



LE PARADIS DES SOURCES

*Music-Hall*

LA SOURCE DE VOS ÉVÉNEMENTS



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](mailto:philippe.sautot@lpf-events.fr) / Tel : 03.89.22.44.44

[www.leparadisdessources.com](http://www.leparadisdessources.com)

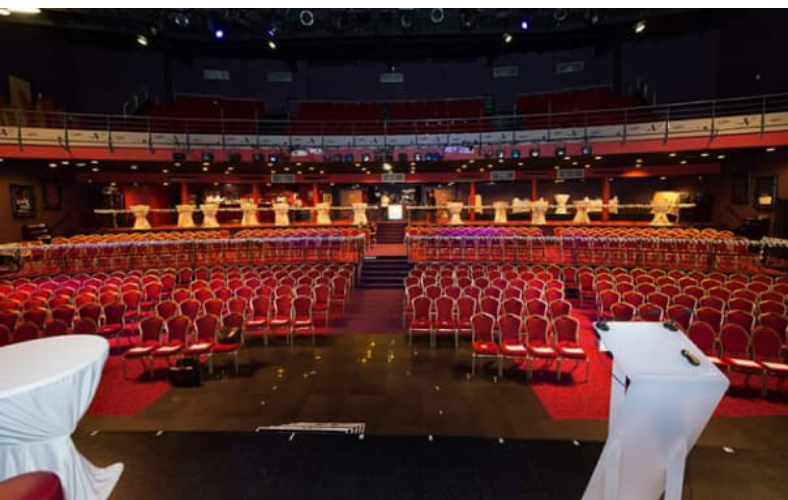
# NOS SALLES & TARIFS

Situé en plein coeur 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.

Des équipements performants pour la réussite de vos événements professionnels

## L'AMPHITHÉÂTRE



## LA SALLE DES MAGICIENS



Surface



Tarif HT  
1/2 Journée

Tarif HT  
la Journée

L'AMPHITHÉÂTRE

502m<sup>2</sup>

700 pers.

200 pers.

100 pers.

2000 €

4000 €

LA SALLE DES MAGICIENS

120m<sup>2</sup>

100 pers.

80 pers.

50 pers.

