



*Le mariage c'est la volonté
à deux de créer l'unique.*

Hôtel – Restaurant
Traiteur Organisateur de réception 2025
Henri Gagneux

La Palette
9 rue Herzog 68920 Wettolsheim
Tél. 03 89 80 79 14
www.lapalette.fr /traiteur@lapalette.fr



Le mot du chef

Depuis 37 ans, Traiteur Gagneux vous propose des formules adaptées à chaque évènement de votre vie.

Plus qu'aucune autre, le mariage est une fête que l'on souhaite inscrire dans le souvenir de nos hôtes.

Alors imaginons ensemble une réception personnalisée et à votre image. De par notre expérience, nous aurons à cœur de vous accompagner et de vous conseiller dans l'organisation et la réalisation de cette journée unique.

Au fil des pages de cette plaquette, nous souhaitons vous donner quelques clés pour composer un menu qui vous ressemble.

Qualité et disponibilité, tels sont nos points forts pour que vous profitiez pleinement de vos convives sans vous soucier du reste.

Au plaisir de se rencontrer prochainement...

« Un savoir-faire et une originalité pour un événement plein de saveurs »

Henri Gagneux

Soucieux de travailler avec des produits frais, les propositions de ce livret peuvent varier selon les produits du marché.

Carte valable jusqu'à fin d'année 2025



Vin d'honneur Les bouchées

Formule 8 bouchées par pers : **15€ par pers**

Obligation de prendre une animation pour 100 pers minimum en complément

Formule 10 bouchées par pers : **18€ par pers**

Formule 12 bouchées par pers : **22€ par pers**

Formule 15 bouchées par pers : **27€ par pers**

Terroir

Froid

Bretzel

Cake à la Provençale

Mauricette garniede charcuteries

Pain surprise

Tartine saumon fumé, crème raifort

Toasts divers sur pain de mie

Céleri rave, pomme verte et saumon

Gougère barkass

Maki choucroute et truite fumée

Les mini kougelhopfs gourmands :

- Noix, comté et crème de noix
- Lard et crème raifort
- Olives et crème à la tomate

Chaud

Petite knack chaude

Mini pizza

Mini tarte flambée

Bouchée d'escargots

Contemporain

Froid

Macaron canard orange

Macaron au foie gras

Club sandwich poulet Ou saumon

Cuillère de saumon mariné aux baies roses

Assortiment de soupettes froides

Cracker de chèvre frais et raisin

Blinis de champignons cranberry

Mini bagels

Médaille de boudin blanc, chorizo et noisette

Patate douce rôtie au yaourt, noix et miel

Verrine de tartare de saumon à l'aneth

Small cookie au chorizo

Verrine de lentille saumon fumé

Verrine méditerranéenne

Assortiment de Mini Muffins

Chaud

Moelleux saumon et épinard

Flan de tomate et feta

Clafoutis de courgette, chorizo, parmesan

Saveurs du Monde

Froid

Bouchée de concombre et crevettes

Roulé de viande des grisons et ricotta

Tartine Bauxia

Croq'fraîcheur au chorizo Ibérique

Brochette melon et jambon de Parme

Maki de saumon cru

Rouleau de printemps

Cuillère chinoise au carpaccio de bœuf

Salade de crevetteaux noix de cajou

Crème de tomate confite

Verrine guacamole et jambon cru

Mini cake chèvre et roquette

Wrap Philadelphia jambon cru pistache

Mini Baba salé citron crevette à l'aneth

Assortiment de nos cônes salés

Verrine brunoise de légumes fêta tomate

Chaud

Accra de morue

Empanadas de Bœuf ou thon/légumes

Saveurs Sucrées

Froid

Brochette de fruits frais

Assortiment de macarons

Mi-cuit chocolat framboise

Mini baba crème chocolat blanc

Financier chocolat crème citron

Mini tartelette au citron meringuée

Assortiment de soupettes sucrées

Crème brûlée carambar

Tartelette aux fruits de saisons Mini

Milles feuilles

Tartelette façon pomme d'amour

Cannelé au rhum

Mini Tropicane

Tatin aux pommes

Cheesecake à la vanille

Opéra

Clafoutis aux fruits de saison

Tiramisu aux fruits du moment

Verrine chocolat crémeux passion

Mur à bretzel

Aux choix: - Nature

- Gratiné emmental lardon

- Fourré crème chocolat

*Possibilité de panacher vos choix de bouchées entre chaque « thème »
et dans la partie Végétarien / Végan*

