



## **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

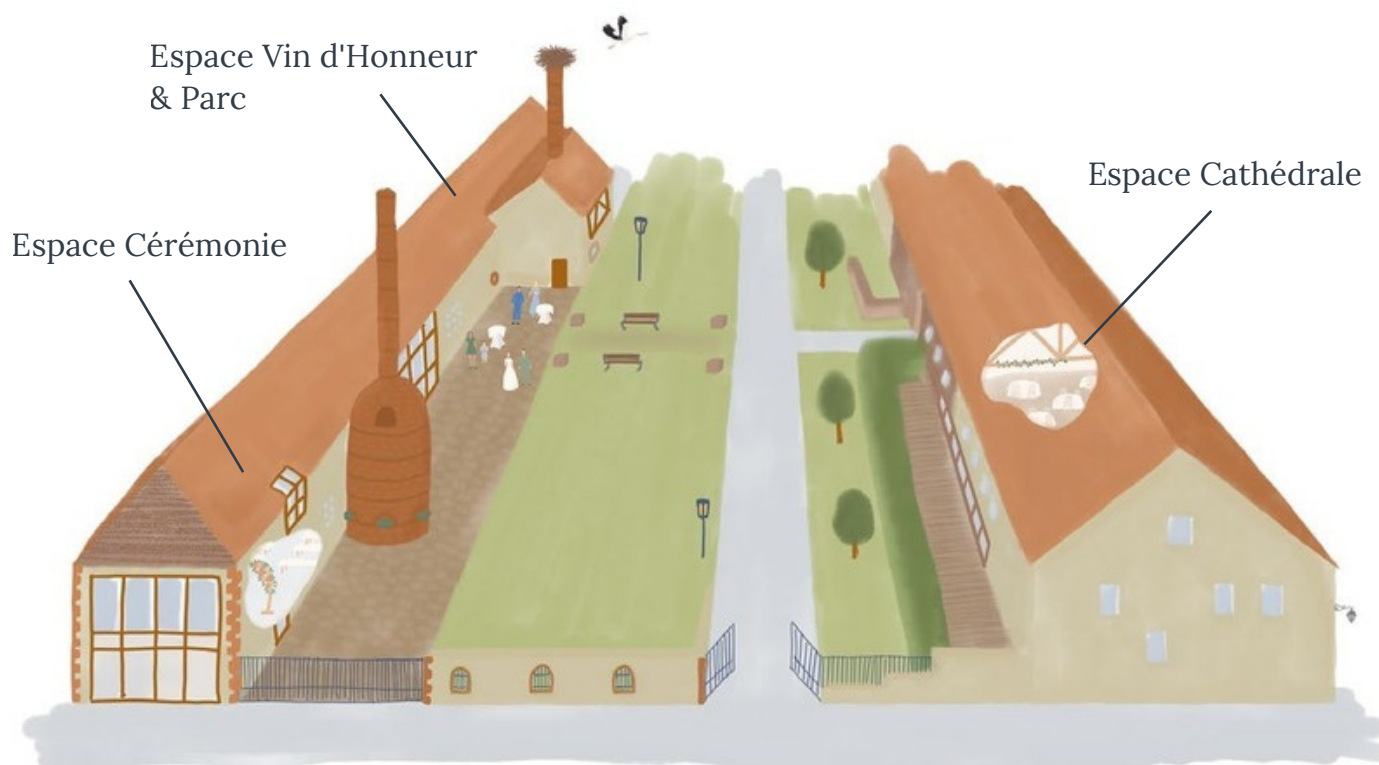
**Depuis Metz :**

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.