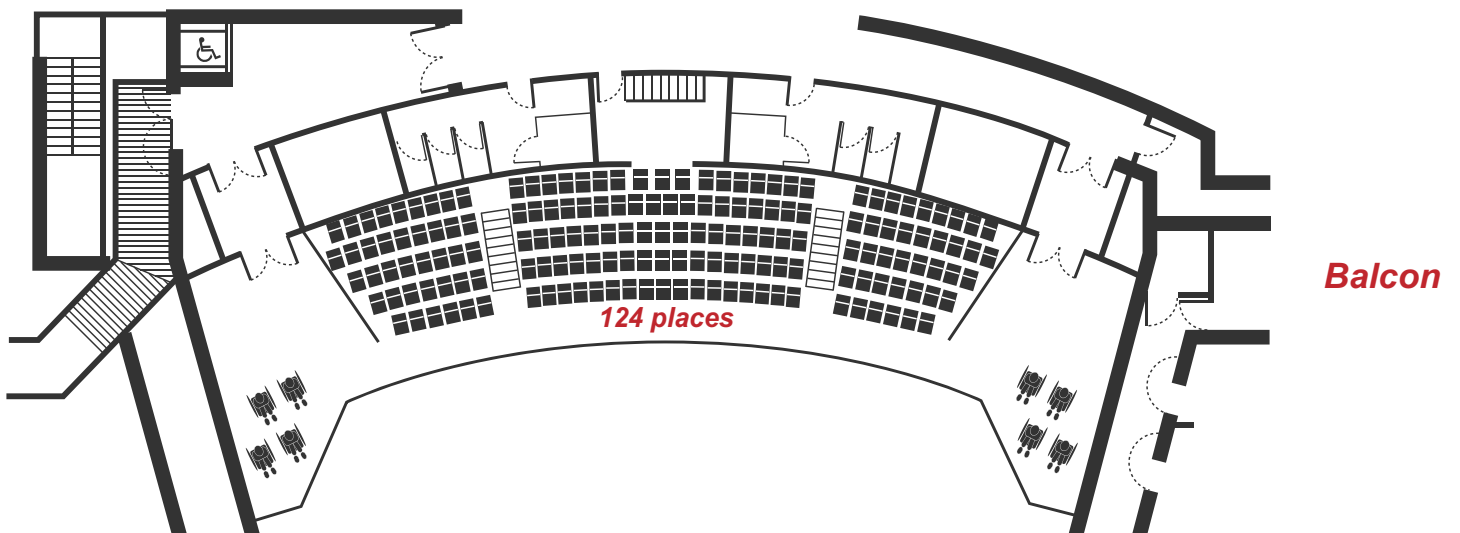
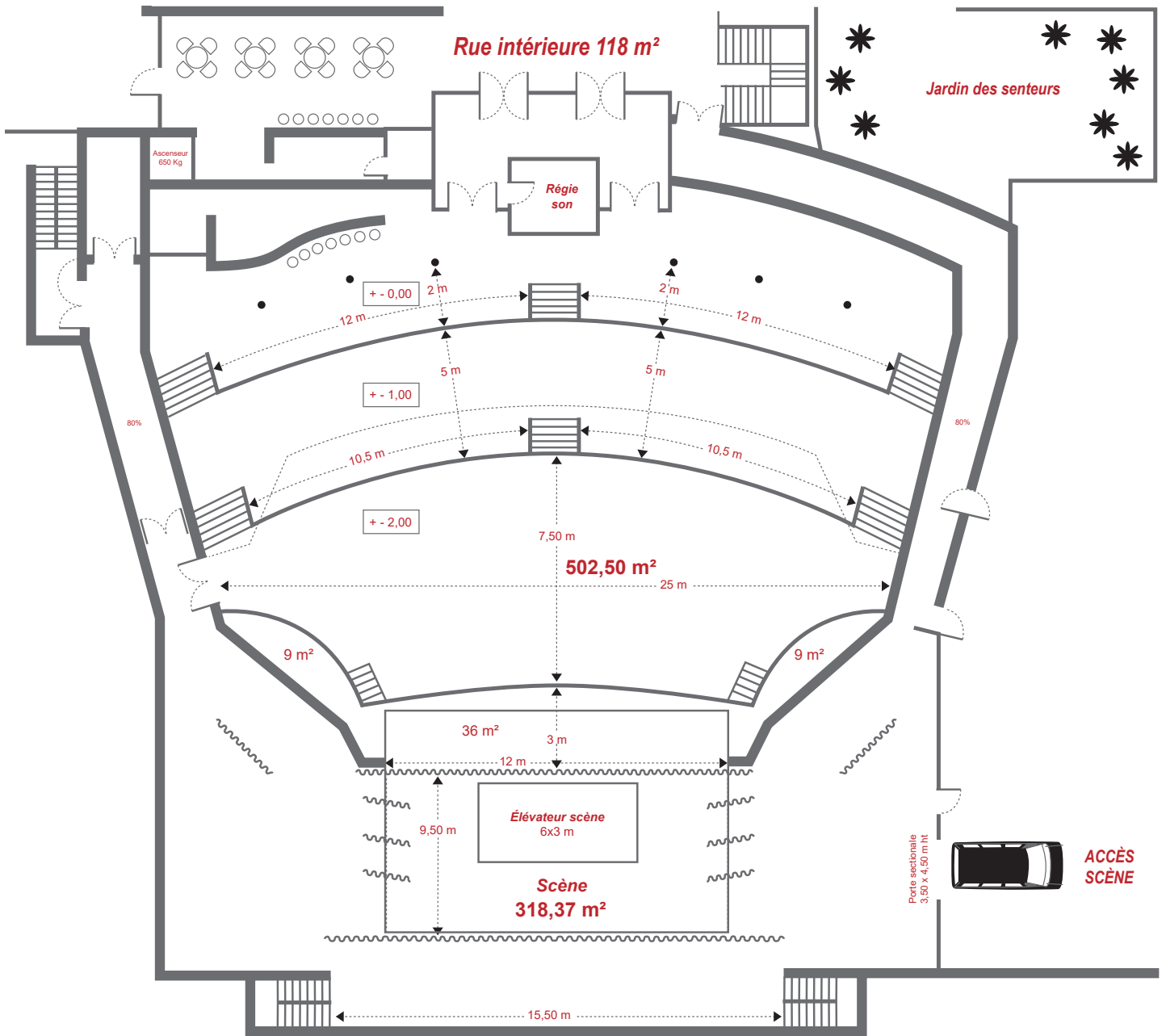
500 €

850 €



# L'AMPHITHÉÂTRE





# Format des données multimédia pour le PDS

## Audio

Fichiers MP3

## Vidéo

### 1. Pour les écrans leds

Dimension des dalles :

- . Taille **960x960 mm**
- . Résolution **96x96 px**

Résolution de chaque écran (*4 totems + central*)

192x480		192x480				672x480						192x480						192x480	

→ Format **OBLIGATOIRE** des vidéos : **MP4**

## PowerPoint

### . Sur les écrans leds

**. Les présentations PowerPoint ne peuvent pas passer en l'état sur les écrans leds et devront être converties en une série d'images aux formats suivants et nous parvenir une semaine avant la prestation**

