



M

Domaine

automne / hiver

Un service
de mariage clé en main
des préparatifs au jour J

Descriptif

Le **Domaine M** est situé sur le Site Historique de la Faïencerie de Niderviller en Moselle, à 5 km de Sarrebourg, entre Strasbourg, Nancy et Metz.

Nous vous accueillons à partir de 60 adultes dans un cadre calme et contemporain pour **vos réception et dîner de mariage**.

Notre **salle de mariage** climatisée sous charpente apparente accueille jusqu'à 130 personnes. Nous disposons d'un espace privatif pour les enfants pouvant accueillir jusqu'à 25 personnes.

L'espace Faïencerie et son accès extérieur nous permet de vous accueillir pour votre cérémonie et jusqu'à 220 personnes pour votre **vin d'honneur**.

En rez-de-jardin, l'établissement dispose d'une **salle climatisée** et d'une grande terrasse couverte donnant sur le Parc de la Faïencerie de Niderviller.

Notre Philosophie

Grâce à notre expérience, nous vous accompagnons sereinement pour vous permettre de profiter de chaque instant le jour J.

Être **disponible** en étant **à l'écoute** de nos futurs mariés durant l'année des préparatifs, **répondre aux interrogations**, les **guider** et leur apporter une **attention particulière** pour l'organisation de leur mariage font partie des points importants de notre entreprise.

Nous avons conçu nos espaces dédiés aux mariages, réfléchis pour les mariages, avec un **éclairage adapté**, un **mobilier** de cérémonie, des **couleurs claires et lumineuses**, des **espaces** pour les **enfants** et un **service soigné**.

L'installation du mobilier, le dressage des tables, le nettoyage et le rangement des espaces sont des points dont nous nous occupons pour **alléger les tâches** à réaliser lors d'un mariage.

Notre priorité est d'offrir un **bon rapport qualité-prix** incluant tous les éléments indispensables à la réalisation d'un mariage sans surprise et **sans supplément**.



Nos collaborations

Producteurs

Derrière chaque produit, il y a une histoire d'hommes et de femmes passionnés et soucieux de nous transmettre l'amour de leur travail et de leurs produits.

Merci à ...

Nicolas et son équipe du Maraîchage du Geroldseck à Niderstinzeln

Toute l'équipe de la Scot La Cigogne à Weyersheim

Toute l'équipe de De Mes Terres à Sarrebourg

Frédérique et André de la Ferme de la Rose à Albestroff

Cyril et Vicky de chez Black Pudding à Abreschviller

Toute l'équipe de Sicaba à Bourbon-l'Archambault

Toute l'équipe du Moulin Kircher à Ebersheim

La Famille Guillaume de La Ferme du Bel Air à Landorff

L'équipe de l'Huilerie Beaujolaise

Hervé de la Gaec Saint Désiré à Niderviller

Toute l'équipe de chez René Tourrette à Strasbourg

La Famille Limon du Miel Limon à Dabo

Valérie et son équipe de chez Mokxa à Strasbourg

Toute l'équipe des Jardins de Gaïa à Wittisheim

Toute l'équipe du Domaine de l'Envol à Ingersheim

La Famille du Domaine Augustin à Avenay-Val-d'Or

La Famille des Vergers d'Eden à Ribeuwiller

La Distillerie artisanale Hagmeyer à Balbronn

La Distillerie artisanale Spirale à Ammerschwihr

La Distillerie artisanale Bertrand à Val-de-Moder

Maxime et Les Vins d'Auteur à Metz

Alexis et son équipe de la Brasserie Malacuria à Malaucourt-sur-Seille

Tout l'équipe de la Brasserie Papillon à Sierck-les-Bains

Et l'ensemble des vignerons avec qui nous collaborons et partageons au quotidien

Nos collaborations

Artisans et manufactures

Chaque détail compte. Nous nous entourons de manufactures et d'artisans passionnés et soucieux de la qualité de leurs productions. Nous tenons à les remercier pour leur engagement.

Merci à ...

J.L Coquet à Limoges

Jaune de Chrome à Limoges

Maya de chez S'Glass à Lutzelbourg

Riedel Verrerie à Kufstein (Autriche)

Barbara Leboeuf Céramique à Strasbourg

Anne Krieg Céramique à Toulouse

Guy Degrenne à Vire, Normandie

Garnier-Thiebaut à Gérardmer

Wismer à Thaon-les-Vosges

Verrines Weck à Strasbourg

Loadhog à Obernai

Le Nouveau Chef à Obernai

Mauviel 1830 à Rouffigny

Big Green Egg en Amérique du Nord

Traeger en Amérique du Nord

Lignum'Art à Traenheim

Blanc Carrare à Niderviller

Collinet Sièges à Demange-Baudignécourt

Michelsonne à Sélestat

Bose Audio

Iveco à Strasbourg

Sommaire

- 7. **Les Espaces**
- 10. **Le Vin d'Honneur**
- 15. **Au menu**
- 26. **Compléments**
- 28. **Le Lendemain**
- 30. **Hébergements**
- 34. **Prestataires**
- 37. **En pratique**

Chapitre 1
Les Espaces



Votre
salle de mariage
disponible à partir
du vendredi matin.

