
*Venez réaliser votre événement
inoubliable à*

*Naelle
palace*



www.naellepalace.fr



Naelle palace

Situé aux portes de Haguenau à 30 minutes de Strasbourg, NAELLE PALACE vous accueille vous et vos invités pour l'un des plus beaux jours de votre vie

Votre interlocutrice Marie LUTZ, sera chaleureusement à vos côtés pour vous accompagner et vous conseiller au fil des préparatifs de votre événement.



Naelle Palace c'est

Une salle de 950 m² dont 250 m² en Mezzanine pouvant accueillir jusqu'à 600 personnes en places assises avec piste de dance.

Vos festivités tout au long des saisons...

Cette Mezzanine apportera un vrai cachet à vos événements.

Egalement équipée d'une sonorisation et d'effet de lumière pour dynamiser et sublimer vos soirées.

Une loge est à votre disposition en toute intimité.

Un extérieur pensé avec soin pour un cadre idyllique, verdure et palmiers. Idéale pour accueillir vos invités pour un vin d'honneur



Nous allons vous parler un peu de nous,

Nous sommes une équipe disponible et à l'écoute nous vous apporterons nos conseils et notre expérience tous au long des préparatifs de votre évènement.

Notre traiteur souhaite vous faire plaisir et transmettre à travers ses plats sa générosité, son plaisir du partage, et sa convivialité.

Traiteur depuis 20 ans, un savoir-faire transmis de père en fils avec des plats cuisinés avec envie.

Des produits frais et locaux pour une consommation optimale.



Dans le cadre d'une privatisation et si vous êtes dans l'interrogation pour le choix d'un traiteur, notre traiteur se fera un plaisir de vous proposer une dégustation.

Nous avons cœur de sublimer vos envies pour vous satisfaire.
Toutes nos prestations sont élaborées sur-mesures pour un mariage unique et authentique à votre image.

Nous avons plusieurs choix et thèmes de décoration de modèles que nous aurons plaisir de vous suggérer et ensemble lors de votre rendez-vous personnalisé nous composerons le décor dans les moindres détails.





Deux formules s'offrent à vous ...

Première Formule "Privatisation et décoration"

* Tarif pour le Vendredi ou le Samedi :
4 200 € pour 200 personnes

* Tarif du dimanche au jeudi (par jour) :
3 800 € pour 200 personnes

Chaque table de 8 à 10 personnes
supplémentaire = 80€
(Tarif incluant la mise en place, le dressage,
la décoration, le nettoyage)

Privatisation de notre salle avec décoration réalisée
par notre équipe.

Vous choisirez le thème et la décoration lors d'un
rendez-vous personnalisé autour de nos diverses
propositions.



Table ronde, chaise napoléon,
nappage, serviette
de table, centre de table,
chemin de table,
assortiment floral artificiel,
table des mariés,
arche décorative

Pour le jour J notre équipe se charge de préparer la
salle et la décoration dans les moindres détails selon
vos choix définit au préalable.

Une loge est mise à votre disposition, la salle est
équipée de sonorisation, micro, des effets de lumière
en Lyre, un vidéo projecteur.

Service parking et gardiennage à votre service
le jour de votre évènement.

Notre cuisine professionnelle avec son matériel
est mise à votre disposition.

Nous sommes équipés d'une deuxième cuisine
professionnelle uniquement pour les traiteurs casher

Deuxième Formule "Clé en main"

Vous souhaitez que l'on s'occupe de tout,
alors cette formule est faite pour vous !

Préparations de la salle, décorations, traiteurs,
service en salle, accompagnement personnalisé,
service parking, canon à confettis, machine
à fumée lourde, nettoyage compris...

Notre équipe au complet s'occupe de tous pour que
vous profitiez vous et vos proches au maximum !

