

LA SOURCE DE VOS ÉVÈNEMENTS



Des équipements performants pour vos évènements professionnels ...

CONVENTIONS // CONFÉRENCES // COCKTAILS // LANCEMENT DE PRODUITS // SÉMINAIRES

... Dans un lieu d'exception

LE PARADIS DES SOURCES - Avenue Nessel - 68570 Soultzmatt

Contact : philippe.sautot@lpf-events.fr // Tel : 03 89 22 44 44 // Fax : 03 89 22 44 40

WWW.LEPARADISDESSOURCES.COM

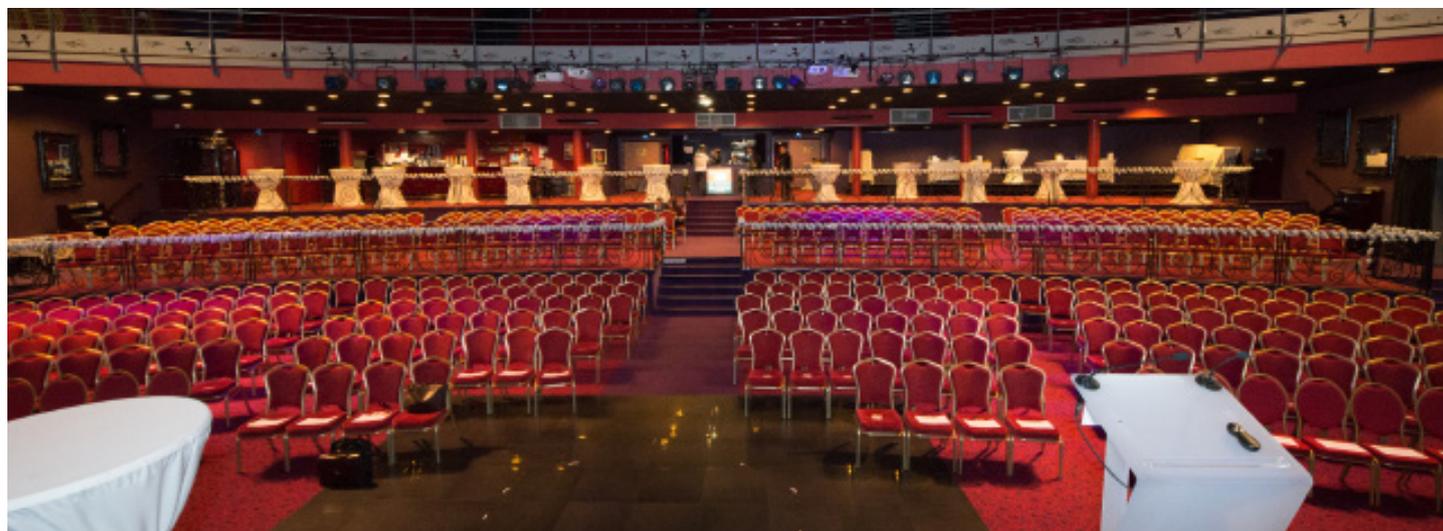
NOS SALLES & TARIFS

Situé en plein cœur de la vallée noble le Paradis des Sources est le lieu de vos événements.

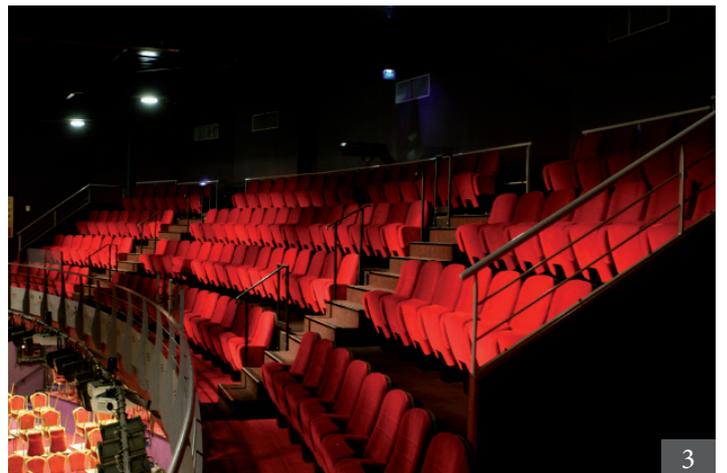
Notre site vous étonnera par son charme, son originalité alliant décor « belle époque » et ambiance contemporaine.