Location

Espaces Jardin – Faïencerie & Salle Cathédrale

ESPACES INCLUS

Espace cérémonie intérieur jusqu'à 280 personnes
Espace Vin d'Honneur intérieur et **Jardin** jusqu'à 280 personnes
Espace repas au Plafond Cathédrale jusqu'à 130 places assises
Espace Enfants
Grand Parking

AVANTAGES

Mise à disposition des Espaces dès le vendredi matin 9h,
veille du mariage
Espace de Vin d'Honneur et Cérémonie Laïque **couvert**
Salle de repas **climatisée**
Personnels de service et de cuisine compris
Sans contrainte horaire
Mise en place des Espaces de repas et Vin d'Honneur
Nettoyage des Espaces
Vaisselle, verrerie et couverts de qualité

ÉQUIPEMENTS COMPRIS

Connexion WiFi pour l'ensemble des invités
Système audio Bose Professionnel
Chaises blanches **Napoléon**
Tables rondes et/ou rectangles
Linge de table blanc
Vidéo projecteur et écran
Ambiance lumineuse de charpente modifiable

TARIFS

3650 € d'avril à septembre
2850 € en mars, octobre, novembre et décembre
1890 € en janvier et février

Location

Espaces Hirondelles & Terrasse

ESPACES INCLUS

Salle de Réception au rez-de-chaussée de 45 places assises
Terrasse couverte pour le Vin d'Honneur jusqu'à 75 personnes
Grand Parking

AVANTAGES

Mise à disposition des Espaces dès le vendredi matin 9h,
veille du mariage
Terrasse couverte pour le Vin d'Honneur
Personnels de service et de cuisine compris
Sans contrainte horaire
Mise en place des Espaces de repas et Vin d'Honneur
Nettoyage des Espaces
Vaisselle, verrerie et couverts de qualité

ÉQUIPEMENTS COMPRIS

Connexion WiFi pour l'ensemble des invités
Système audio Bose Professionnel
Chaises blanches Napoléon
Tables rondes et/ou rectangles
Linge de table blanc
Vidéo projecteur et écran

TARIFS

1250 € d'avril à septembre
949 € d'octobre à mars

Chapitre 2
Le Vin d'Honneur

Pour une durée moyenne
de 2h à 2h30.

Formules

Amuses - Bouches

Nos formules sont élaborées pour une durée moyenne de 2h à 2h30.
 Nous vous conseillons de démarrer entre 17h30 et 18h votre Apéritif de mariage
 afin de débiter votre repas pour 20h.
 Découvrez nos pièces dans les pages suivantes.

Apéritif

6 PIÈCES

au choix

12€ /pers.

Apéritif

8 PIÈCES

au choix

16€ /pers.

Apéritif

10 PIÈCES

au choix

20€ /pers.

Apéritif

12 PIÈCES

au choix

24€ /pers.

Clé en main

Nous nous occupons
 du **service** complet
 du vin d'honneur,
 de l'**agencement** et
 du **rangement** des espaces.



Faites vos choix

Les pièces automne / hiver

octobre à mars

LES FINGERS

Macaron Salé à la Crème de Truffe 
à la Truffe blanche

Blinis aux Œufs de Truite
Crème Montée au Citron, Gel de Céleri


Raviole de Chou Rave au Chèvre Frais Bio 
Condiment au Citron Fermenté,
Graines de Lin

Madeleine au Chorizo Bio Fermier
Sauge Fraîche et Olives Noires

Financier à la Betterave, Foie Gras
Poudre de Bacon Fermier, Menthe Fraîche

Tartelette au Pigeon
Condiment Betterave/Framboise,
Disque de Betterave en Pickles

Carpaccio de Saint-Jacques
Gel aux Agrumes et à la Verveine,
Osti au Pollen


Tartelette Noisettes Grillées et Fromages 
Crème aux Fromages de la Cloche à
Fromage, Noisettes du Piémont Grillées,
Tomme Fleurie Râpée

Raviole de Betterave Chioggia 
Crème au Maïs et Sarriette,
Gel au Vinaigre de Datte

Mini Burger de Veau
Ketchup de Betterave au Raifort

Cuillère au Maquerau Frais Infusé au Miel
Condiment à l'Avocat, Condiment au Citron,
Micro-Pousses

LES VERRINES

Crème de Courge, Crème Fumée 
Noisettes du Piémont Grillées,
Chou Kâle Frit, Brunoise de Courge Rôtie

Verrine au Chèvre Frais Bio
Poudre de Bacon Fermier Bio et Menthe
Fraîche, Billes de Concombre au Sirop
d'Érable et Jeunes Pousses

LES CLASSIQUES

Petite Tarte Flambée Artisanale
Lard et Crème Fermière

Samoussa à la Canette Laquée au Miel
Bettes, Amandes Hachées, Ail des Ours

Bretzel Traditionnel Alsacien 
Sel de Guérande


Fougasse Tomate et Olive 
Huile d'Olive Bio Française

LES SUCRÉES

Cannelé Artisanal 
à la Fleur d'Oranger

Pavlova au Persil, Cœur Fraise 
Crème Montée Sucrée

Fondant Chocolat au Sarrasin 
Noisettes Grillées et Sucre Glace

Tartelette à l'Abricot Fumé 
Mascarpone, Gelée d'Abricots

Supplément Atelier

Atelier Jambon

DÉCOUPE DE JAMBON SEC ENTIER

Trancheuse Manuel Wismer,
Pain Authentique, Beurre Bio Fermier,
Huile d'Olive Bio et Cornichons d'Alsace

429€ /pièce

Atelier Fumé

CARPACCIO DE TRUITE LOCALE

Fumée à la minute devant les invités
sur une cuillère en bois, Condiment

5€ /pers.