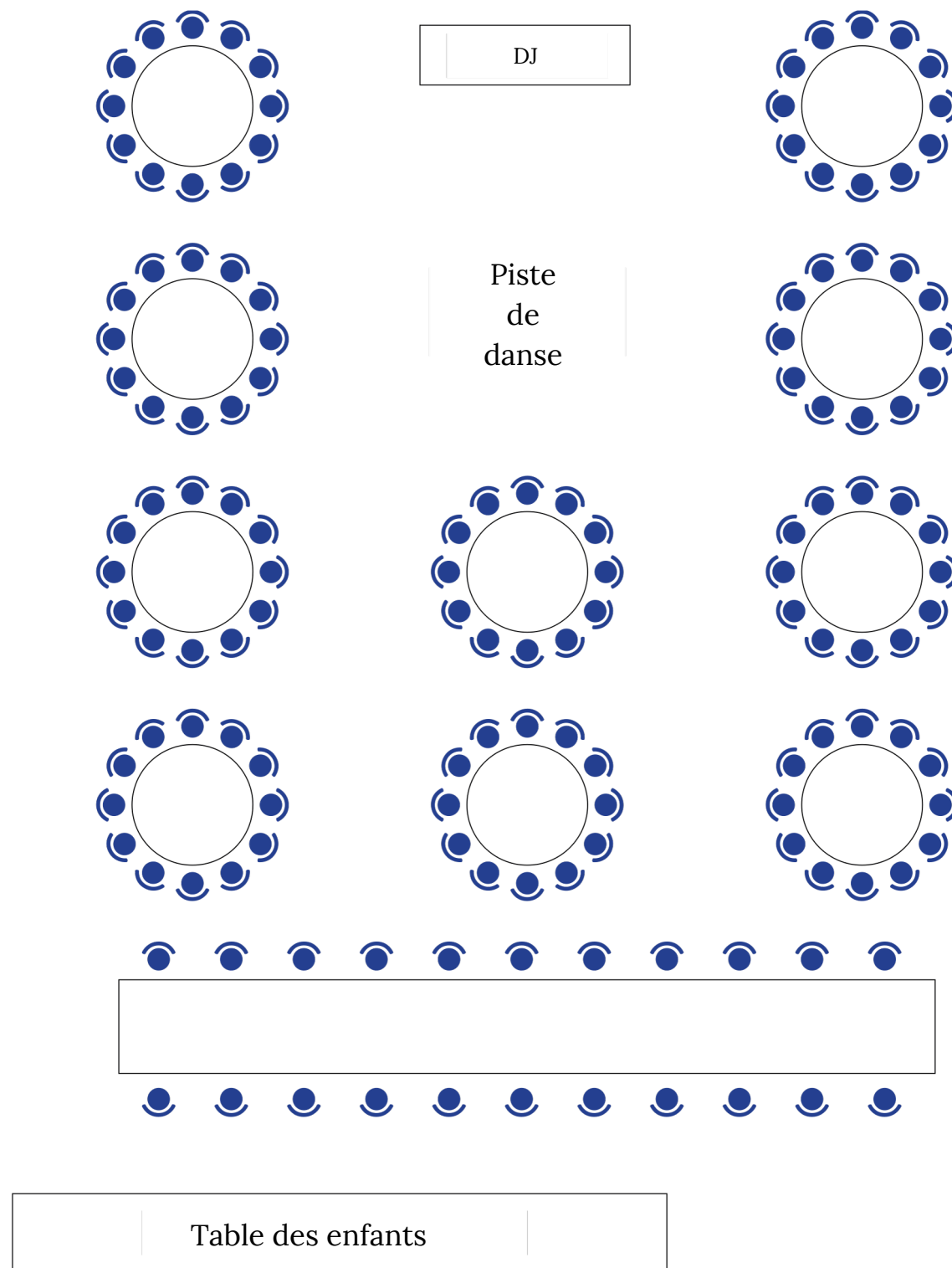
# En Pratique



# 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](http://all.accor.com)

15 Route d'Imling  
57400 Sarrebourg



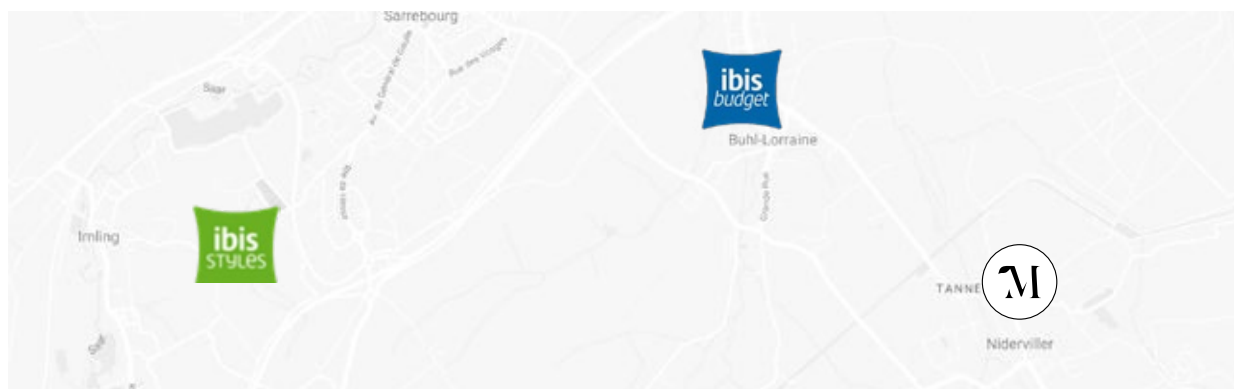
### Hôtel

#### IBIS BUDGET

moins de 5 min en

voiture [all.accor.com](http://all.accor.com)