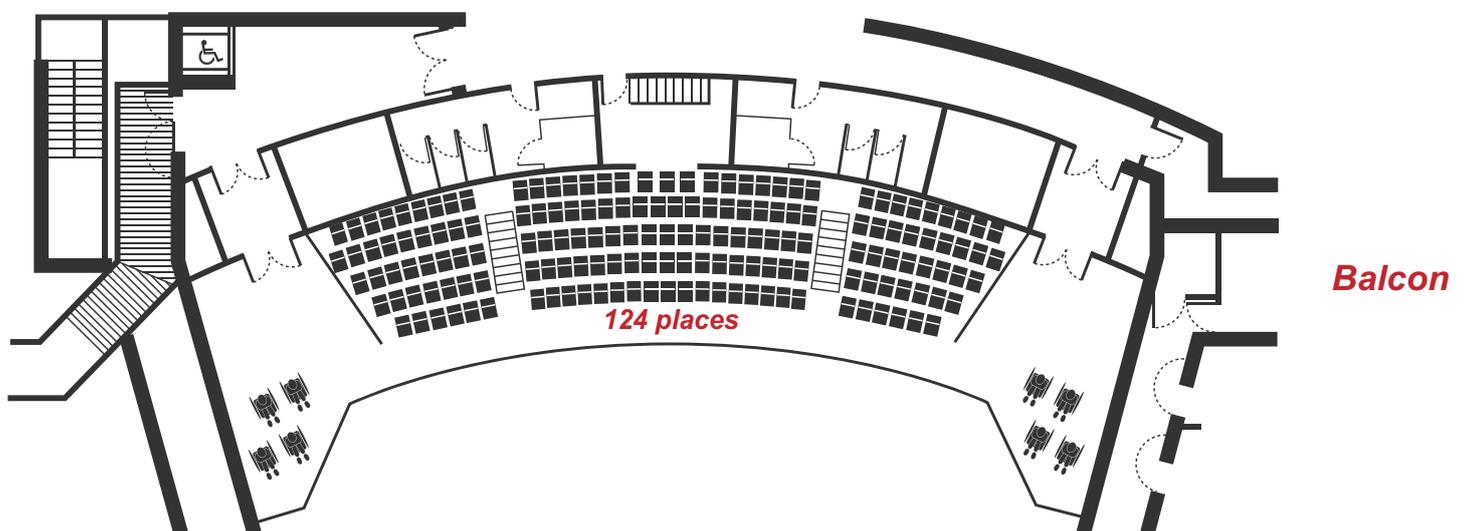
