



Mariage au Domaine Madeleine

Domaine Madeleine une marque de groupe Mussot

MUSSOT

Chers futurs mariés,

Au **Domaine Madeleine**, chaque détail compte pour que votre mariage se prépare en toute sérénité.

Un lieu pensé pour vous, lumineux et élégant, où tout est organisé pour que vous profitiez pleinement.

Un accompagnement personnalisé, un service complet, sans surprise.

Votre journée tout simplement parfaite.



...UN LIEU DE COEUR POUR SE DIRE OUI !

Niché sur le **site historique de l'ancienne faïencerie de Niderviller**, à moins d'une heure de Strasbourg, Nancy et Metz, le domaine est la promesse d'un moment suspendu, intime et chaleureux.

Nous vous accueillons **dès la veille** pour vous laisser le temps d'investir les lieux sereinement.

La salle de réception est entièrement préparée avec soin : **nappage élégant, verrerie raffinée, vaisselle de créateur, mobilier de qualité...** chaque détail compte.

Au Domaine Madeleine, tout est réuni pour sublimer votre histoire.

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 Niderstinzelt

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 Ribeauvillé

La Distillerie artisanale Hagmeyer à Balbronn

La Distillerie artisanale Spirale à Ammerschwihr

La Distillerie artisanale Bertrand à Val-de-Moder Maxime

Les Vins d'Auteur à Metz, Alexis et son équipe de la Brasserie Malacuria à Malaucourt-sur-Seille

Toute 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. **Localisation**
- 9. **La Privatisation**
- 13. **Le Vin d'Honneur**
- 20. **Au Menu**
- 29. **Le Lendemain**
- 31. **Compléments**
- 33. **Prestataires**
- 36. **En Pratique**
- 40. **Hébergements**

Localisation





Depuis Strasbourg :

55 min en voiture / 75 km

Depuis Nancy :

50 min en voiture / 65 km

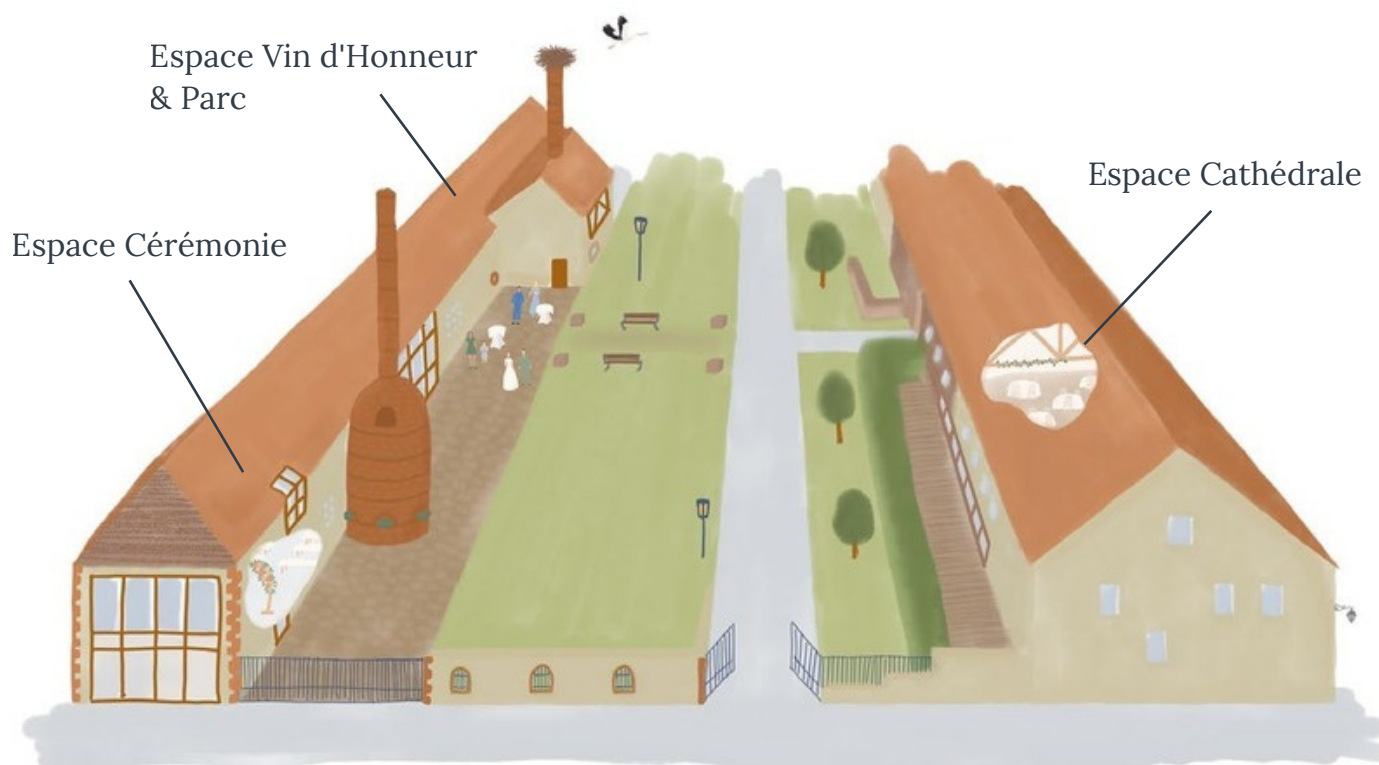
Depuis Metz :

