

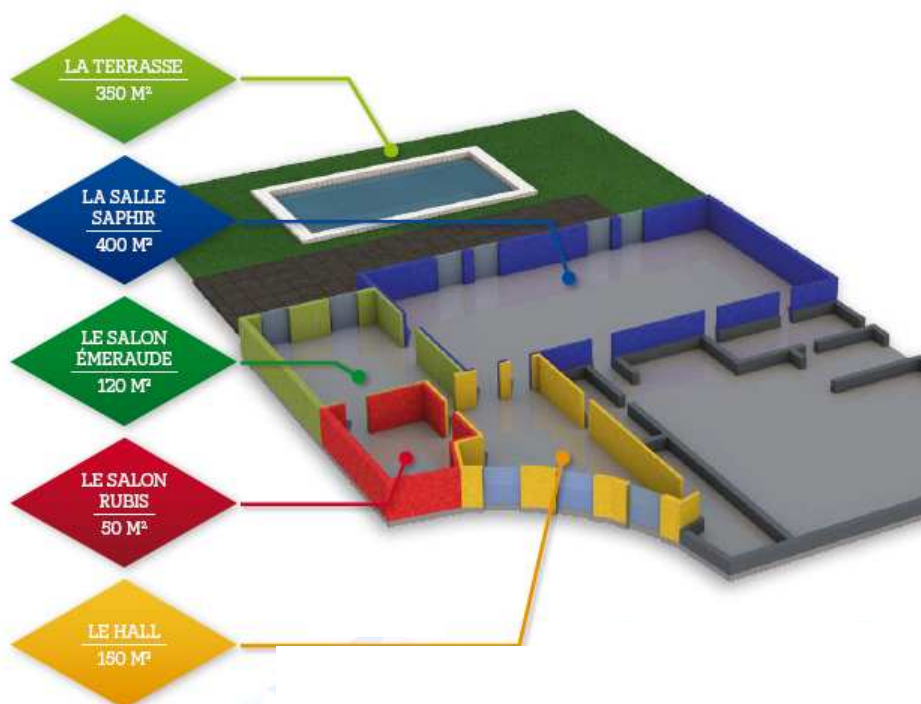


## FORMULES SEMINAIRE

### 3 Ecrins :

A 10 min de Strasbourg, de la gare TGV et 30 min de l'aéroport, découvrez un lieu unique, innovant et contemporain, entre raffinement et dernières technologies qui fera la différence.

Salons modulaires, terrasse avec piscine, parc à l'orée d'une forêt, parking, l'espace Le Kaleido n'a rien laissé au hasard, pour le bien-être de vos invités, clients ou collaborateurs, afin d'orchestrer la réussite de vos événements.



### Les Equipements

#### Mise à disposition d'une salle de réunion équipée

- Configuration de la salle sur mesure
- Signalétique projetée sur écran dans le hall d'accueil
- Connexion Wifi et prises RJ 45
- Vidéoprojecteur
- Écran
- Pupitre
- Paperboard et feutres
- Bouteille d'eau minérale pour chaque participant.

Formule 60€ TTC : sont compris le Bloc note et le stylo pour chaque participant





## FORMULE WORK

- **PAUSE CAFE MATIN ET APRES MIDI** composée d'1,5 pièces sucrées  
Boissons à discrétion : eaux, jus d'orange, café sélection Reck, thés et infusions

- **DEJEUNER** formule 3 plats, servi à table (menu au choix)

Moelleux de ricotta à la coriandre et saumon fumé  
Fricassé de volaille aux pleurotes, pommes de terre aux cèpes  
Charlotte de fruits rouges

**Ou**

Marbré de jarret de bœuf et foie gras, sauce ravigote aux herbes  
Papillote de cabillaud et Saint-Jacques, pomme purée à l'huile d'olive  
Tatin aux pommes et sa crème épaisse

**Ou**

Marbré de sandre et saumon  
Parmentier de bœuf en polenta et bouquet de salade verte  
Sablé à la mangue et coulis

**Ou**

Filet de sandre au Pinot Noir, oignons confits et spaetzele à la crème  
Verrine de munster blanc au mascarpone et chutney de figues  
Moelleux au chocolat amer

Petits pains blanc

Menus susceptibles de modification en fonction de la saison et du marché

**Boissons sans alcool** A discrétion  
Eaux, café sélection Reck et thé

**Option vin blanc et vin rouge (1/4/personne) : +3,00 € TTC/personne**



**kieffer**  
TRAITEUR D'EXCEPTION





## FORMULE LUNCH

- **PAUSE CAFE MATIN ET APRES MIDI** composée de **2** pièces sucrées  
Boissons à discrétion : eaux, jus d'orange, **café capsule Nespresso**, thés et infusions

- **DEJEUNER** formule 3 plats, servi à table (menu au choix)

Sandre en croûte de pain et julienne de légumes, crème homardine et frit-frit de céleri -  
Tournedos de volaille aux pistaches, risotto crémeux aux champignons, sauce à l'ail des ours Kougelhof  
glacé au Marc de Gewurztraminer

Ou

Mosaïque de légumes du soleil, bibelskäse à la tapenade  
Filet de sandre au sésame doré, risotto crémeux aux giroles, sauce Riesling  
Kougelhopf au chocolat et cœur mandarine

Ou

Duo de poissons en carpaccio à la vinaigrette d'aneth  
Veau confit au Pinot Noir, tatin de tomates confites  
Tiramisu aux fruits de saison

Ou

Crème de petits pois parfumée à la menthe, aux noix de Saint-Jacques aux baies roses,  
Magret de canard au caramel de dragées à la coriandre, polenta moelleuse et haricots verts –  
Entremet pomme caramel au beurre salé

Petits pains blanc

Menus susceptibles de modification en fonction de la saison et du marché

**Boissons sans alcool** A discrétion  
Eaux, **café capsule Nespresso** et thé

Option vin blanc et vin rouge à discrétion (sur la durée du déjeuner) : +3,00 € TTC/personne



**kieffer**  
TRAITEUR D'EXCEPTION