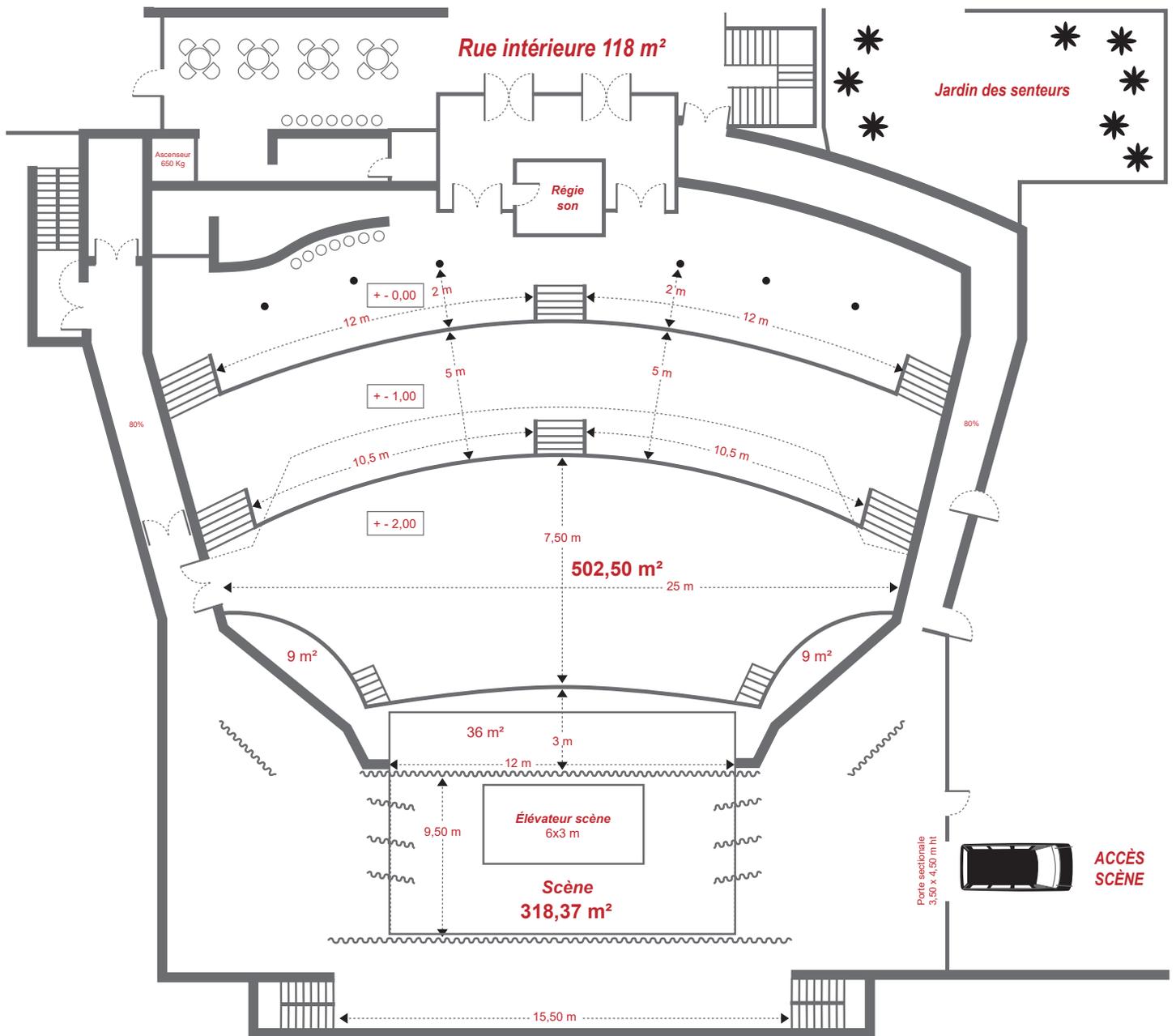