Atelier Huîtres

BAR À HUÎTRES

ouverture devant les invités

Vinaigre de Framboise aux Échalottes
et Citron Bio

389€ /100 pièces



Formules

Boissons

Débutez votre mariage l'esprit tranquille, sans vous soucier des consommations de vos invités, grâce à notre formule all inclusive pour toute la durée de votre Vin d'Honneur.

Formule

CRÉMANT All inclusive

18€ /pers.

Personnel de Service
Verrerie et Équipements de Bar Compris
 +
Crémant Bio d'Alsace
Vin Blanc Bio d'Alsace
Pétillant Naturel Bio Sans Alcool
Bière Artisanale Bio et Amer
Limonade Artisanale Bio
Jus de Fruits Bio Locaux
Coca-Cola®
Bonbonnes d'Eaux au Citron Bio et
 Aromates Bio de Saison
Zéro Emballage Plastique

Formule

CHAMPAGNE All inclusive

26€ /pers.

Personnel de Service
Verrerie et Équipements de Bar Compris
 +
Champagne Bio
Vin Blanc Bio d'Alsace
Pétillant Naturel Bio Sans Alcool
Bière Artisanale Bio et Amer
Limonade Artisanale Bio
Jus de Fruits Bio Locaux
Coca-Cola®
Bonbonnes d'Eaux au Citron Bio et
 Aromates Bio de Saison
Zéro Emballage Plastique

Formule

SANS BULLES All inclusive

14€ /pers.

Personnel de Service
Verrerie et Équipements de Bar Compris
 +
Pétillant Naturel Bio Sans Alcool
Bière Artisanale Bio et Amer
Limonade Artisanale Bio
Jus de Fruits Bio Locaux
Coca-Cola®
Bonbonnes d'Eaux au Citron Bio et
 Aromates Bio de Saison
Zéro Emballage Plastique

Formule

ENFANTS

(- 12 ans)

6€ /pers.

Personnel de Service
Verrerie et Équipements de Bar Compris
 +
Limonade Artisanale Bio
Jus de Fruits Bio Locaux
Coca-Cola®
Bonbonnes d'Eaux au Citron Bio et
 Aromates Bio de Saison
Zéro Emballage Plastique

Prix par personne service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
 Pour faciliter votre retour, service de taxi à la demande.

Chapitre 3


Au Menu

Nos menus sont élaborés par nos soins
à partir de **produits frais de saison**.

Ils évoluent au fil des mois
pour suivre la nature.

Nous collaborons au quotidien
avec des **producteurs locaux**
pour vous offrir un repas
de mariage dans l'air du temps.





Menus automne/hiver

octobre à mars

Menu
Je t'aime
automne / hiver

55€ /pers.

Mise en bouche originale

Foie Gras de Canard Marbré à la Verveine

Amandes Pralinées, Céleri Séché,
Navet Salé, Condiment Praliné Citron

ou

Ravioles Végétales de Courge à la Truite Fumée

Crème au Persil, Raisins de Mer, Sauce Praliné Citron et Potimarron

Carré de Veau Braisé

Jus Brun Crémeux au Cacao et au Poivre de Timut,
Courge Braisée, Mousseline de Panais, Gralona aux Graines de Moutarde

ou

Filet de Canette Rôti au Curcuma

Laquage au Miel et Baies de Genévrier

Jus Brun au Thé Blanc et à la Cannelle, Gelée Compotée à la Pomme,
Mousseline de Panais et Carottes au Beurre

Wedding Cake avec les Mariés

Sorbet et Flambeaux lumineux

Assortiment de 3 Mignardises

*Ce menu peut être proposé sans entrée, avec fromage,
également à 55€*

Menu Passionnement

automne / hiver

65€ /pers.

Mise en bouche originale

—

Foie Gras de Canard Marbré à la Verveine

Amandes Pralinées, Céleri Séché,
Navet Salé, Condiment Praliné Citron

ou

Ravioles Végétales de Courge à la Truite Fumée

Crème au Persil, Raisins de Mer, Sauce Praliné Citron et Potimarron

—

Cœur Givré à l'Orange, Champagne et Liqueur à la Cannelle

Segments d'Oranges

—

Carré de Veau Braisé

Jus Brun Crémeux au Cacao et au Poivre de Timut,
Courge Braisée, Mousseline de Panais, Gralona aux Graines de Moutarde

ou

Filet de Canette Rôti au Curcuma

Laquage au Miel et Baies de Genévrier

Jus Brun au Thé Blanc et à la Cannelle, Gelée Compotée à la Pomme,
Mousseline de Panais et Carottes au Beurre

—

Plateau de 6 Fromages "René Tourette La Cloche à Fromage"

Confiture artisanale

—

Wedding Cake avec les Mariés

Sorbet et Flambeaux lumineux

Assortiment de 3 Mignardises

Menu À la folie

automne / hiver

85€ /pers.

