CATALOGUE

ÉVÈNEMENTIEL

2027

VOS ÉVÈNEMENTS

Organisez vos évènements privés ou professionnels dans un écrin de verdure, entre l'Alsace et les Vosges, à 45 minutes de Strasbourg.

Fête d'anniversaire, baptême, brunch, cérémonie de pacs ou mariage, séminaire d'entreprise, simple moment entre ami.e.s ou en famille … c'est dans le jardin ou la bâtisse de l'écolieu que nous vous accueillerons avec vos convives dans une ambiance champêtre, conviviale et décontractée.

Nous accueillons des événements jusqu'à 100 personnes.

DÉCOUVREZ NOS
PROPOSITIONS D'ÉVÈNEMENTS › › ›

COCKTAIL APÉRITIF

à partir de 15 personnes

Apéritif (buffet froid) - finger food

- 5 bouchées / pers : 10€
- 8 bouchées / pers : 14€

Bouchées salées au choix : focaccia (olive, tomate, piment...), mini sandwichs garnis (club, malicette, wrap), dips & crudités de saison, brioche persillée, mini quiches

Bouchées sucrées au choix : financier, truffe, moelleux ou tarte aux fruits, brownie aux cacahuètes, verrines (crumble, tarte citron, mousse chocolat framboise...)

Inclus : Accès au barnum et au parc pendant 2h
Non inclus : Boissons et verrerie, Service & intendance, Décoration

COCKTAIL DÎNATOIRE OU DÉJEUNATOIRE

à partir de 25 personnes

Cocktail (buffet chaud et froid) - finger food

- 12 bouchées / pers : 20€
- 15 bouchées / pers : 24€

Bouchées salées chaudes au choix : croustillant de risotto, boulette kefta ou falafel, feuilleté aux saucisses
Bouchées salées froides : focaccia (olive, tomate, piment...), mini sandwichs garnis (club, malicette, wrap), dips & crudités de saison, brioche persillée, mini quiches

Bouchées sucrées au choix : financier, truffe, moelleux ou tarte aux fruits, brownie aux cacahuètes, verrines (crumble, tarte citron, mousse chocolat framboise...)

Inclus : Accès au barnum et au parc pendant 2h
Non inclus : Boissons et verrerie, Service & intendance, Décoration

BUFFET DÎNATOIRE OU DÉJEUNATOIRE

à partir de 10 personnes

Buffet repas Plat + Dessert : 20€ / personne

- 1 plat au choix (2 choix possibles au delà de 40 personnes)
- Dessert maison :
  Crumble de saison, brownie, verrine citron...
  Pâtisserie (royal au chocolat, entremêt citron..) : + 1€
- Pain
- Entrée en option : Salade ou soupe de saison (+4€)

Inclus : Accès au barnum et au parc pendant 2h
Non inclus : Boissons et verrerie, Service & intendance, Décoration

REPAS EXPRESS

De 2 à 10 personnes

Plateaux repas : 25€ / personne
Maximum 10 personnes
Menu du jour unique : Salade ou soupe de saison, Plat du jour, Dessert du jour, Pain, Café ou infusion
Servi sur plateau à l'heure convenue

Panier pique nique : 14€ / personne
Sandwich wrap falafel maison, chips ou cacahuète, fruit de saison, barre granola maison

Inclus : Accès à notre terrasse au bord de l'eau ou à notre réfectoire pendant 2h
Non inclus : Boissons et verrerie, Service & intendance, Décoration

BRUNCH CHAMPÊTRE

à partir de 25 personnes

Buffet sucré et salé : 26€ / personne

- **Côté salé** : Pommes de terre au four, légumes de saison rôtis, haricots à l'anglaise, boulettes ou saucisses, tartinades salées (houmous, fines herbes...), crudités de saison, pain bio
- **Côté sucré** : Gaufres maison, brioche et cinnamon rolls, cakes maison, confiture et pâte à tartiner maison, compote, yaourts, muesli, pain ...