1h en voiture / 85 km

La Privatisation







CAPACITÉ

Espace Cérémonie
jusqu'à 200 personnes

Espace Vin d'Honneur & Parc
jusqu'à 200 places

Espace Cathédrale + Espace Enfant
jusqu'à 140 places



TARIFS

Vendredi & Samedi **4650€ TTC**

Vendredi, Samedi & Dimanche **4950€ TTC**

Notre philosophie, un tarif de location accessible pour ne pas avoir à choisir entre un beau domaine et un bon traiteur !

LES AVANTAGES

- **Mise à disposition des espaces dès le vendredi matin à 9h** (veille du mariage)
- **Espace** de Vin d'Honneur et Cérémonie Laïque **couvert**
- **Salle** de repas **climatisée**
- **Mise en place** des espaces de repas et du 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 rectangulaires
- Linge de table blanc
- **Vidéoprojecteur** et **écran**
- Ambiance lumineuse de charpente modifiable

Le Vin d'Honneur



Clé en main

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



Formules

Amuses - Bouches

Nous vous recommandons de commencer votre vin d'honneur entre 17h et 17h30, pour un repas à 20h. La durée idéale d'un vin d'honneur est de 2h à 2h30. Découvrez nos pièces sur les pages suivantes.

Apéritif

8 PIÈCES

au choix

16€ /pers.

Apéritif

10 PIÈCES

au choix

20€ /pers.

Apéritif

12 PIÈCES

au choix

24€ /pers.

Faites vos choix

Les Pièces Cocktails

Un **voyage** culinaire unique, **inspiré des saveurs** et recettes emblématiques de **différentes cultures**, tout en **mettant à l'honneur des produits locaux** de saison..

LES SALÉES DE VOYAGE

Autour de Produits Locaux

Blinis aux Œufs de Truite *Inspiration Anglaise*

Crème au Citron, Oeuf de Truite & Capucine

Financier à la Betterave, Palet au Foie Gras &

Cointreau *Inspiration Anglaise*

Condiment à la Cerise, Voile Cerise & Cointreau

Maki de Bœuf Fumé à l'Orge Perlé de la Ferme

du Bel Air *Inspiration Japonaise*

Laquage à la Sauce Soja

Ceviche d'Espadon, Maïs

& Cacahuète *Inspiration Amérique Latine*

En Tartelette, Maïs en Pickles à la Bergamotte, Sauce Cacahuète

Tartelette Façon Fondue Savoyade *Inspiration Savoie*

Fromages de la Cloche à Fromage, Bacon Séché

Shoot Homard, Carottes, Verveine

Inspiration Bar à Cocktail

Jus Concentré de Homard Réduit, Extraction de Carottes Infusées à la Verveine

Tartelette Vitello Tonnato *Inspiration Italie*

Sauce Thon & Artichauts à l'Huile d'Olive d'Estoublon, Minis Câpres, Epices Roellinger, Jeune Pousse