Mise en bouche originale

Foie Gras de Canard Marbré à la Verveine

Amandes Pralinées, Céleri Séché,
Navet Salé, Condiment Praliné Citron

ou

Ravioles Végétales de Courge à la Truite Fumée

Crème au Persil, Raisins de Mer, Sauce Praliné Citron et Potimarron

Noix de Saint-Jacques Rôties

Beurre Blanc et Poisson à la Truffe, Huile de Sapin,
Mousseline de Panais, Burnoise de Poires Pickles, Panais Pané aux Noix

Cœur Givré à l'Orange, Champagne et Liqueur à la Cannelle

Segments d'Oranges

Caille Désossée et Farcie au Foie Gras

Jus Brun Réduit à la Cannelle, Orange et au Thé Blanc,
Polenta Frite, Mousseline de Céleri, Mini Carottes Glacées

ou

Filet de Pigeon Rôti

Jus Brun Fumé et Réduit au Thé Noir, Condiment à la Quetsche,
Haricots Coco de Paimpol, Chou Farci à la Truffe

Plateau de 6 Fromages "René Tourette La Cloche à Fromage"

Confiture artisanale

Wedding Cake avec les Mariés

Sorbet et Flambeaux lumineux

Assortiment de 3 Mignardises

Menu Végétal

automne / hiver

*Le tarif et le nombre de plats
s'adaptent au Menu principal choisi.*

Mise en bouche originale

Poireau Poché et Braisé, Condiment Praliné Citron

Sauce au Persil, Peau de Céleri Séchée

Boule de Céleri Braisée au Foin

Huile de Sapin, Mousseline de Panais, Burnoise de Poires Pickles,
Panais Panés aux Noix

Cœur Givré à l'Orange, Champagne et Liqueur à la Cannelle

Segments d'Oranges

Endives Confites à l'Orange

Bouillon de Légumes Réduit d'Orange et à la Sauce Soja,
Mousseline de Panais, Fruits Secs et Feuilles d'Endives Rouges Croquantes

Plateau de 6 Fromages "René Tourette La Cloche à Fromage"

Confiture artisanale

Wedding Cake avec les Mariés

Sorbet et Flambeaux lumineux

Assortiment de 3 Mignardises



Votre Wedding Cake

automne / hiver

inclus dans votre Menu

Wedding Cake

LAVANDE FRAMBOISE

Biscuit Meringué, Cœur à la Framboise,
Ganache Chocolat Blanc Lavande

Wedding Cake

FRAISE RHUBARBE

Ganache au Chocolat Blanc, Cœur Fraise,
Cœur Rhubarbe, Biscuit Streusel

Wedding Cake

POIRE

Frangipane, Ganache au Chocolat Blanc,
Poire Confiturée

Wedding Cake

CHOCOLAT

Ganache au Chocolat Blanc, Ganache
au Chocolat Noir, Ganache au Chocolat au Lait

-3€/par pers.

Vous nous confiez votre wedding cake, pièce montée en choux ou gâteaux, nous retirons notre wedding cake ou dessert à l'assiette de nos menus et servons le votre en conservant nos frais de service, vaisselle et présentation de vos desserts.

Menu
Prestataires
automne / hiver

35€ /pers.

À tarif préférentiel
hors boissons

Entrée identique à la vôtre

—

Plat identique au vôtre

—

Dessert identique au vôtre

Menu

Enfant

Repas + boissons sans alcool à volonté

16€ /enfant

jusqu'à 12 ans

Filet de Poulet Fermier

Gnocchis Maison, Légumes Bio de Saison

Fondant au Chocolat Artisanal

Crème Glacée Artisanale

Assortiment de 3 Mignardises

Boissons à Volonté

Eaux, Jus de Fruits et Softs

Espace dédié aux enfants

Salle privative comprenant écran plat,
lecteur DVD et connexion WiFi.

Pour que votre soirée et la leur
se passe au mieux !

Formules

Boissons

Astuce : Vos convives ne consomment pas tous les mêmes quantités de vin, mais elles s'équilibrent entre ceux qui boivent un peu plus, ceux qui boivent un peu moins ou pas du tout.

Formule

Je t'Aime

24€ /pers.

Service, Verrerie à Vins et à Eaux Compris

2 Verres de Vins Bio en Accord

Blanc - Rouge

Eaux Minérale et Pétillante à Volonté
Café et Infusions Bio à Volonté

Formule

Passionnement

28€ /pers.

Service, Verrerie à Vins et à Eaux Compris

3 Verres de Vins Bio en Accord

Blanc - Rouge

Eaux Minérale et Pétillante à Volonté
Café et Infusions Bio à Volonté

Formule

à la Folie

32€ /pers.

Service, Verrerie à Vins et à Eaux Compris

4 Verres de Vins Bio en Accord

Blanc - Rouge

Eaux Minérale et Pétillante à Volonté
Café et Infusions Bio à Volonté

Formule

Hors Vins

18€ /pers.

Service, Verrerie à Vins et à Eaux Compris

Vins fournis par les mariés

Sans droit de bouchon

Eaux Minérale et Pétillante à Volonté
Café et Infusions Bio à Volonté

Option en supplément :

Jus de Fruits et Coca-Cola All Inclusive durant le repas + 3€ /pers.

Prix par personne service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Pour faciliter votre retour, service de taxi à la demande.

Ensuite **Partie Nuit**

AVEC LE DESSERT OU AU BAR

Coupe de Crémant

5€ /pers.

Coupe de Champagne

8€ /pers.

Vous apportez vos bulles

Nous servons et mettons à disposition les Flûtes.

1,50€ /pers.

Fût de bière Bio Locale

185€ /20L

Bar Fin de Soirée

Incluant la verrerie all inclusive (short drink, long drink, verres à cocktail, flûtes)

189€

Barman

45€ /heure

Carte des Cocktails et Digestifs sur demande

SNACKS DE NUIT

jusqu'à 2h30

Plateau de Charcuteries Locales

pour 6 à 8 personnes

15€ /pièce

Mini-burgers

à partir de 50 pièces

5€ /pièce

Prix par personne service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

À consommer avec modération.

Pour faciliter votre retour, service de taxi à la demande.