Vin d'honneur - Les bouchées Green -

Formule 8 bouchées par pers : **15€ par pers**

Obligation de prendre une animation pour 100 pers minimum en complément

Formule 10 bouchées par pers : **18€ par pers**

Formule 12 bouchées par pers : **22€ par pers**

Formule 15 bouchées par pers : **27€ par pers**

Nous vous proposons un mariage gourmand autour de produits végétarien et végan.

Mini baba salé aux légumes verts

Cakepop chèvre et pistache

Tartelette purée de légumes argousier et œuf de caille

Brochette de légumes, fromage blanc tandoori

Pomme d'amour tomate mozzarella

Tartelette ricotta raisins et noisettes

Mini rouleau courgette chèvre, thym

Croquant aux amandes et olive

Végétarien



Houmous au Jalapeño

Dips d'aubergine et poivron rouge

Mezze d'aubergine et son blini

Falafel

Assortiment de soupettes froides

Végan

Possibilité de panacher vos choix de bouchées avec celles de la page :

Cocktail - Les Bouchées



Formules Apéritif

Formule Fraîcheur

4,50 €/pers

Cocktail de fruits, sodas, limonades, eau plate et eau pétillante

Formule Terroir

7,90 €/pers

Crémant, Muscat ou Pinot Gris, cocktail de fruits, sodas, limonades, eau plate et eau pétillante

Formule Champagne

9,20 €/pers

Une coupe de champagne accompagné de sa liqueur au choix: framboise, pêche, cassis, Chambord, rhubarbe, châtaigne...

Ces boissons seront livrées et rafraichies par nos soins, bouteilles en verre, Crémant et vin blanc du village de Wettolsheim sélectionnés par nos soins

Mur à bulles - 280€ TTC

**Sonnez pour vous faire entendre
Un mur enchanté et surprenant,
Sonnez et un verre apparaîtra... comme par magie !**

Cocktail Les boissons

Bières

6,20 € le litre disponible en fût de 20 ou 30 litres

Sélectionnée dans la Brasserie Artisanale St Alphonse à Vogelgrun
Tarif comprenant la location de la tireuse et du gaz

Sceau à bières

4,20€ la bouteille

Sélection de bières artisanales en bouteille
(blonde, ambrée, brune, aromatique...) présenter dans une
vasque remplie de glace. « C'est Frais et Local ! »

Bar à soft

Eaux aromatisées dans bonbonnière – 4,20€ le litre

Fraise & menthe, citron & basilic, abricot & lavande,
pomme & cannelle, pamplemousse & romarin, poire & vanille...

Cocktail - Nos animations

*- Toutes les animations sont à prendre sur une base minimum de 100 personnes -
Les animations nécessitent la présence de cuisiniers*

SERRANO 4,00 €/pers

Découpe de Jambon Serrano, avec pain grillé à la tomate et à l'ail

WOK 4,90 €/pers

Emincé de volaille Ou crevettes marinées, légumes, nouilles chinoises, soja

PLANCHA 5,90 €/pers

2 variétés au choix de mini brochettes marinées : de bœuf, de saumon, de poulet et de légumes (2 pièces par personne)

BAR A TAPAS 4,50 €/pers

Tartine de pain

Tartine chèvre, basilic et tomates séchées

Tartine de tapenade tomate olive houmous artichaut

Tartine de charcuteries Ibérique



FOIE GRAS POELE 6,90 €/pers

Foie gras poêlé sur son pain, accompagné d'un chutney de saison

AZOTE SHOW 6.40 €/pers

2 variétés au choix (à choisir sur la liste ci-dessous)

• Salé :

Salsa de mangue au saumon fumé, crème d'ananas poivre

Sorbet minute de tomate au thym et bille de mozzarella au balsamique

Crème froide de carotte cumin, crème raifort

• Sucré :

Sucette de fruits du moment

Nage de fruits rouges et meringue minute Sorbet mandarine sauce chocolat

RACLETTE 4.00 €/pers

pomme vapeur lard fromage ...