LES SALÉES CHAUDES DE VOYAGE

Autour de Produits Locaux

Empanadas Carne Artisanal *Inspiration Argentine*

Veau, Coriandre, Tomates, Citron

Mini Burger de Veau, Pain Artisanal du Moulin de Kircher *Inspiration US*

Condiment Cassis et Baies de Genévrier, Concombre en Pickles

Samoussa à la Canette Laquée au Miel

Inspiration Malgache

Amandes Hachées, Basilic

LES SALÉES VÉGÉTALES DE VOYAGE

Autour de Produits Locaux

Madeleine Salée Façon "Carrot Cake" *Inspiration Anglaise*

Carotte, Cannelle et Thym Sauvage de la Maison Roellinger

Guacamole Eco-Responsable de Petits Pois &

Épinard *Inspiration Amérique Latine*

Citron Confit & Jeunes Pousses

Pièce Montée en Macaron Salé à la Truffe

Inspiration Parisienne

Crème à la Truffe Noire

Gaspacho de Tomates Bio, Framboise & Basilic du

Jardin *Inspiration Provençale*

Huile d'Olive d'Estoublon

Arbre à Bretzel Artisanales du Moulin de Kircher

Inspiration d'Alsace

Fleur de Sel

Verrine au Chèvre Frais Bio, Sirop d'Erable,

Sarrasin & Menthe Fraîche *Inspiration Canadienne*

Crumble Cristallisé au Sarrasin & Fleur de Sel, Billes de Concombres en Pickles, Gel au Sirop d'Erable

LES SUCRÉES DE VOYAGE

Autour de Produits Locaux

Cannelé Artisanal à la Vanille *Inspiration Orientale*

Fondant au Chocolat au Sarrasin *Inspiration Bretonne*

Noisettes Grillées & Sucre Glace

Mousse au Chocolat Caramélia, Crumble de Griottes & Fleur de Sel

Inspiration Lubéron

Huile d'Olive d'Estoublon

Pièce Montée en Macarons Originaux

Inspiration Parisienne



Les Ateliers du Vin d'Honneur

Atelier **Jambon**

Découpe de Jambon Sec Entier à la Trancheuse Manuelle

Trancheuse Manuel Wismer, Focaccia au Romarin & Sel de Guérande,
Huile d'Olive Française, Fleur de Sel aux Herbes Aromatiques

469€ /pièce

Atelier **Huîtres**

Bar à Huîtres Dans un Plat Mauviel, Inspiration Bretonne

Huîtres Bretonnes, Citron Jaune, Vinaigre de Chenin au Miel & aux
Echalotes

389€ /100 pièces

Atelier **Véritable Tarte Flambée Artisanale**

(Ou Pinsa)

Cuisson à la Minute, Pâte Maison à la Farine Bio, Crème & Fromages
Blanc Bio Lard Fermier Bio & Oignons Bio

8€ /invit.

Atelier **Hot Dog & Hot Dog Végétal**

Hot Dog au Barbecue Big Green Eggs

Saucisse Locale Grillée et/ou Saucisse Végétale, Sauce Façon Gribiche
à la Moutarde Anglaise et Pickles, Pain Artisanal, Oignons Frits

7€/invit.

Atelier Saveurs Italiennes

Grazing Table Tomates, Burrata, Mozzarella, Stracciatella

Basilic du Jardin, Différents Huile d'Olive d'Estoublon, Tomates Cerises, Tomates Anciennes

9€ /invit.

Atelier Côte de Boeuf de Chez Polmard

Cuisson au Barbecue Big Green Eggs

Fleur de Sel & Poivre de la Maison Roellinger, Sauce Choron, Huile de Poivrons

11€ /invit.

Atelier Escalope de Foie Gras Poêlée

Cuisson à la Minute

Jus Brun Réduit à la Cannelle et à l'Abricot du Roussillon, Fleur de Sel au Piment d'Espelette & Dampfnüdle

8,50€ /invit.

Atelier Risotto d'Orge Perlé Crémeux au Parmesan

Orge Perlé de la Ferme du Bel Air

Sauce Poulette à l'Huile d'Olive Citron Bio & Parmesan

5,50€ /invit.

Formules Boissons

Commencez votre mariage l'esprit tranquille avec notre formule boissons all inclusive pour votre vin d'honneur.

Formule

CRÉMANT All inclusive
8€ /invit.