Chapitre 4
Compléments

L'esprit tranquille

Forfait

Parce qu'il y a toujours des imprévus

Assurance casse

165€

Ce forfait fixe et indispensable vous permet de vous prémunir en cas de casse accidentelle de vaisselle par vos invités (verres, assiettes, tasses à café, ...), dans la limite raisonnable de 15% de la quantité totale de verrerie et vaisselle.

Ce forfait ne concerne pas les nappages, ni les détériorations des murs et locaux.





Chapitre 5
Le lendemain

**Brunch tout compris :
Agencement des Espaces,
nappes et serviettes en tissu,
personnel de service,
rangement et nettoyage**

Prolongez la fête

Brunch du lendemain

Tout compris à partir de 11h30 le lendemain

38€ /adulte

16€ /enfant

PAIN, BEURRE ET CONFITURE

Pains Bio
Croissants au Beurre
Beurre Bio
2 Confitures Artisanales

LES SALÉS

Fromage Blanc Fermier
Terrine Artisanale
Jambon Sec Artisanal
Saumon Fumé Artisanal
Haricots Blanc Bio à la Sauce Tomate (à déguster froid ou à chauffer)
Cornichons d'Alsace

LES FROMAGES

Fromages de la Cloche à Fromage

LES SUCRÉS

Fruits Frais de Saison
Pancakes Artisanaux
Kougelhopf
Grands Canelés
Tarte Sablée Poire et Amandes
Tarte aux Pommes

LES BOISSONS

Jus d'Orange
Jus de Pomme Bio Artisanal
Café, Infusions Bio
Vin Blanc Bio
Vin Rouge Bio
Bière Artisanale Bio
Eaux Minérale et Pétillante

Prix par personne service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.
Pour faciliter votre retour, service de taxi
à la demande.