**4 200 € (pour 200 personnes)
+ Prix Menu Traiteur / personnes
Tarif pour le Vendredi ou le Samedi**

3 800 € Tarif du Dimanche au Jeudi (par jour)

Menu : Entrée + Plat + Dessert + 2/3 Boissons
à volonté + Eau minérale + Thés /Cafés à volonté,
(thés à la menthe sur demande)



Traiteur

Menu Platine 32,90€ / personne

Nos tarifs menus sont sur une base de 200 convives

Entrée (aux choix):

Salade composée 5 assortiments aux choix (à définir lors d'un rendez-vous)

Ou

Salade de jeunes pousses et ses 2 nems et 2 samoussa



Plat (aux choix):

Escalope de poulet ou escalope milanaise à la crème et champignons

Ou

Bœuf bourguignon

Ou

Dorade

Accompagnements (aux choix):

Petits légumes avec aux choix : Riz/ Boulgour/ Pomme de terre grenaille/
Tagliatelle/ Spatzele/ Pomme de terre sautée ou Écrasé de pomme de terre
Gratin dauphinois supplément de 2€/ personne

Dessert (au choix) :

Assiette centrale de fruits de saison prêts à déguster

ou

Crème brûlée

ou

Glace (parfum à définir au rendez-vous)



Traiteur

Menu Argent 37,90€ | personne

Nos tarifs menus sont sur une base de 200 convives

Entrée (aux choix):

- Salade composée 6 assortiments aux choix (à définir lors d'un rendez-vous)

ou

- Salade de jeunes pousses et son magret de canard

ou

- Terrine de poisson et sa sauce cocktail



Plats (aux choix):

- Paupiette de cuisse de poulet farcie et sa sauce à la crème aux champignons

ou

- Cabillaud et sa sauce hollandaise

ou

- Pièce de boeuf : Entrecôte

Accompagnements

Petits légumes avec aux choix : Riz/ Boulgour/ Pomme de terre grenaille/ Tagliatelle/ Spatzele/ Pomme de terre sautée/ Écrasé de pomme de terre ou gratin dauphinois.

Dessert (aux choix):

- Assiette centrale de fruits de saison prêts à déguster

ou

- Fondant aux chocolats avec sa crème Anglaise

ou

- Plateau d'assortiments de mignardises



Traiteur

Menu Or 42,90€ / personne

Nos tarifs menus sont sur une base de 200 convives

Entrée (aux choix) :

- Salade composée de 7 assortiments aux choix
(à définir lors d'un rendez-vous)

ou

- Salade de jeune pousses, tomate cerise, Burrata et sa sauce balsamique

ou

- Salade de jeunes pousses, tranche de saumon fumé et sa crevette



Plat (aux choix) :

- Carré de Veau accompagnée de ses légumes et son gratin Dauphinois

ou

- Souris d'agneau

ou

- Pavé de saumon avec sa sauce au beurre blanc

Dessert (aux choix) :

- Salade de fruits de saison dans sa demie-ananas (individuelle)

ou

- Buffet de fruits, mignardises et sa Fontaine de Chocolat



Traiteur

Menu Joyaux 54,90€ / personne

Nos tarifs menus sont sur une base de 200 convives



Entrée (aux choix) :

Terre & Mer

Tranche de foie gras accompagnée de sa navette briochée, son confits d'oignons et confits de figues.
Tranche de saumon fumée sur son lit de jeunes pousses et sa chantilly à l'aneth citronnée

Plat (aux choix) :

Le Bœuf par excellence

Filet de bœuf accompagnée d'un gratin dauphinois ou son écrasé de pomme de terre
et son fagots d'haricots vert

Dessert (aux choix) :

Passionnement

Vacherin fait maison saveur passion



Traiteur

Menu Orientale

Nos tarifs menus sont sur une base de 200 convives

Plat (aux choix):

Poulet aux olives avec son entrée et son dessert aux choix 29,90 €/ personne

ou

Tajines de veau ou tajine de bœuf avec son entrée et son dessert aux choix 39,90 €/ personne

ou

Couscous 3 viande avec son entrée et son dessert aux choix 39,90/ personne

Entrée (aux choix):

Salade composée 6 assortiments aux choix

Ou

Pastilla traditionnel poulet ou poisson

Ou

Briouates (à définir) sur son lit de jeunes pousses

Dessert (aux choix):

Assiette centrale de fruits de saison prêts à déguster

Ou

Assortiments de mignardises et macarons



Vin d'honneur

À partir de **19,90 €** par personne, nous réalisons des vins d'honneur (sur une base de 200 convives) comprenant :

- Kir ou vin blanc
- Jus de fruits
- Eaux minérales



- 7 Accompagnements salés + 3 accompagnements sucrés (voir la liste)

Nous réalisons également des vins d'honneur sur mesure avec la possibilité de changer l'alcool principal par : Muscat d'Alsace, Crémant d'Alsace, Crémant Arthur Metz, Crémant Arthur Metz Ice Rosé, Punch Maison.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

Le service est compris dans le prix affiché.