Le nombre d'éléments proposés peut varier selon le nombre de convives

Inclus : Accès au barnum et au parc pendant 3h
Non inclus : Boissons et verrerie, Service & intendance, Décoration

TARTE FLAMBÉES AU FEU DE BOIS

à partir de 50 pièces (environ 30-40 personnes)

Tarte flambée sucrée ou salée : 12€ / pièce

- Pâte et crème bio et faites maison (100% végétal)
- **Salées :** lardons fumés La Vie (végétal), oignons bio, champignons, pesto à l'ail des ours maison …
- Option avec fromage : ingrédients à ramener par le client (non fourni et non facturé, car nous ne vendons pas de produits d'origine animale)
- **Sucrées :** pomme cannelle et banane chocolat

Inclus : Accès au barnum et au parc pendant 3h
Non inclus : Boissons et verrerie, Service & intendance, Décoration

BARBECUE AU FEU DE BOIS

à partir de 25 personnes

Repas buffet : 19€ / personne

- Chipolata et merguez végétales (3 par personne)
- Légumes marinés et grillés
- Crudités variées
- Pomme de terre au four
- Sauces : ketchup, moutarde, veganaise, tartare

- Dessert maison en option
  Crumble de saison, brownie, verrine citron... : 4€
  Pâtisserie (royal au chocolat, entremet citron...) : 5€

Inclus : Accès au barnum et au parc pendant 3h
Non inclus : Boissons et verrerie, Service & intendance, Décoration

SÉMINAIRES, RÉSIDENCES OU RETRAITES

à partir de 6 personnes

Organisez votre évènement de groupe dans notre écolieu et profitez d'un cadre nature et ressourçant pour favoriser des moments de partage, de détente, d'introspection ou de concentration

CONTACTEZ-NOUS POUR ORGANISER L'ÉVÈNEMENT QUI VOUS CORRESPOND :
½ JOURNÉE, JOURNÉE, WEEK-END, SEMAINE … AVEC OU SANS REPAS.

NOTRE CUISINE

Nos ingrédients sont majoritairement bio et locaux
Nos recettes sont maison et 100% végétales

Propositions de plats (liste non exhaustive !):

- Lasagnes à la bolognaise et béchamel
- Curry aux petits pois et riz pilaf aux épices et fruits secs
- Couscous (pois chiches avec boulettes kefta ou merguez végétales)
- Tajine (amandes & pruneaux ou olives & citron confit), accompagné de couscous ou quinoa et kefta maison
- Crumble de courge aux champignons et noisettes
- Chili sin carne aux haricots rouges et polenta
- Champignons bourguignon aux lentilles, gratin dauphinois
- Mafé aux légumes et tofu (plat africain sauce cacahuètes)
- Bouchées à la reine (base blanquette au poulet végétal et champignon, vol en vent), riz ou spätzle
- Falafels et frites au four, sauces sésame et menthe, crudités

Autres propositions possibles sur mesure

NOTRE BAR ET CAVE À VINS

Pour accompagner vos évènements, nous proposons des boissons avec ou sans alcool à choisir selon vos envies

Sans alcool :

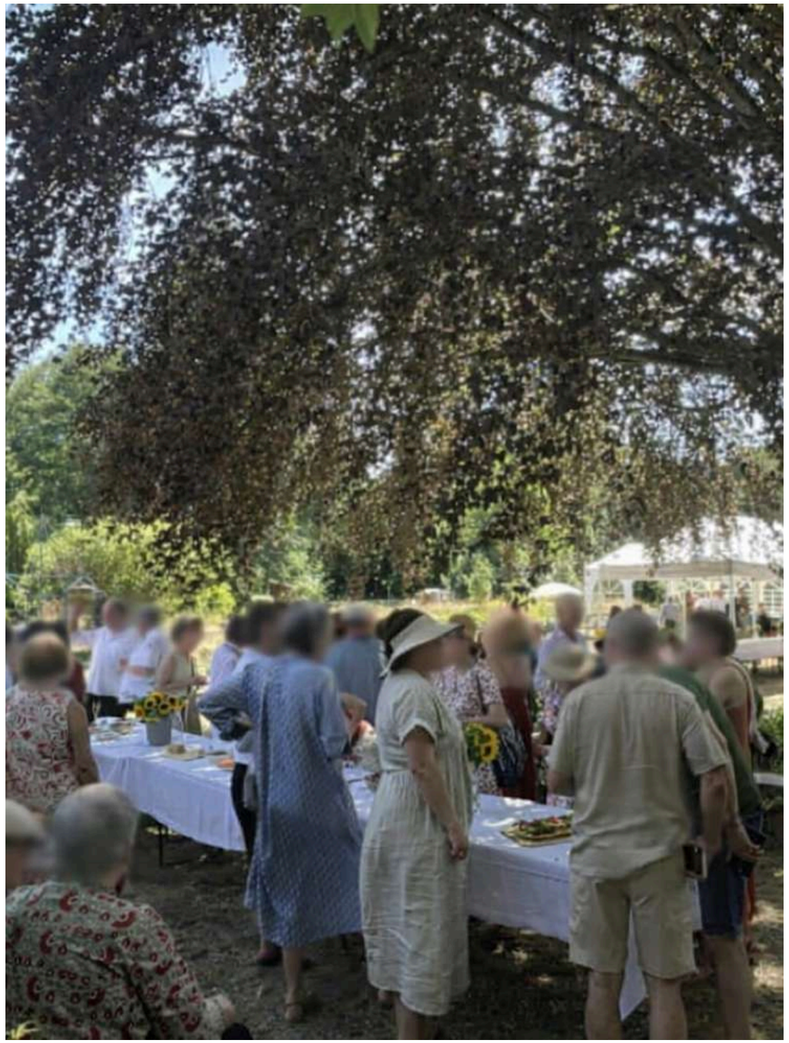
- Jus frais minute avec centrifugeuse en libre service (fruits et légumes locaux ou bio) : 2€ / personne (verre 25 cl) + 60€ pour la location de la machine
- Jus de pomme de la Broque : 3,50€/L
- Elsass Cola Lisbeth, Thé Glacé Lisbeth - 33 cl - 2,50€
- Eau Carola : 3,50€ / L
- Thé / café en libre service : 2,20€ par personne
- Fontaine à eau : gratuit