Chapitre 6
Hébergements

**De nombreuses
chambres d'hôtes
sont également disponibles
à proximité du Domaine M.**

Hôtels

Quelques adresses

à proximité
du **Domaine M**



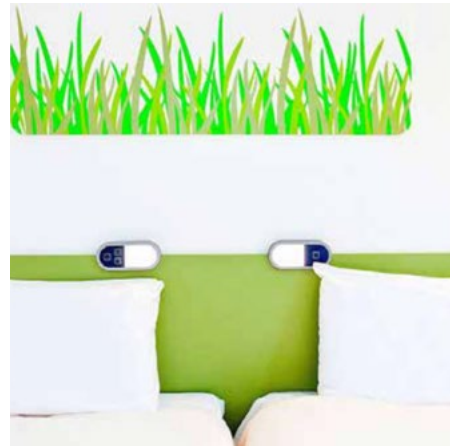
Hôtel

IBIS STYLES

moins de 10 min en voiture

all.accor.com

15 Route d'Imling
57400 Sarrebourg



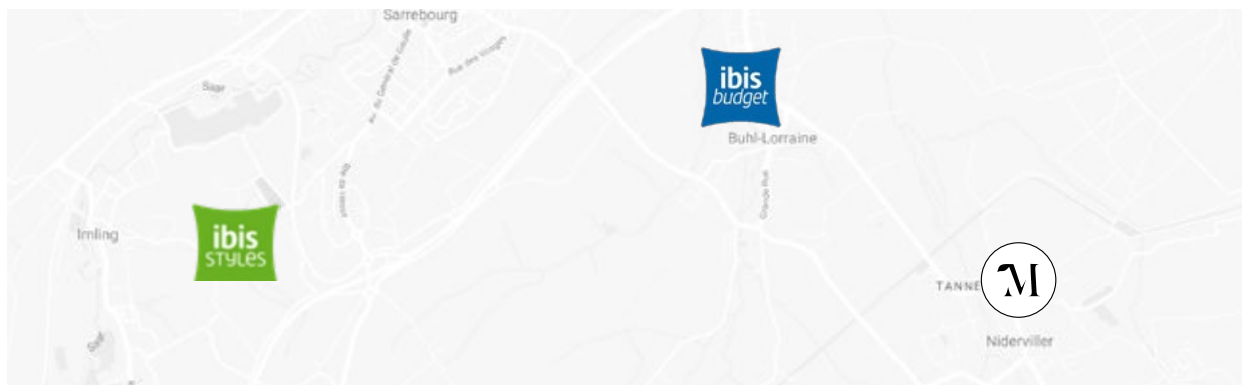
Hôtel

IBIS BUDGET

moins de 5 min en voiture

all.accor.com

Zone Ariane Plus
57400 Buhl Lorraine



Chambres d'hôtes Quelques adresses

à proximité
du **Domaine M**



Gîtes et chambres d'hôtes **LA NOISETIÈRE**

3 minutes en voiture - Niderviller

lanoisetièrre.net



Chambre d'hôtes **AU GRENIER D'ABONDANCE**

3 minutes à pieds - Niderviller

augrenierdabondance.wifeo.com

Un peu plus loin

DANS LA FORÊT

de 10 à 20 minutes en voiture

Projet Z - Lodges écoresponsables
à Saint-Quirin - projet-z.com

Lodge écobiologique contemporain
à Hommert - abritel.fr

Chalet en bois pour 4 à 8 personnes
à Harreberg - abritel.fr

Un peu plus loin

AU BORD DE L'ÉTANG

20 minutes en voiture

LoftConcept57
à Kerprich-aux-Bois - loftconcept57.com

Lodges insolites
à Langatte - www.langatte-tourisme.com

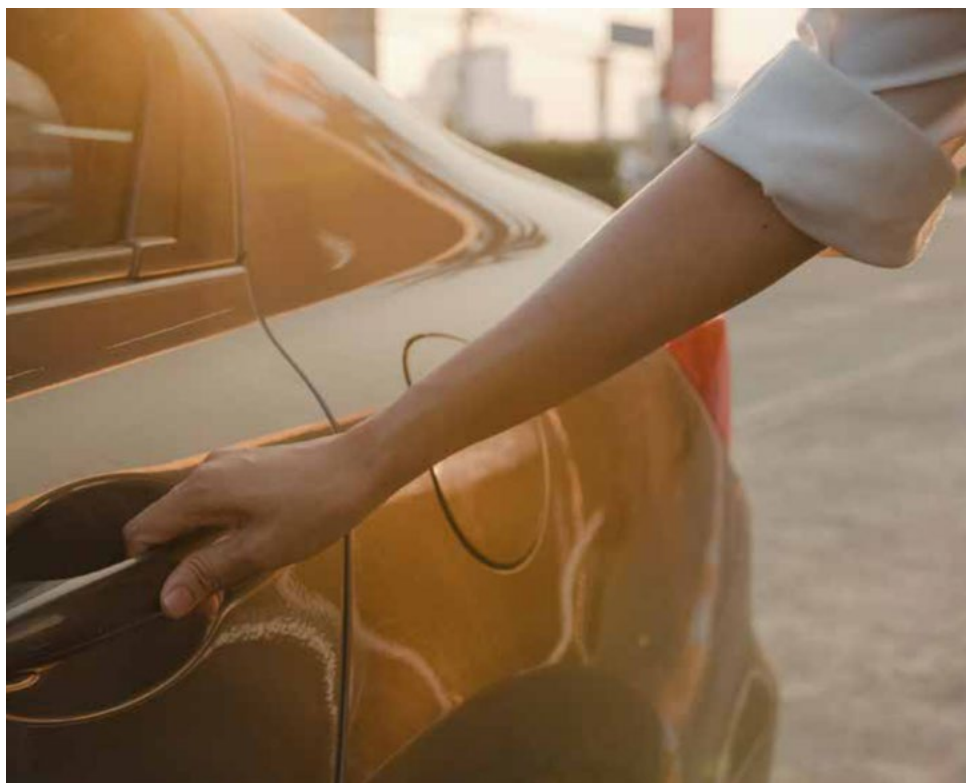
La cabane de l'étang
à Kerprich-aux-Bois - lacabanedeletang.traveleto.com

**Ce ne sont que quelques exemples
des nombreuses possibilités dans le secteur.**

Pour les trajets
Navette privée

Pour vous et vos invités,
réservez votre navette,
profitez de la soirée,
et rentrez à votre hébergement
en toute sécurité.

60€ /heure



Deux compagnies :

Elle et Moi au 06 07 57 59 05

ou

Steph-on-Tour au 07 50 24 39 01



Chapitre 7
Prestataires

Liste de prestataires
que nous avons rencontrés
sur des événements
non exhaustive
donnée à titre indicatif.

Pour embellir votre journée
Prestataires



LES FLEURISTES

Christelle Seyller

Saverne
 03 88 91 16 10
 fleurs-seyller@orange.fr
 www.fleurs-seyller-saverne.fr

Alpha Fleurs

Sarrebourg
 03 87 03 80 80
 nicolas.henry@alphafleurs.fr
 boutique.alphafleurs.fr

Il était une fois...

La Wantzenau
 03 88 96 20 58
 iletaitunefois-fleuriste.fr



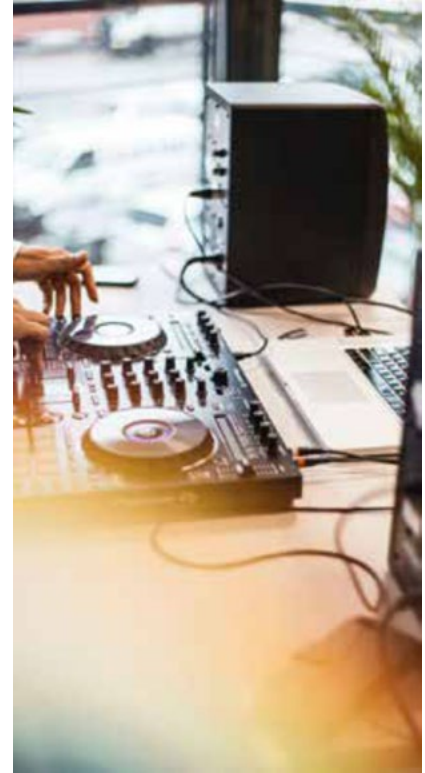
LES DÉCORATRICES

Félicité

Wedding Designer
 06 70 19 02 66
 mel@feelicite.fr
 www.feelicite.fr

Chic Alors

Wedding Planner & Designer
 06 87 23 46 02
 emilie@chicalors.fr
 www.chicalors.fr



LES ANIMATEURS

Dimension DJ's

Alsace Lorraine
 03 88 13 50 20
 contact@dimensiondj.fr
 www.dimensiondj.fr

**Événementiel sur
 Mesure**

06 79 38 80 05
 ozevents@yahoo.com

Alex Lilas

06 11 75 21 75
 alexlilas@outlook.com

Pour une journée mémorable
Prestataires



WEDDING PLANNER

Félicité

Wedding Designer
 06 70 19 02 66
 mel@feelicite.fr
 www.feelicite.fr

Pitch Event

Wedding Planner
 06 11 12 52 51
 hello@pitchevent.fr
 www.pitchevent.fr

Chic Alors

Wedding Planner & Designer
 06 87 23 46 02
 emilie@chicalors.fr
 www.chicalors.fr