	Surface				Tarif HT 1/2 Journée	Tarif HT La Journée
L' Amphithéâtre	502 m ²	700 pers.	200 pers.	100 pers.	2000 €	4000 €
Salle des Magiciens	120 m ²	100 pers.	80 pers.	50 pers.	500 €	850 €

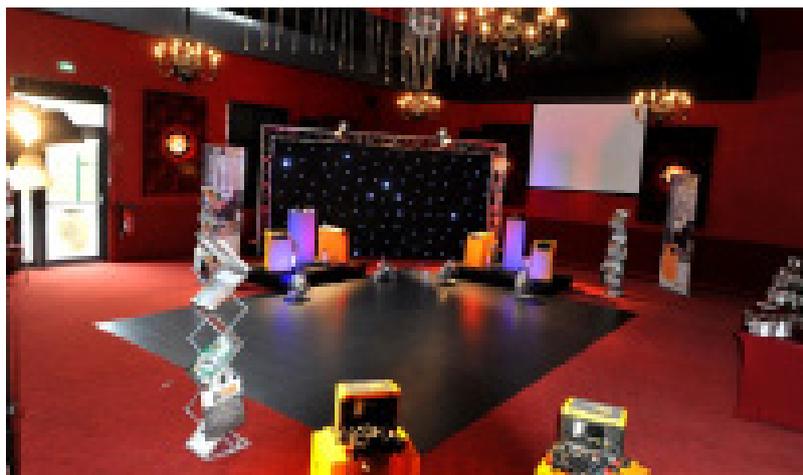


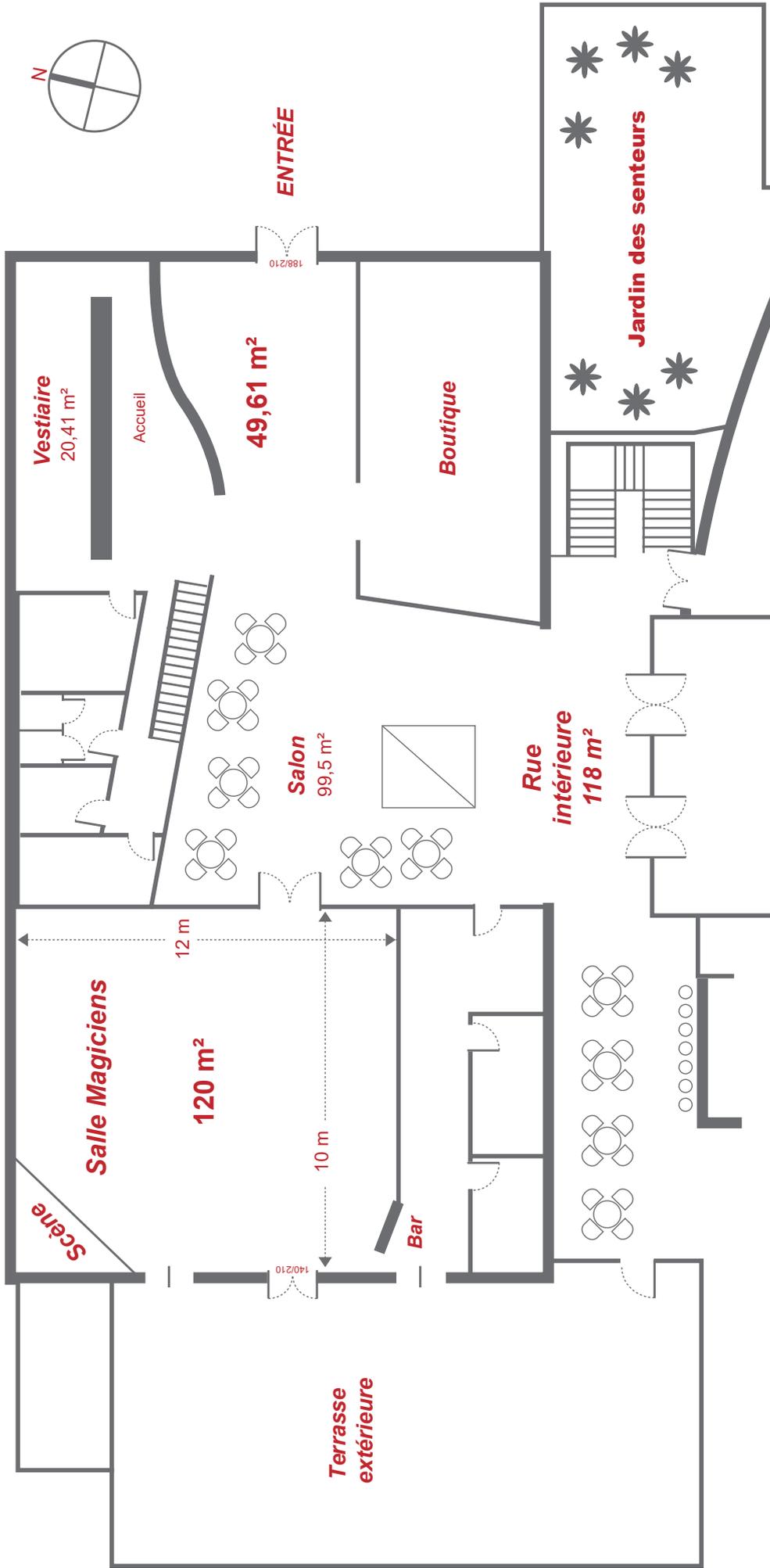
L' AMPHITHÉÂTRE





MAGICIENS





NOS FORMULES

FORMULE RÉSIDENTIELLE *

Salle Séminaire
Café d'Accueil
Pause Matin (Formule Mitron)
Déjeuner (Menu Soultzmatt)
Pause Après Midi (Formule Mitron)
Dîner (Menu Soultzmatt)
Hébergement en Single *** ou **
Petit Déjeuner Buffet à votre Hôtel