Zone Ariane Plus  
57400 Buhl Lorraine



# Hôtels

## Quelques adresses

à proximité du  
Domaine M

**Kyriad**  
PRESTIGE



### Hôtel

**KYRIAD PRESTIGE**

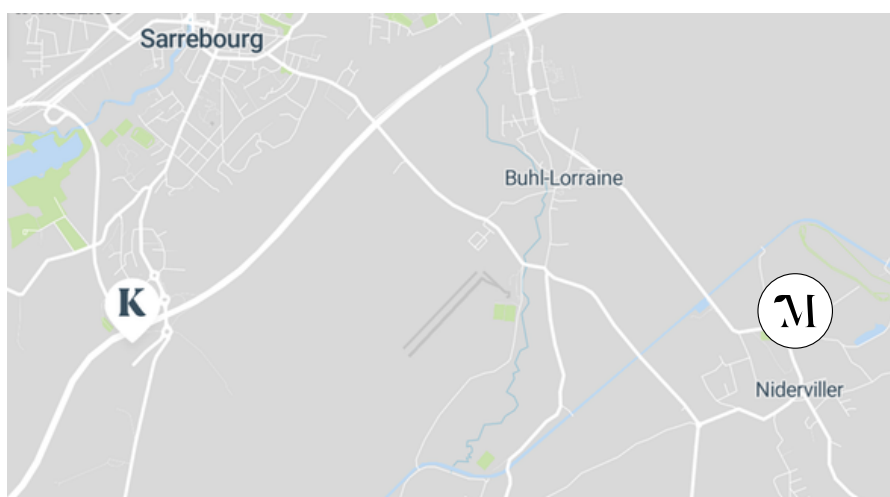
moins de 10 min en voiture

[prestige-sarrebourg-les-terrasses.kyriad.com](http://prestige-sarrebourg-les-terrasses.kyriad.com)

Centre Commercial Les Terrasses

Zac Les Terrasses De La Sarre

57400 Sarrebourg, France



# Chambres d'hôtes

## Quelques adresses

à proximité du  
Domaine M



### Gîtes et chambres d'hôtes

#### LA NOISETIÈRE

3 minutes en voiture - Niderviller  
[lanoisetiere.net](http://lanoisetiere.net)

### Chambre d'hôtes

#### AU GRENIER D'ABONDANCE

3 minutes à pieds - Niderviller  
[augrenierdabondance.wifeo.com](http://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](http://projet-z.com)  
  
Lodge écobiologique contemporain  
à Himmert  
[abritel.fr](http://abritel.fr)  
  
Chalet en bois (pour 4 à 8 personnes)  
à Harreberg  
[abritel.fr](http://abritel.fr)

### Un peu plus loin

#### AU BORD DE L'ÉTANG

20 minutes en voiture  
LoftConcept57  
à Kerprich-aux-Bois  
[loftconcept57.com](http://loftconcept57.com)  
  
Lodges insolites  
à Langatte  
[www.langatte-tourisme.com](http://www.langatte-tourisme.com)  
  
La cabane de l'étang  
à Kerprich-aux-Bois  
[lacabanedeletang.traveleto.com](http://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...

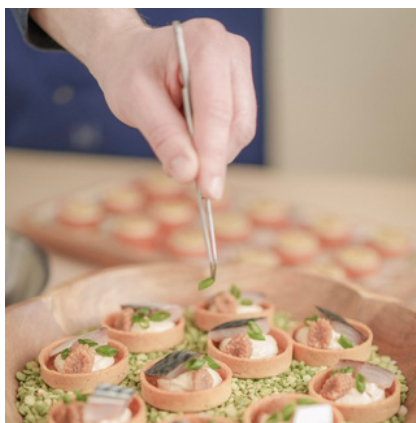
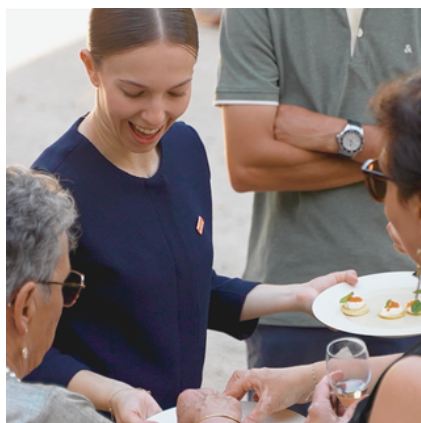
...par téléphone ou par mail du **Mardi au Samedi** pour organiser une visite de nos espaces dédiés aux mariages suivie d'un devis personnalisé pour votre mariage clé en main.

**9 Place Charles de Gaulle**

**57565 Niderviller**

**03 87 07 37 99**

**[madeleine@groupe-mussot.fr](mailto:madeleine@groupe-mussot.fr)**



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



Domaine Madeleine une marque de groupe Mussot

MUSSOT