PHOTOGRAPHE

Auriane Perez

06 29 33 80 10
 auriangeperezphotographe@gmail.com
 www.auriane-perez.com

Katia Roth

06 70 17 03 35
 katia.roth@orange.fr
 katiaroth.com

Chloé

06 33 34 37 26
 contact@photographybychloe.com
 www.photographybychloe.com

Chapitre 8
En pratique



Votre

Devis mariage

Prestations		Prix	Nbr d'invités	Total
Location Espaces Jardin, Faïencerie & Cathédrale jusqu'à 280 p. debout, 130 p. assises	<i>avril à septembre</i>	3 650 €		
	<i>mars, oct., nov., déc.</i>	2 850 €		
	<i>janvier et février</i>	1 890 €		
Espaces Hirondelles & Terrasse - jusqu'à 75 p. debout, 45 p. assises	<i>avril à septembre</i>	1 250 €		
	<i>octobre à mars</i>	949 €		
Apéritif 6 pièces		12€/pers.		
Apéritif 8 pièces		16€/pers.		
Apéritif 10 pièces		20€/pers.		
Apéritif 12 pièces		24€/pers.		
Atelier Jambon		429€/pièce		
Atelier Fumé		5€/pers.		
Atelier Huîtres		389€/100 pces		
Formule Boissons Apéritif Crémant		18€/pers.		
Formule Boissons Apéritif Champagne		26€/pers.		
Formule Boissons Apéritif hors Bulles		14€/pers.		
Formule Boissons Apéritif Enfants		6€/pers.		
Menu Je t'aime Classique et Végétal		55€/pers.		
Menu Passionnément Classique et Végétal		65€/pers.		
Menu À la Folie Classique et Végétal		85€/pers.		
Menu Enfant - tout compris		16€/pers.		
Menu Prestataires		35€/pers.		
Formule Boissons Je t'Aime		24€/pers.		
Formule Boissons Passionnément		28€/pers.		
Formule Boissons à la Folie		32€/pers.		
Formule Boissons hors Vins		18€/pers.		
Coupe de Crémant avec le Dessert		5€/pers.		
Coupe de Champagne avec le Dessert		8€/pers.		
Location de flûtes		1.50€/pièce		
Bar Fin de Soirée		189€		
Barman de Nuit		45€/heure		
Plateau de Charcuteries Locales de 2h30 du matin		15€/pièce		
Minis-Burger de 2h30 du matin		5€/pièce		
Brunch du Lendemain - Adulte		38€/pers.		
Brunch du Lendemain - Enfant		16€/pers.		
Forfait Assurance casse		165 €		165 €
Total				

Nous comprenons que, lors de la réalisation de votre devis, le nombre de convives n'est pas définitif. **Prévoyez qu'une moyenne de 10% à 15% des invités ne seront pas disponibles le jour J. Le nombre de convives est encore ajustable jusqu'à 72h avant l'évènement.** La facture définitive sera établie en fonction du nombre de convives communiqué au plus tard 72h avant l'évènement.

Votre

Plan de table

Notre salle au plafond cathédrale peut accueillir **jusqu'à 130 personnes**.
Tables rondes ou rectangles au choix.

