



Mee Line S

S.A.

La pièce indispensable
à la réussite
de votre événement

30 heures chrono hors du bureau... Escapade en Alsace

Idée d'une escapade pour un groupe de 15 à 50 personnes...

Au pied de vos bureaux, un bus vous attendra pour vous emmener à la découverte de l'Alsace, de ses vins et son terroir...



La ville de Strasbourg...

Sur le chemin qui vous emmènera en Alsace, nous vous servirons un panier pique-nique (amélioré !).

En moins de 2h30, vous serez à Strasbourg.

Visite guidée dans les quartiers de la Vieille France, entre les bras de l'Ill et ses abords.



Sur la route des vins...

De retour au bus, direction Colmar.

Vous aurez rendez-vous avec le seul producteur-propriétaire indépendant de Colmar.

Il vous fera découvrir son domaine atypique, autant par sa cave et que par ses vins.



L'Hôtel *****

A quelques kilomètres de Colmar, vos chambres seront réservées dans ce Château-Hôtel*****, surplombant la cité médiévale.

Check-in, puis break de +/- 1h30, le temps de se détendre dans cet endroit qui inspire à la quiétude.

Ensuite, rendez-vous dans le hall de l'hôtel et en route pour une soirée... vinique !



La Confrérie

Dans la cour du château, vous serez accueillis au son des trompes de chasse.

Vous prendrez ensuite place dans le Grand Caveau du Château pour participer à une dégustation solennelle présentée par une délégation de Grands Conseillers de la Confrérie, en habits de cérémonie.



Intronisation en la Confrérie de certains membres de votre société. Les nouveaux Consoeurs et Confrères Apprentis se verront remettre ruban, médaille et diplôme.



Puis dîner dans la salle Capitulaire, dans un cadre néo-renaissance, sous l'œil des portraits des Grands Maîtres.





Menu « Harmonie des Arômes »

Foie gras de canard mi-cuit aux figues,
Pain d'épices

Médallions de lotte rôtis à la citronnelle, jus aux pistils de safran
Petits légumes

Mignon de veau aux morilles, galette de pomme de terre au Comté,
Garniture de légumes

Assiette de trois fromages

Entremet pomme-cannelle, glace façon Baerawecka,
tuile aux amandes

Boissons comprises :
un vin Sigillé par plat
eaux minérales
café

Le lendemain

Au programme de votre dernière journée :

Sur le chemin du retour, direction le Bas-Rhin pour y rencontrer un négociant et producteur.

Cette entreprise familiale créée en 1563 a pour principale activité la fabrication de vin blanc d'Alsace.

En référence, elle a reçu de nombreuses récompenses vinicoles dont la médaille d'Or sigillé de la confrérie.

Il vous ouvrira les portes de son attractif caveau où vous dégusterez des grands crus, Crémant d'Alsace, et découvrirez des vins rares tels que le Klevener de Heiligenstein ou le rouge d'Ottrot.



Déjeuner gastronomique alsacien

De là, nous remonterons du côté de Strasbourg, pour déjeuner dans un restaurant typiquement alsacien.

Cette bâtisse du XVIIIème siècle, est une ancienne Poste reconvertie en un haut lieu de la Gastronomie.





Variation des saveurs

Millefeuille de tourteaux, avocats et tomates confites, huile de basilic

Terrine de gibier et foie gras

Granité de pamplemousse rose à l'infusion 5 graines

Assiette de poissons du marché, risotto aux herbes

Cigarettes aux amandes, pêche rôtie,
suc de framboise et sorbet au fromage blanc

Boissons comprises :

Un apéritif ainsi qu'une sélection de vins choisis
par le Sommelier, eaux, café



L'escapade se termine...

Après ce déjeuner mémorable se sera malheureusement déjà l'heure de reprendre la route du retour...

*Si ce programme vous met l'eau à la bouche,
chatouille vos papilles,
ou vous tente, tout simplement,
contactez-nous...*

*Christelle : +352 45 99 45-201
ou par Email : incentives@meetincs.lu*