- . Ecran central seulement : **672x480 px**
- . Ensemble des dalles : **1440x480 px**

### . Projection sur le tulle (écran traditionnel)

**Les présentations peuvent être diffusées dans leur version originale Powerpoint depuis la régie sur un écran blanc.**

### 2. Vidéo projecteur UHD 10.000 Lumens

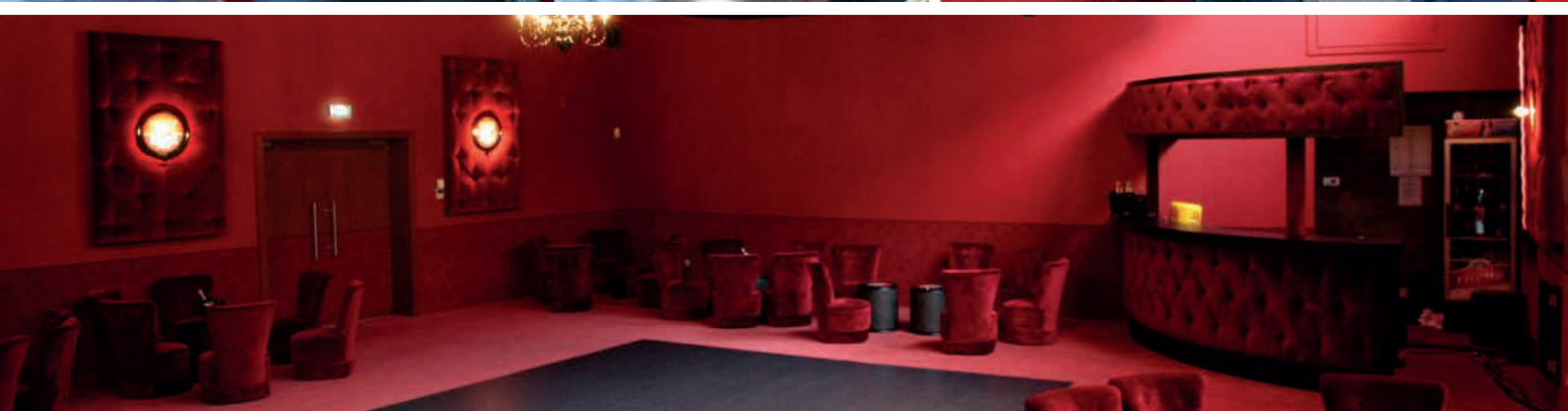
- . Résolution : **8.2m x 6m (1920x1280 px)**