208,00 € / pers. (single)

198,00 € / pers. (twin ou double)

FORMULE SEMI - RÉSIDENTIELLE *

Salle Séminaire
Café d'Accueil
Pause Matin (Formule Mitron)
Déjeuner (Menu Soultzmatt)
Pause Après Midi (Formule Mitron)
Hébergement en Single *** ou **
Petit Déjeuner Buffet à votre Hôtel

172,50 € / pers. (single)

162,00 € / pers. (twin ou double)

JOURNÉE DE TRAVAIL

Salle Séminaire
Café d'Accueil
Pause Matin (Formule Mitron)
Déjeuner (Menu Soultzmatt)
Pause Après Midi (Formule Mitron)

77,00 € / pers.

Tarifs calculés sur la base de 40 personnes.

* En fonction des disponibilités
de nos partenaires hôteliers

NOS MENUS & PAUSES

Dans le souci de vous offrir le meilleur, nous vous proposons des menus élaborés Par notre chef étoilé Daniel Floranc.

Avec sa brigade, ils créent, réalisent et mettent en scène tous leurs menus de l'entrée au dessert..

Enthousiasme, raffinement et authenticité sont leurs devises !

MENU SOULTZMATT // 37,50 € / pers

Tartare de Jambon Cru,
Compotée d'Aubergines et son petit Feuilleté
Sésame et Cucuma

Fondant de Joue de Porc Braisé à l'Ancienne -
Spaetzle

Biscuit roulé aux Fruits de Saison

BOISSONS

1 Verre de Blanc Cassis
1 Verre de Côtes du Rhône - 12,50cl -
1/2 Eau Minérale
1 Café

MENU RIQUEWIHR // 50,50 € / pers

Gravlax de Saumon à l'aneth
Accompagné de son Blanc de Poireau, sauce vierge et
gelée de betterave rouge

Filet de Poisson (Selon arrivage) au Beurre Blanc Citronné
Sur Lit de Légumes Wok

Mille-Feuille du Paradis aux fruits frais

BOISSONS

1 Verre de Blanc Cassis
1 Verre de Pinot Blanc - 12,50cl -
1 Verre de Bourgogne Rouge - 12,50cl -
1/2 Eau Minérale
1 Café

**Menu Compris
dans la Formule Séminaire**



NOS MENUS & PAUSES

MENU VÉGÉTARIEN // 46,50 € / pers

Assiette de crudités
•
Assiette de légumes de saison
•
Symphonie gourmande

BOISSONS

1 Verre de Blanc Cassis
1 Verre de Côtes du Rhône - 12,50cl -
1/2 Eau Minérale
1 Café

MENU KAYSERSBERG // 63,50 € / pers

Terrine de Foie Gras au Pesto - Gelée de Tomate et sa
Focaccia

Carré de Veau cuit à basse température - Risotto aux
Morilles

Fromage de Chèvre sur son croûton - Éclats de Noix

Déclinaison Exotique

BOISSONS

1 Coupe de Crémant d'Alsace Vallée Noble
1 Verre de Pinot Gris - 12,50cl -
1 Verre de Pinot Noir Rouge - 12,50cl -
1/2 Eau Minérale
1 Café

FAITES UNE PAUSE ...

FORMULE MITRON // 6,50 € / pers

1 Boisson Chaude (Café, Thé ou Infusion)
1 Verre de Jus d'Orange
1 Viennoiserie
Eau à Discretion

FORMULE GOURMANDE // 10,50 € / pers

2 Boissons Chaudes (Café, Thé ou Infusion)
1 Verre de Jus d'Orange
2 Viennoiseries
Eau à Discretion



NOS COCKTAILS

CÔTÉ SALÉ ...