Échelle non respectée

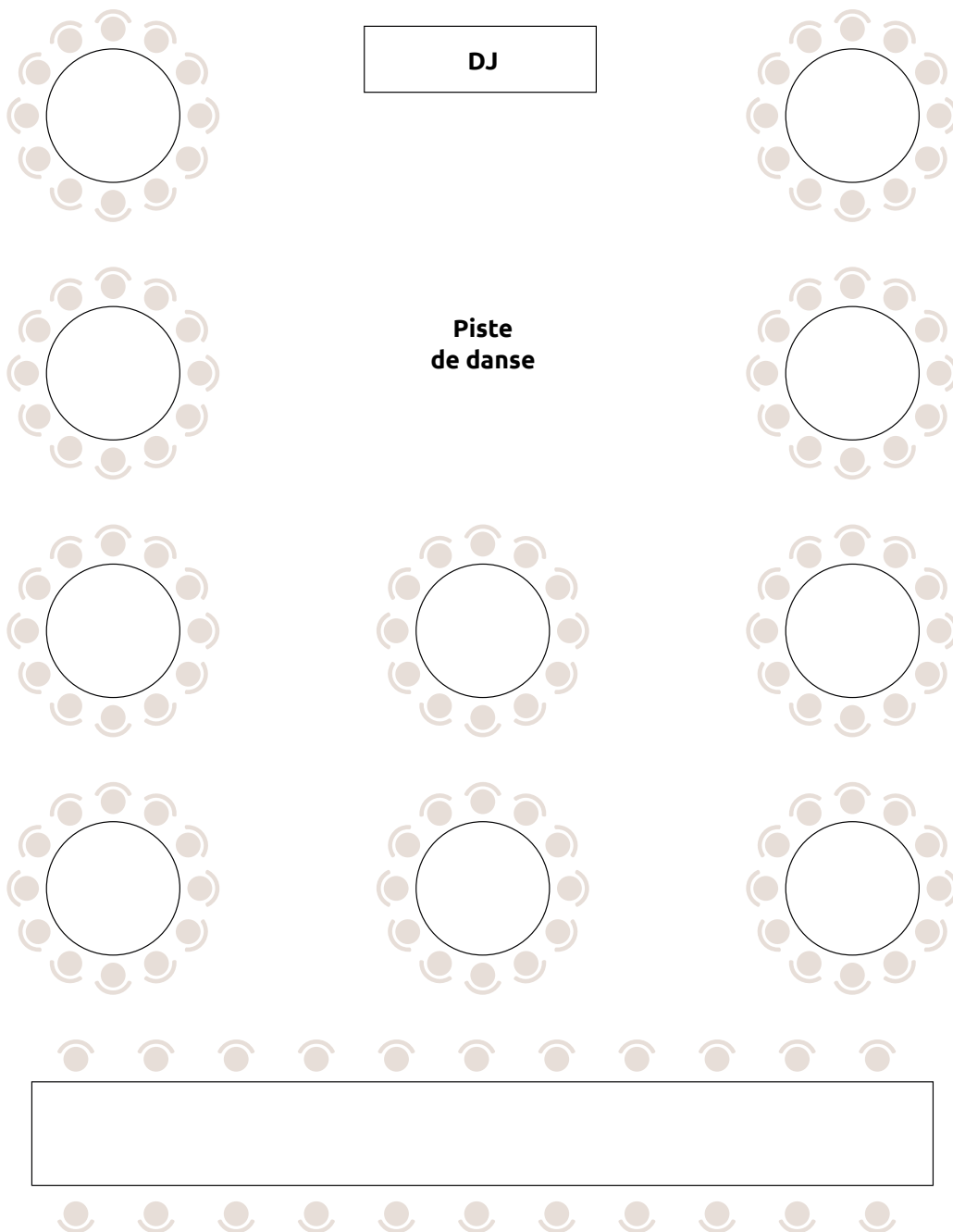


Table des enfants



Parlons de votre joli jour

Contact

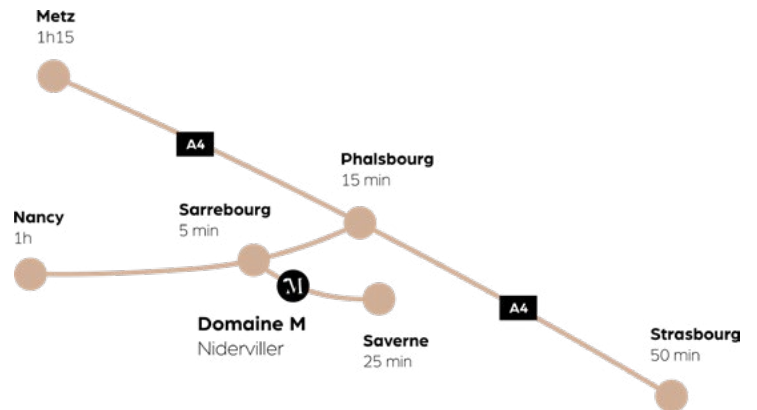
Contactez-nous par téléphone ou par mail du Mardi au Dimanche pour organiser une visite de nos espaces dédiés aux mariages suivie d'un devis personnalisé pour votre **mariage clé en main**.

📍 9 place Charles de Gaulle
57565 NIDERVILLER

☎ 03 87 02 37 99

✉ contact@domainem.fr

🌐 domainem.fr



Votre

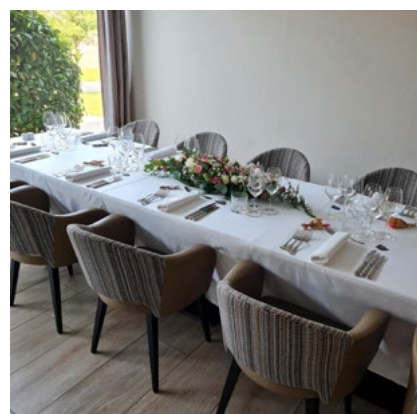
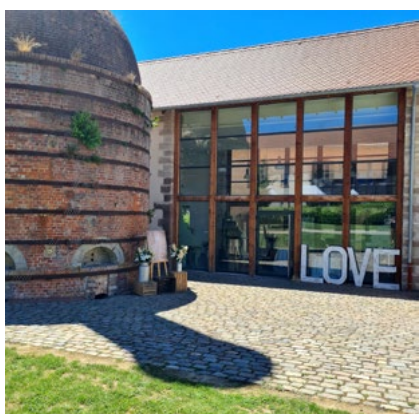
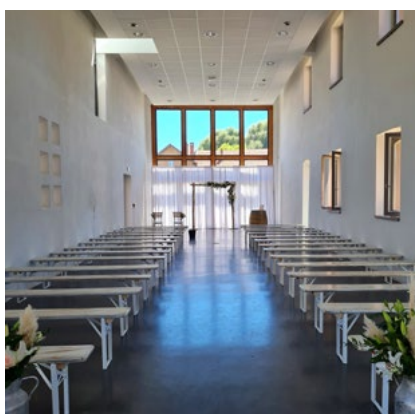
Dégustation

Pour **faciliter vos choix**, la dégustation du Menu et de ses vins est offerte aux futurs mariés.

Une table dans notre restaurant vous sera réservée pour la **dégustation de votre repas de mariage**.

Les futurs mariés peuvent être accompagnés des proches de leur choix pour cette occasion. Pour ces accompagnants, le tarif du menu choisi sera facturé.





Suivez-nous
@traiteur.domaine.m

À bientôt



Domaine

domainem.fr



9 place Charles de Gaulle 57565 NIDERVILLER
03 87 07 37 99 - contact@domainem.fr
domainem.fr