Verrerie 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
16€ /invit.

Verrerie 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
5€ /invit.

Verrerie 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)
4€ /invit.

Verrerie 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

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

Le Service du Vin d'Honneur

Démarrez l'esprit tranquille avec un coût fixe du personnel par invité.

Le coût comprend **le service des mises en bouche au plateau**, la distribution d'une **coupe d'accueil** à chaque invité, **le service en salle des boissons**, le **service des boissons au bar**.

En moyenne, nous comptons 1 serveur (Maître d'Hôtel compris) pour 20 à 25 invités + l'équipe de cuisine.

12€ /invit.

Au Menu



Menu Créatif

52€/invit.

L'entrée

BURRATA CRÉMEUSE & CARPACCIO DE COURGETTE À L'HUILE D'OLIVE

Eau de Tomate Gélifiée, Tuile et Jeune Pousses

ou

GASPACHO DE PETIT POIS & CONCOMBRE À LA MENTHE

Huile d'Olive Française, Crème Végétale à la Moutarde & Emulsion au Citron Confit

ou

FOIE GRAS DE CANARD

Marbré aux Pruneaux, Gelée au Muscat & Fleur de Sel aux Épices, Pain Brioché et Feuilleté (+3€)

Le plat

MAGRET DE CANARD AUX BAIES DE GENÉVRIER

Jus Brun Réduit au Miel des Vosges et au Thym du Jardin, Mousseline de Patates Douces, Minis Carottes Glacées & Gâteau de Semoule

ou

POULET FERMIER FARCI

Jus de Volaille Caramélisé, Mousseline de Céleri, Pomme de Terre Tournée & Fumée, Légumes Bio de Saison

ou

CÔTE DE BOEUF

(3 par tables de 10p.) Française de Chez Polmard, Béarnaise aux Herbes, Rattes Rôties et Légumes Glacés Bio de Saison (+9.90€)

Dessert

WEDDING CAKE

avec les Mariés, Flambeaux Lumineux

o

Mignardises

2 Pièces

Menu Dégustation

64€/invit.

L'entrée

BURRATA CRÉMEUSE & CARPACCIO DE COURGETTE À L'HUILE D'OLIVE

Eau de Tomate Gélifiée, Tuile et Jeune Pousses

ou

GASPACHO DE PETIT POIS & CONCOMBRE À LA MENTHE

Huile d'Olive Française, Crème Végétale à la Moutarde & Emulsion au Citron Confit

ou

FOIE GRAS DE CANARD

Marbré aux Pruneaux, Gelée au Muscat & Fleur de Sel aux Épices, Pain Brioché et Feuilleté (+3€)

Le plat

MAGRET DE CANARD AUX BAIES DE GENÉVRIER

Jus Brun Réduit au Miel des Vosges et au Thym du Jardin, Mousseline de Patates

Douces, Minis Carottes Glacées & Gâteau de Semoule

ou

POULET FERMIER FARCI

Jus de Volaille Caramélisé, Mousseline de Céleri, Pomme de Terre Tournée & Fumée,

Légumes Bio de Saison

ou

CÔTE DE BOEUF

(3 par tables de 10p.) Française de Chez Polmard, Béarnaise aux Herbes, Rattes

Rôties et Légumes Glacés Bio de Saison (+9.90€)

Fromages

PLATEAU DE 4 FROMAGES

Sélectionnés chez René Tourette "La Cloche à Fromages"

Pause Glacée

Sorbet Fraise & Romarin Arrosé (ou non) à la Vodka

Dessert

WEDDING CAKE

avec les Mariés, Flambeaux Lumineux

o

Mignardises

2 Pièces

Menu Végétal

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

*Notre menu végétal est un vrai menu dédié aux végétariens.
Celui-ci évolue au fil des saisons.*

Exemple de menu végétal :