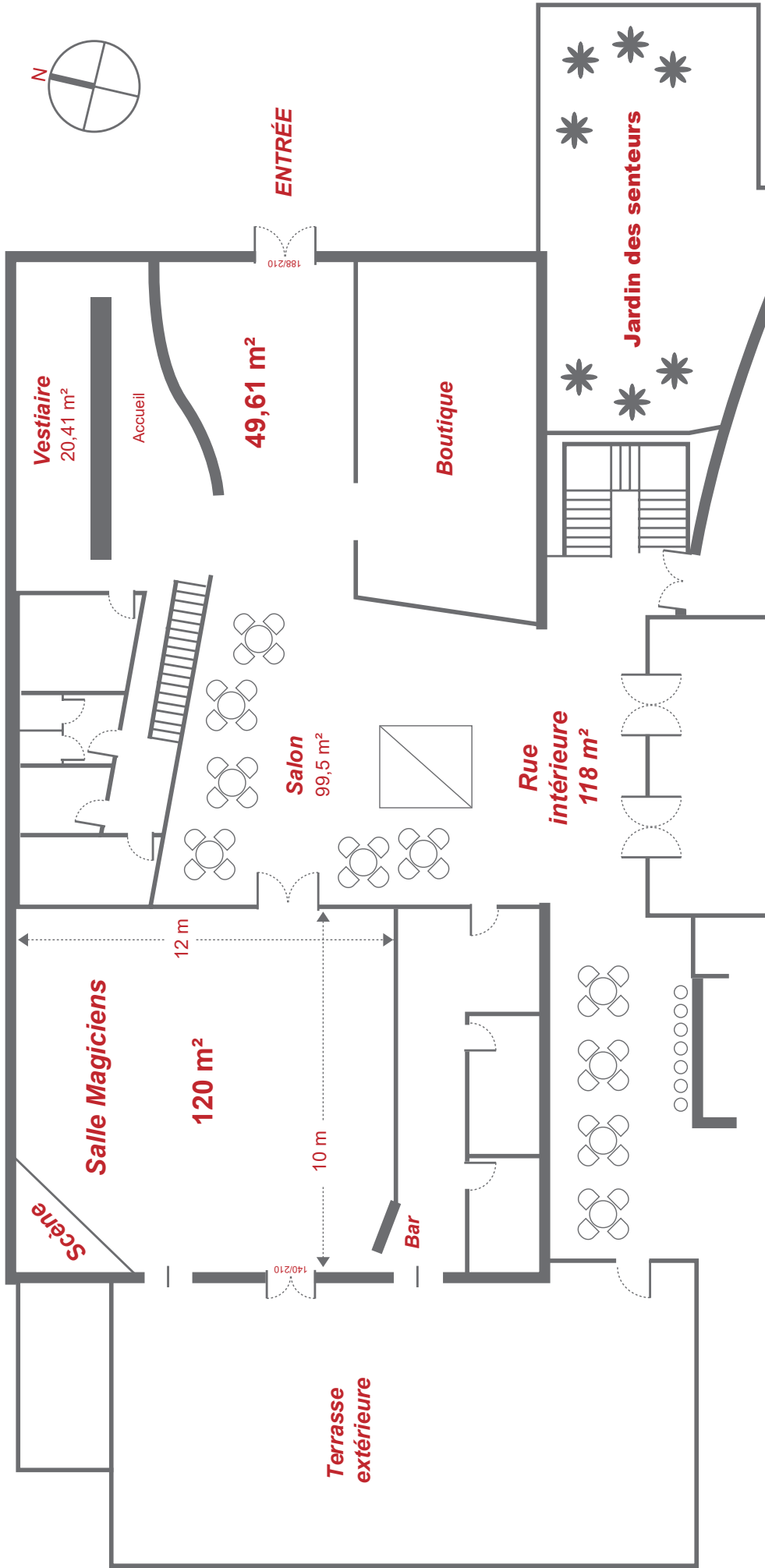
**Contact Régisseur : Christian SONZOGNI 06 07 62 89 64 ou 03 89 22 44 41**

**Mail : [sonzogni-ch@orange.fr](mailto:sonzogni-ch@orange.fr)**



# SALLE DES 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

210 €  
/ pers. (single)

200 €  
/ pers. (twin  
ou double)

## FORMULE SEMI - RÉSIDENTIELLE \*

174,5 €  
/ pers. (single)

164 €  
/ pers. (twin  
ou double)

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

## JOURNÉE DE TRAVAIL

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

79 €  
/ pers.

Tarifs calculés sur la base de 40 personnes.

\*En fonction des disponibilités  
de nos partenaires hôteliers





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 !

## NOS MENUS & PAUSES



### MENU SOULTZMATT // 38 € / pers

Verrine salée Façon Tiramisu  
Fromage de Chèvre Frais  
Légumes grillés au Vinaigre Balsamique

\*\*\*

Carré de Porc du Mont Ventoux caramélisé  
Pomme de Terre et Laitue Romaine braisée

\*\*\*

Tarte Passion Meringuée

#### BOISSONS

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

Menu compris  
dans la formule Séminaire

### MENU RIQUEWIHR // 53,50 € / pers

Gravlax de Saumon aux Deux Saveurs  
Condiment Leche du Tigre  
Croustillant de Riz Soufflé

\*\*\*

Dodine de Volaille Jaune au Pesto  
de Champignons des Bois et Morilles  
Crèmeux de Pommes de Terre  
aux Légumes Confits

\*\*\*

Symphonie gourmande

#### 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 VÉGÉTARIEN // 50 € / pers

Carpaccio de Légumes Croquants  
Fraîcheur à la Féta - Condiment ChimiChurri  
\*\*\*

Cromesquis de Falafel - Crémeux de Lentilles  
Ketchup du Paradis  
\*\*\*

Douceur Mangue Passion

#### BOISSONS

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

### MENU KAYSERSBERG // 64 € / pers

Amuse-bouche du Chef  
\*\*\*

Bonbon de Foie Gras en Croûte de Pain d'Épice  
Kouglof Grillé – Gelée de Vin Chaud  
\*\*\*

Entrecôte de Veau Grillée Basse Température  
Mousseline à la Truffe et ses Légumes de l'Instant  
\*\*\*

Finger Vanille Caramel  
Douceurs acidulées aux Fruits

#### 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

### **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)

## 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

# COCKTAILS ...

## PRIMO (5 pièces/ personne) : 5,00 €

- les classiques (1 pièce)
- les chauds (2 pièces)
- les verrines (1 pièce)
- les minipâtisseries (1 pièce)

## 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)

## 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)

## 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)

## 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"