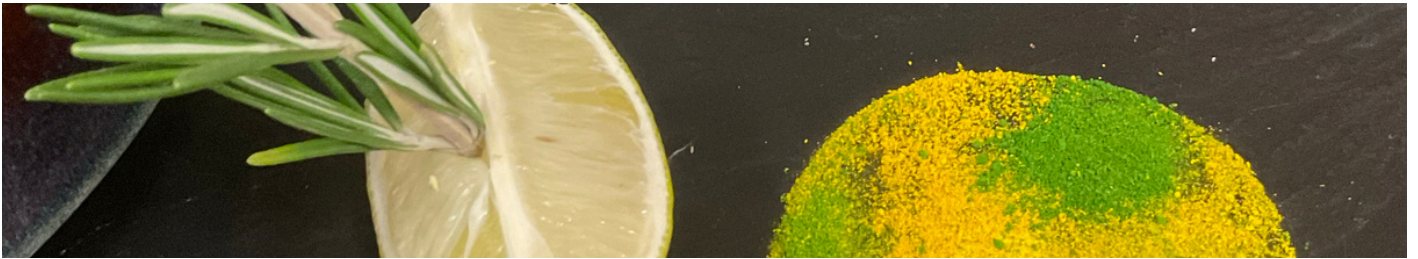


CREATIVITE _ FRAICHEUR _ PASSION



MENU 60€ AVEC CHOIX

Faites plaisir à vos invités en leur proposant un choix au préalable



ENTRÉES EN MATIÈRE

- Mi cuit de foie gras, chutney chou rouge épicé, émulsion de champignon au thé noir
- Dorade mariné, salade de fenouil, kumac confit, citron caviar
- Tartelette artichaut et noix, mayonnaise végétale et copeaux de betterave



ENTRE TERRE ET EAU

- Carré de veau aux cèpes, quenelle de mousseline de patate douce, petit pois céleri, menthe poivrée
- Dos de cabillaud sur asperges, jus corsé de rouille, cannelloni d'épinard
- Feuilleté d'asperges aux cèpes, variation de légumes

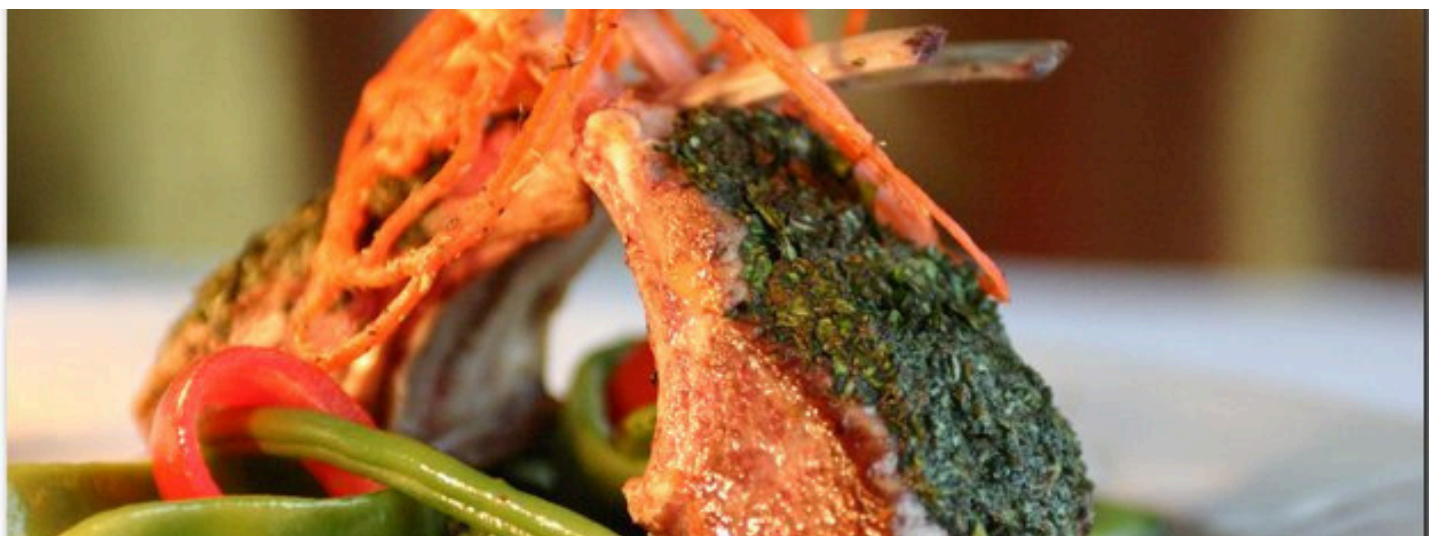


DOUCEURS

- Crème brûlée à la pistache
- Fraise au saveur balsamique, crème de mascarpone, sorbet
- Financier aux amandes et compote rhubarbe, crème glacée vanille bourbon

Un choix pour chaque plat

MENUS 4 SERVICES



Foie gras de canard et sa perle de vinaigre balsamique, Saveur truffe blanche d'Italie, brioche aux pignons de pin et chutney de chou rouge à la pomme

85€

Sauté de turbot au safran d'Ispahan en cocotte et ses moules gratinées

Filet de boeuf Rossini, sauce au Pinot Noir, Variation de légumes, mousseline de panais

Assiette gourmande

Raviole de foie et sa nem persillée, réduction au vin, pâte de coing

74€

Saint Jacques dans son écrin

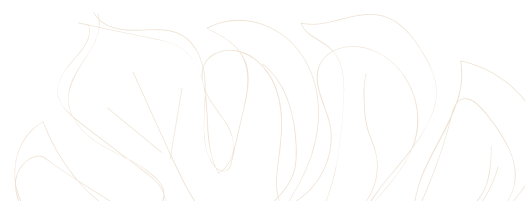
Veau basse température, sauce au poivre, pommes anna,

Fraisier ou finger chocolat



SPHERE GOURMANDE

ORIGINALITE



WEDDING

Année 2024 & 2025

Special Edition Summer Wedding

The Best
Planning
Advice

Cérémonie
Cocktail Apéro
Dîner dansant

Super Site

NATURE

Pour un mariage
exceptionnel