L'entrée

RAVIOLES VÉGÉTALES AU FROMAGE VÉGAN FRAIS & CÉLERI

Condiment au Sirop d'Erable, Jeunes Pousses

ou

CHOU FLEUR CONFIT À L'HUILE D'OLIVE D'ESTOUBLON

Huile d'Olive extraite à froid, Condiment à la Reine Claude,
Mousseline de Pommes de Terre, Chou-Fleur et Citron

ou

CŒUR GIVRÉ AU CHAMPAGNE, FRAMBOISE ET BASILIC

Granité Framboise et Champagne, Éclats de Framboise et Basilic

Le plat

CÉLERI BRAISÉ & FUMÉ AU FOIN

Crème de Pois Chiches Grillés
Bouillon de Céleri Réduit, Légumes Bio de Saison

Fromages

PLATEAU DE 4 FROMAGES "RENÉ TOURETTE LA CLOCHE À

FROMAGE"

Confiture artisanale

Dessert

WEDDING CAKE AVEC LES MARIÉS

Crème Glacée et Flambeaux Lumineux

MIGNARDISES

2 PIÈCES

WEDDING CAKE

WEDDING CAKE AU CHOIX COMPRIS DANS LES MENUS :

- Wedding Cake Passion, Coco, Ananas
- Wedding Cake Fraise, Coquelinot
- Wedding Cake Chocolat : Chocolat Blanc, Chocolat Noir, Chocolat au Lait, Praliné
- Wedding Cake Framboise, Amandes



Menu Prestataire

35€/ pers.

Dj's, Wedding Planner, Photographe, Animatrice
Enfant. Découvrez ce menu unique à tarif
préférentiel comprenant :

Entrée identique à la vôtre

—

Plat identique au vôtre

—

Dessert identique au vôtre

Menu Enfant

Repas + boissons sans alcool à
volonté jusqu'à 12 ans

16€ /enfant

Plat Filet de Volaille Bio

Galette de Semoule et Légumes de Saison

Dessert

Crème Glacée Artisanale au Chocolat

Boissons à Volontés

Eaux, Jus de Fruits et Soft

Espace dédié aux enfants

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

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

Les Boissons

Nos formules vins et boissons sont adaptés à chacun de menus de façon à ce que vos invités ne manque de rien pour la soirée. Vous pouvez également fournir vos propres boissons sans aucun droit de bouchon supplémentaire.

FORMULE BOISSONS MENU CRÉATIF

10€/INVIT.

2 Verres de Vins (Blanc et/ou Rouge) pour Accompagner le Menu.

Eaux à Volontés, Minérales et Pétillantes jusqu'à notre départ.

Expresso et Infusions Bio à Volonté jusqu'à notre départ

FORMULE BOISSONS MENU DÉGUSTATION

14€/INVIT.

3 Verres de Vins (Blanc et/ou Rouge) pour Accompagner le Menu.

Eaux à Volontés, Minérales et Pétillantes jusqu'à notre départ.

Expresso et Infusions Bio à Volonté jusqu'à notre départ

FORMULE BOISSONS EAUX & CAFÉS

5€/INVIT.

Eaux à Volontés, Minérales et Pétillantes jusqu'à notre départ.

Expresso et Infusions Bio à Volonté jusqu'à notre départ

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



Le Service du Repas

Continuez la soirée l'esprit tranquille avec un coût fixe du personnel par invité. Le coût comprend, sans contraintes horaires, le service complet du menu et des boissons, du début du repas jusqu'à 1h30 après le service du dessert.

En moyenne, nous comptons 1 Maître d'hôtel + 1 serveur pour 25 invités, plus l'équipe de cuisine.

16€ /invit.

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.



Le Lendemain





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

Confitures Artisanales

LES SALÉS

Fromage Blanc Fermier

Terrine Artisanale

Jambon Sec Artisanal

Saumon Fumé Artisanal

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

Compléments



L'esprit tranquille

Forfait

Parce qu'il y a toujours des imprévus

Assurance casse

245€

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 ni les nappages, ni les détérioration des murs et locaux.



Prestataires



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 Fleur

Sarrebourg
03 87 03 80 80

Il était une fois...

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

LES DÉCORATRICES

The Sweet Romance

The Sweet Romance
06 33 71 36 99
contact@thesweetromance.com
www.thesweetromance.com

Chic Alors

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

COIFFURE ET ESTHÉTIQUE

Nid'Hair Espace

Niderviller
03 87 08 88 83

Institut Solène Beauté

Niderviller
03 54 83 92 08
kurtzsolene@neuf.fr

Pour une journée mémorable

Prestataires



LES ANIMATEURS* WEDDING PLANNER PHOTOGRAPHE

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

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

Auriane Perez

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

Katia Roth

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

Chloé

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

***DJ :** Afin de vous laisser une totale liberté artistique, il vous appartient de choisir le DJ qui vous correspond. Pour le confort de tous et une acoustique maîtrisée (en lien avec la réglementation en vigueur), il se connectera obligatoirement au système sonore existant du domaine.