Alcool :

- Bière pression (15L minimum) : bio : 6€/L - non bio 5€/L
- Bière blonde bio artisanale (CRYM) - 75 cl : 8,60€
- Crémant d'Alsace bio 75 cl : à partir de 18€
- Vins blancs ou rouges bio 75cl : à partir de 18€
- Crémant sans alcool 75 cl : 14€

- Prix hors verrerie et service -

PRIVATISATION DU PARC



Privatisation d'une partie du parc avec espace d'accueil autour de la fontaine et accès à la Bruche :

- Tente de réception 12m x 6m (prix logistique inclus dans la réservation du parc)
  - env. 140 places debout
  - env. 100 places assises en rangée
  - env. 90 places pour 12 tables de réception de 2 m
- 4 Tables avec bancs en bois de type brasserie (32 assises)
- Buffet de présentation
- Accès à 1 WC
- Sur demande : tableau blanc, vidéo projecteur, enceinte, jeux d'extérieur (pétanque, molky …)

Tarifs privatisation :

- Demi-journée (4h) : 350€
- Journée complète (8h) : 650€ (jusqu'à 21h si les chambres ne sont pas aussi réservées)
- Heure supplémentaire : 80€

LOCATIONS ET DECO

Vaisselle et nappage

- Verre ou tasse (ecocup, verre à vin, flûtes, tasse...) : 0,6€
- Assiette (grande, petite ou creuse) - dépareillées : 0,5€ (inclus dans nos menus)
- Kit couverts dépareillés : 0,6€ (inclus dans nos menus)
- Nappe en tissu blanc : 6€
- Serviette en tissu blanc : 1€ (fournies non pliées)
- Serviette papier recyclé : 4€ les 100

Service

- Frais d'intendance et logistique : 35€/h (manutention et mise en place, entretien du buffet, vaisselle, recharge boissons...)
- Service bar ou repas : 35€/h

Divers

- Tonnelle supplémentaire :
  - 3m x 3m : 50€
  - 3m x 6m : 90€
- Table supplémentaire avec 2 bancs (8 places) : 16€ / kit
- Décoration et scénograhpie : à la charge du client

PRIVATISATION DE L'HABITAT

Cuisine

- Cuisine semi-professionnelle équipée de 20m 2
- Petit espace réservé dans la chambre froide pour le stock d'ingrédients
- Accès aux ustensiles de cuisine, à la vaisselle, et au lave vaiselle

Privatisation : 2h > 75€ / 4h > 120€
(La cuisine doit être rendue propre)

Salle à manger

- Espace d'environ 30 m2 donnant sur la cuisine et le jardin
- Grande table pouvant accueillir 18 convives

Privatisation : 30€ / h
(Le niveau sonore doit être contenu si les chambres du dessus ne sont pas louées par le groupe)

Salon

- Pièce d'environ 40 m2 avec un grand canapé 12 places
- Équipements : 1 vidéoprojecteur avec écran, 1 piano. Possibilité de fournir 1 grand tableau blanc pour écrire, une table de travail avec des chaises pour une dizaine de personnes
- À noter : les affaires personnelles des habitants (jeux, livres etc) restent dans la pièce

Privatisation : 30€ / h
(Le niveau sonore doit être contenu si les chambres du dessus ne sont pas louées par le groupe).