Agrémentez votre repas avec nos plateaux fromagex ! —————

1 Plateau fromage par table pour 10 personnes avec :

Comté, brie, munster, chèvre, bleu, beurre

Accompagnés de raisins et noix

48,90 € le plateau



Nous proposons également le trou normand : **3,90€ /Personne**

- Sorbet citron / Vodka

- Sorbet pomme / Calvados

- Sorbet fraise / Gewürztraminer

- Sorbet poire / Eau de vie poire Williams



Menu Kids

Plat (au choix) :

Escalope de poulet, sauce crème aux champignons et frites

OU

Nuggets de poulet, ketchup et frites

OU

Hamburger maison et frites

Dessert :

Boule de Glace

14,90 €

Jusqu'à 12 ans



Informations Importantes

Réservation : Afin de réserver votre date un acompte de 30% doit être versé.

Règlement : La totalité du montant quant à elle est à verser 8 jours avant la date de l'évènement.

Moyens de paiement: cartes bancaires, chèques, virement bancaire ou espèces
Si espèces (Maximum 1000 €). Si chèques (3 semaines avant l'évènement)

Horaires : ouvert au public dès 08 h00 - arrêt de la musique à 04 heures du matin

Droits de bouchons: Si vous désirez fournir vos propres boissons, des droits de bouchons seront appliqués – Forfaits pour toutes boissons Alcoolisées 300 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Traiteur : Dans le cadre d'une location assurée si vous êtes à la recherche d'un traiteur notre traiteur vous propose une dégustation sur rendez-vous.

Information pour notre formule : Privatisation et décoration (sans notre partie traiteur)

- La salle est mise à disposition à partir de 08h00
(horaires à respecter dans la mesure où la salle est occupée le lendemain, si inoccupée vous en serez informé la semaine qui précède votre évènement)
- A fournir 8 jours avant la date de votre évènement : une Attestation d'Assurance Logements Responsabilité Civile.
- Un chèque de caution de 1 500 € qui vous sera restitué ou détruit 1 semaine après votre évènement.
- La cuisine et le matériel professionnel utilisé ainsi que la vaisselle (verres, couverts, assiettes) devra être nettoyée/ rangé après usage.

Cuisine remis dans l'état identique à la mise à disposition plan de travail nettoyé et sol raclé.



- Produits de nettoyage mis à disposition.
- Papier toilette, savon essuie main compris dans la location.
- En cas d'annulation l'acompte ne sera pas restitué.



Organiser votre grand Jour !

Pour ne rien oublier voici une liste des points importants

- Choisir une date et un lieu de réception
- Établir un budget prévisionnel
- Élaborez votre liste d'invites
- Démarche administrative
- Vérifier la validité de vos pièces d'identité
- Choisir le thème de votre mariage
- Choisir les prestataires de votre mariage :
traiteur, dj, photographe, vidéaste, pâtissier...
- Tenues des mariés
- Créez votre faire - part
- Envoyez vos faires-parts de mariage
- Réservez votre voyage de noces
- Fixez la date de votre Evjf et Evjg
- Choisissez votre gâteau de mariage
- Acheter les alliances
- Choisir les cadeaux pour les invites
- Essai de coiffure et maquillage
- Écrivez vos vœux
- Rencontrer le célébrant ou officiant de cérémonie
- Donner votre sélection de musiques au dj et/ou orchestre
- Élaborer votre plan de table (si souhaite)
- Faire un planning du jour j
- Déposer votre dossier à la mairie
- Rendez-vous pour les derniers essayages de la robe et du costume
- Rendez-vous avec l'esthéticienne et coiffeur