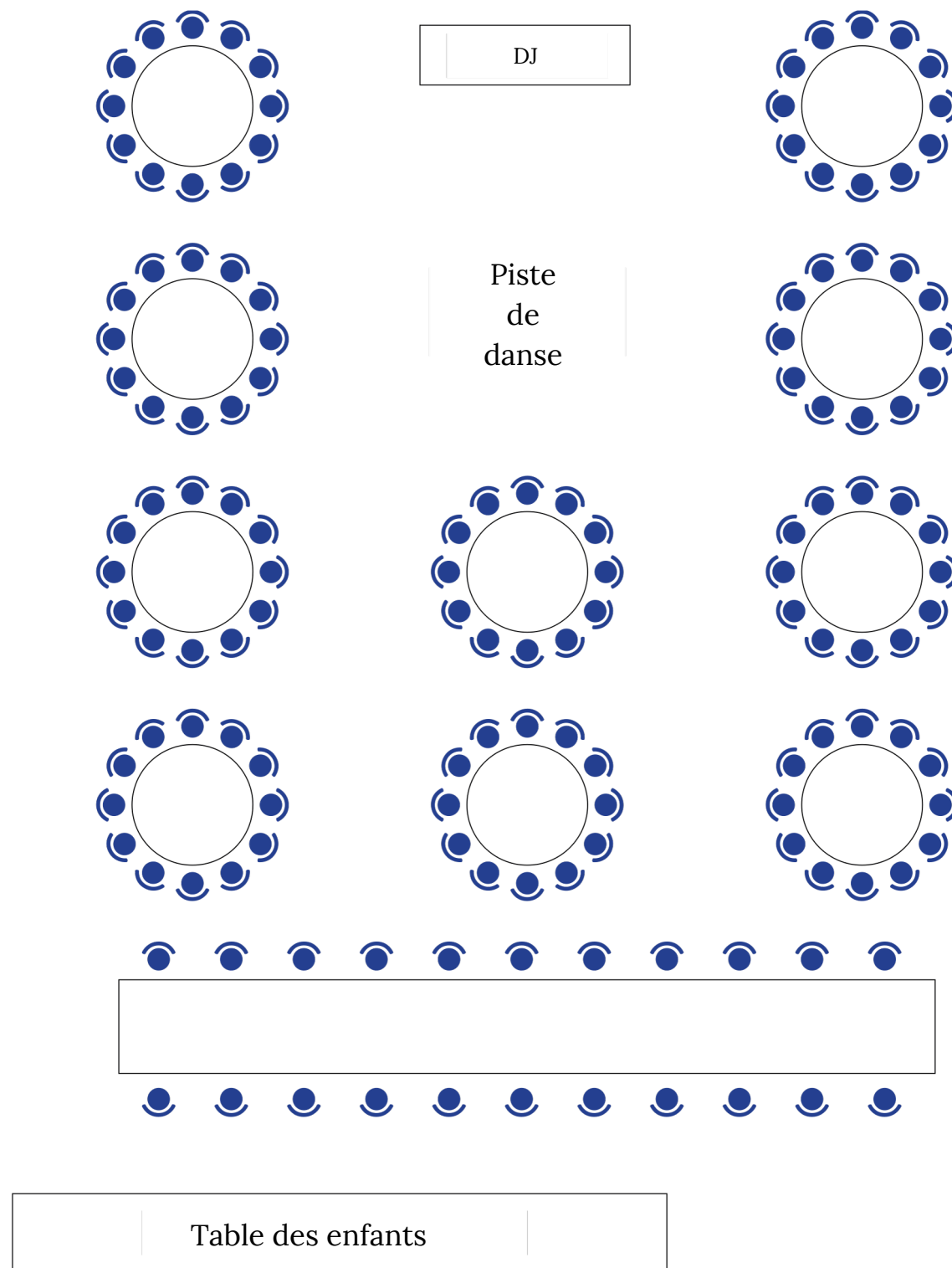
En Pratique



Votre Plan de table

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

Échelle non respectée





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.