LES CLASSIQUES

- Saumon Fumé et sa Crème de Concombre
- Rosette
- Foie Gras et Chutney de Mangues
- Moelleux à la Polenta
- Poulet façon Tajine
- Oeufs et Tomates
- Guacamole et Crevettes

LES CHAUDS

- Cakes Assortis (Lardons Olives // Carottes Cumin // Saumon Epinard // Chèvre Tomate)
- Fripons en Aumônière (Chèvre, Saumon)
- Chaussons d'Escargots
- Minis Quiches et Pizzas
- Clafoutis à la Tomate et Mozzarella

LES VERRINES

- Smoothies de Légumes Assortis
- Tartare de Tomates à la Coriandre
- Crème de Concombre & Poisson Fumé
- Dés de Pot-au-feu en Gelée
- Cappuccino d'Asperge au Chorizo
- Salade de Crevettes et Mandarine
- Taboulé Orientale
- Pomme de Terre à la Crème de Ciboulette et Jambon Cru

LES SAVEURS DU MONDE

- Saté à la Volaille
- Minis Nems assortis (crevettes, poulet)
- Minis Samoussas (poulet et gingembre)
- Minis Pirogues assorties (noix St Jacques)
- Accras de Morue
- Roulade de Saumon Fumé au Fromage Frais

LES CUILLÈRES

- Jonque de Crevettes
- Guacamole aux Crevettes
- Tarama & Feta aux Herbes
- Tartare de Noix de St Jacques et Légumes
- Tartare de Saumon au Concombre
- Perles Marines

LES PAINS SURPRISES

- Suédois aux Poissons
- Kouglof aux 3 Jambons
- Saveurs assorties (50 portions)



NOS COCKTAILS



LES RUSTIQUES

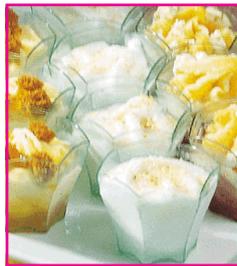
- Navettes aux Rillettes (saumon, volaille & porc)
- Brochette de Jambon Cru & Pruneau
- Carpaccio de Bœuf sur Pain de Campagne



LE FROMAGER

- Cassolette de Fromage Blanc (coulis & fines herbes)
- Roue de Brie & Pain aux Noix

CÔTÉ SUCRÉ ...



LES VERRINES GOURMANDES

- Riz au Lait
- Île Flottante Caramélisée
- Soupe de Fruits Rouges
- Tartare d'Ananas à la Cannelle
- Tiramisu à la Framboise
- Duo Chocolat Blanc & Noir
- Cheese-cake à l'Orange



LES MINI PÂTISSERIES

- Mini Macarons assortis
- Mignardises
- Cannelés Bordelais
- Domino d'Opéra et Cappuccino
- Mirlitons pâte d'Amande
- Crumble aux Pommes

NOS COCKTAILS

VARIER LES PLAISIRS ...



1) **PRIMO (5 pièces/personne) : 5,00 €**

- les classiques (1 pièce)
- les chauds (2 pièces)
- les verrines (1 pièce)
- les mini pâtisseries (1 pièce)

2) **TEMPO (8 pièces / personne) : 7,50 €**

- les classiques (2 pièces)
- les chauds (2 pièces)
- les verrines (1 pièce)
- les saveurs du monde (1 pièce)
- les mini pâtisseries (2 pièces)

3) **MODERATO (12 pièces/personne) : 13,00 €**

- les classiques (2 pièces)
- les chauds (2 pièces)
- les verrines (1 pièce)
- les saveurs du monde (1 pièce)
- les cuillères (2 pièces)
- les verrines gourmandes (2 pièces)
- les mini pâtisseries (2 pièces)

4) **CONCERTO (16 pièces / personne) : 20,00 €**

- les classiques (2 pièces)
- les chauds (2 pièces)
- les verrines (2 pièces)
- les saveurs du monde (2 pièces)
- les cuillères (2 pièces)
- le pain surprise (1 pièce)
- les rustiques (1 pièce)
- les verrines gourmandes (2 pièces)
- les mini pâtisseries (2 pièces)