Véranda

- Espace fermé et vitré d'environ 12 m2 donnant la salle à manger
- Environnement calme avec vue agréable sur le parc et la rivière, et accès direct vers le jardin.
- Equipement : 1 grande table 6-8 places avec chaises, et 2 fauteuils.

Privatisation : 30€/h

Les espaces sont à rendre en leur état d'origine - Option ménage : 30€

NOS HÉBERGEMENTS

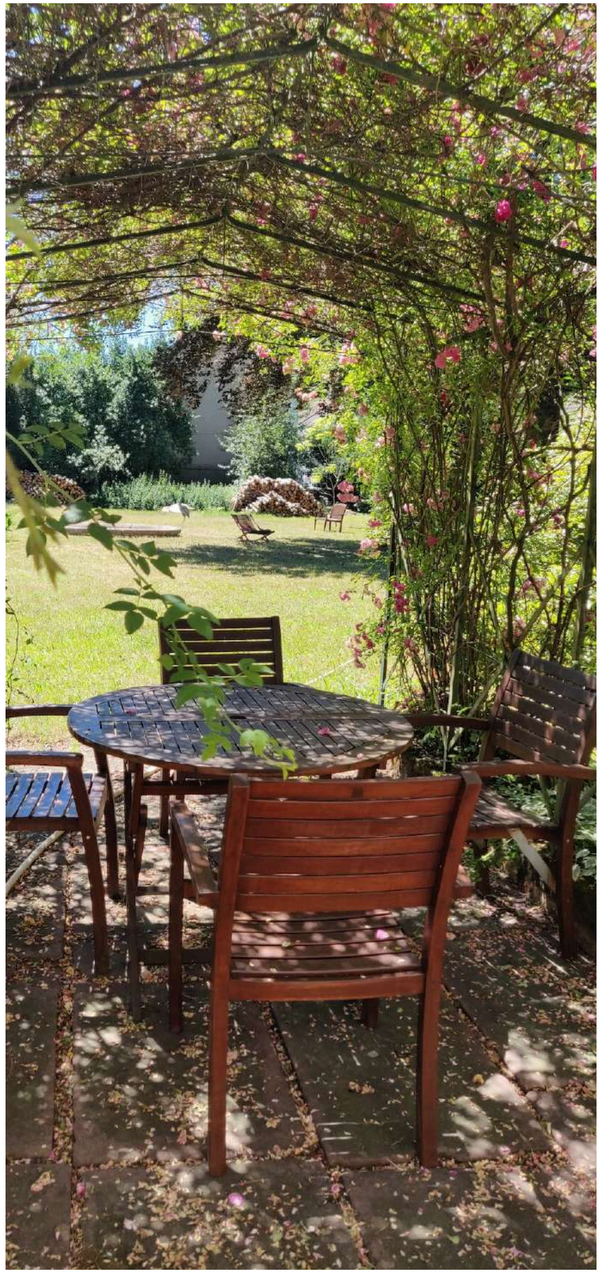
Vous souhaitez dormir sur place pour votre évènement ?
Des tarifs préférentiels sont possibles à partir de 5 chambres :

- **Nuitée chambre d'hôtel simple** : 80 € en week-end ou haute saison - 70€ en semaine
- **Nuitée chambre d'hôtel double** (lit double ou jumeaux) : 100 € en week-end ou haute saison - 80€ en semaine
- **Nuitée chambre d'hôtel familiale ou dortoir** (3 à 5 personnes) : 40€/personne

Maximum 9 chambres disponibles, selon calendrier : nous consulter.
Annulation : Plus de 6 semaines avant l'événement : gratuite - De 2 à 6 semaines avant : 50%. Moins de 2 semaines avant : 90%

Nos chambres :

- Chambre 11 PMR - 2 personnes - Lit double
- Chambre 12 - 2 personnes - Lit double
- Chambre 14 - 4 personnes - Lit double + Lits superposés
- Chambre 15 - 4 personnes - Lit double + Canapé lit
- Chambre 16 - 2 personnes - Lit double
- Chambre 17 - 2 personnes - Lit double
- Chambre 18 - 2 personnes - 2 lits simples
- Chambre 19 - 2 personnes - 2 lits simples
- Chambre 8 - 2 personnes - 2 lits simples



CONDITIONS DE VENTES

- Nos prix s’entendent TTC
- Acompte de 30% pour toute commande et réservation, non remboursable.
- L'abus d’alcool est dangereux pour la santé, en consommer avec modération
- Conditions générales de vente disponibles

NOUS CONTACTER

bonjour@larub.org

+33 6 88 10 71 89 ou +33 6 58 02 32 63

LA RUB

WWW.LARUB.ORG