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

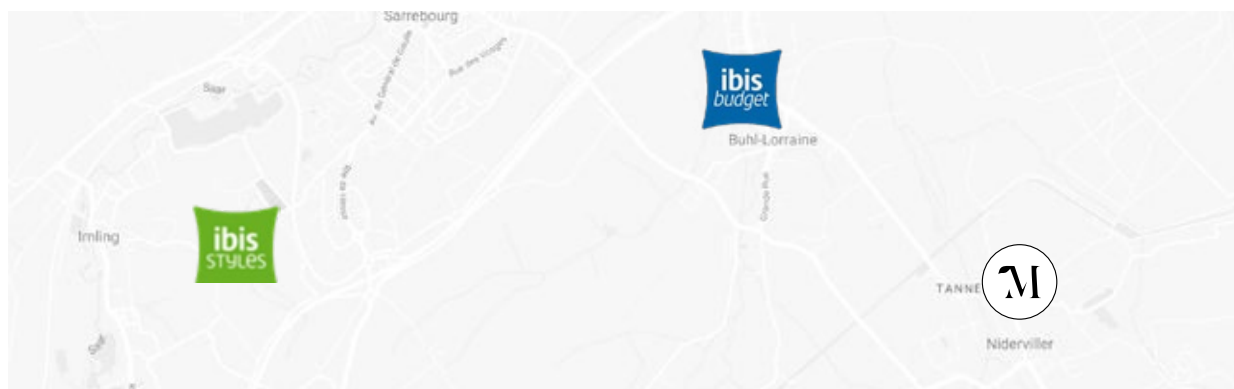


Hôtel

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
lanoisetiere.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 Himmert
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



Contactez-nous...

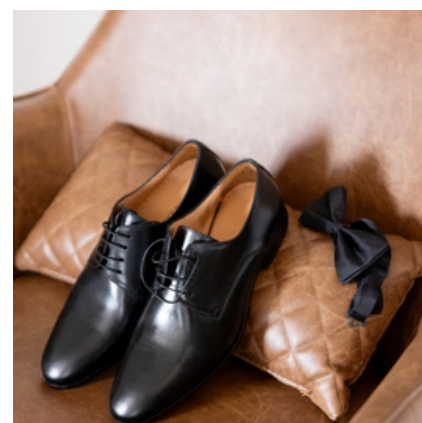
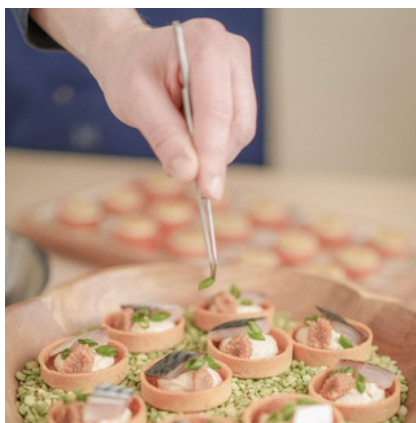
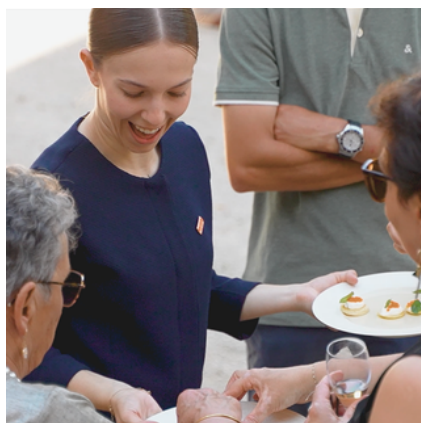
...par téléphone ou par mail du **Mardi au Samedi** pour organiser une visite de nos espaces dédiés aux mariages suivie d'un devis personnalisé pour votre mariage clé en main.

9 Place Charles de Gaulle

57565 Niderviller

03 87 07 37 99

contact@domainem.fr



Suivez-nous
[@traiteur.domaine.m](https://www.traiteur.domaine.m)



Domaine Madeleine une marque de groupe Mussot

MUSSOT