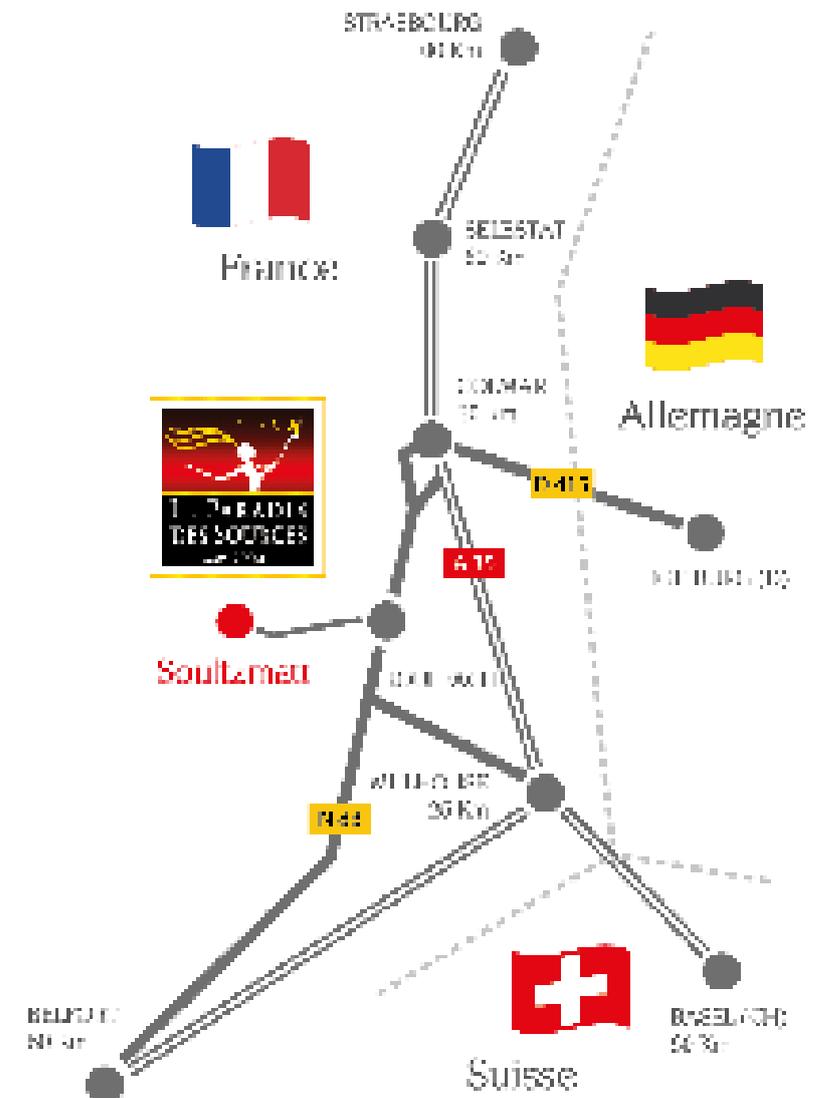
5) **PIANISSIMO (25 pièces/personne) : 30,00 €**

- les classiques (2 pièces)
- les chauds (2 pièces)
- les verrines (2 pièces)
- les saveurs du monde (2 pièces)
- les cuillères (2 pièces)
- le pain surprise (2 pièces)
- les rustiques (2 pièces)
- le fromager (2 pièces)
- les verrines gourmandes (2 pièces)
- les mini pâtisseries (2 pièces)
- les plats servis en cassolette (boudin aux pommes, sauté de veau au citron, curry d'agneau, petite ratatouille aux épices, fricassée de crevettes au persil)

NOTRE PLAN D'ACCÈS

Un Accès Facile à 5 Minutes de la Voie Rapide ...

Situé à 30 minutes de Colmar et de Mulhouse, à 45 minutes de Belfort et à seulement 1h15 de Strasbourg, Le Paradis des Sources est facilement accessible par l'Autoroute 35 ou la voie rapide 83 sortie Orschwihr-Soultzmatt-Westhalten. Le Paradis des Sources se situe à 5 minutes en direction du centre-ville de Soultzmatt. Profitez de votre visite pour découvrir Soultzmatt, charmant village situé sur la Route des Vins d'Alsace, régulièrement cité au concours régional du fleurissement, dominé par l'imposant clocher roman de son église, au coeur de la Vallée Noble d'où sont issus les meilleurs Gewurztraminer. Tous ses habitants apportent avec gentillesse une attention particulière à la qualité de l'accueil qu'ils offrent à leurs visiteurs.



COORDONÉES GPS :
Latitude 47° . 57' . 38" // Longitude 7° . 14' . 15"