CHOUROUTE DE POISSON 4.00 €/pers

Verrine Garnie

Choucroute, sandre, saumon, Flétan fumé, missala

...

Cocktail - Nos animations -

*Toutes les animations sont à prendre sur une base
minimum de 100 personnes*

Les animations nécessitent la présence de cuisiniers



BURGER SHOW **4,60 €/pers**

Mini pains burger au sésame : classique ou poulet curry ou agneau aux légumes du soleil confits ou végétarien
(2 variétés au choix)

SOUPES PARTY **4.00 €/pers**

Suivant saison:
Gaspacho (tomate, courgette, aubergines)
Soupes (coquillage, poissons, cèpes, carotte curry...)

PLANCHETTE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES **4,90€/pers**

Dégustation sur planche de charcuteries, fromages Italiens et Espagnols

DUO DE SAUMON **4,90 €/pers**

Dégustation de saumon l'un mariné et l'autre fumé maison dans notre fumoir, le tout sur blinis et aromates

HUITRES NATURELLES NÉES & ÉLEVÉES EN MER **4,50 €/pers**

Dégustation d'huîtres, vinaigrette d'échalote, citron et pain de seigle
(mini. 50 personnes, 2 huîtres par portion)

GAUFRES OU CREPES GOURMANDES **4,50 €/pers**

Sucrés topping
(Amande, Râpés de coco, billes chocolat/framboise, chantilly...)
ou
Salées tartinade
(Tomate séchée, olives, houmous, champignons...)

ICE ROLL **3,90 €/pers**

Sur une plaque à -30°, nous travaillons la glace et les fruits frais.
A déguster instantanément.

Glace Façon Pop Cake **3.90 €/pers**

Topping:
Chocolat, Amandes grillées, Râpés de coco, billes chocolat/framboise, chantilly...)

Cocktail dinatoire

Formule Cocktail : 9 bouchées + 3 Animations + 4 Desserts au choix
38€ par pers

Bouchées Salées

Froide

Crackers crème de chèvre
Soupettes froides
Blinis aux champignon Cramberry
Mini muffin
Briochin volaille
Mini bagel fantaisie
Sandwich cocktail nordique
Cookie chorizo crème parmesan
Cupe cake crème de noix

Chaude

Mini Pizza
Bouché escargot
Chouquette comté Emmental
Empanadas au thon
Empanadas au Boeuf
Mini tarte flambée
Mini tarte tatin aux légumes

Animations

Wok
Plancha
Bar à Tapas
Raclette
Ice Roll
Glace façon POP CAKE
Gaufre/ Crêpe Gourmandes

Desserts

Opéra
Tartelette citron
Mini tropésienne
Tartelette pomme tatin
Cheesecake



Le Repas

Composons ensemble votre menu !

Chaque mariage est unique et nous tenons à faire du vôtre un moment gastronomique exclusif, et magique.

Faites-vous plaisir, sélectionnez votre menu à la carte.

Ce ne sont que des suggestions: dites-nous ce que vous aimez.

Nous vous proposerons un choix pour vous combler, des menus spécifiques sont proposés en cas de régime alimentaire particulier.

(Allergie, intolérance, maladie, religion...)

Notre carte pour votre mariage

Des propositions ou modifications peuvent être apportées au gré des saisons



Amuse-bouche

Bavarois de chou-fleur, vinaigrette tandoori, croûtons de pain - 4,20 €

Velouté de cèpes, espuma au lard fumé - 4,20 €

Pickles de champignons, coulis de carotte, dès de pain – 4,20 €

Crevettes croustillantes à la mousse de moutarde dijonnaise – 4,20 €

Gelée de cranberries, espuma de homard – 4,20 €



Entrée (froide)

Fines tranches de foie gras de canard confit, chutney de saison - 18 €

Foie gras poêlé, Chutney fraise, pastèque rôti - 21 € (Selon saison)

Brochette de gambas pickle de légumes, vinaigrette argousier - 17 €

Tataki de thon, salade de daïkon, tzatziki - 21 €

Ceviche de daurade, coriandre, citron vert, piment, oignon et tomate - 17 €

Mille-feuille de saumon et citronnelle, vinaigrette agrume gingembre - 16 €

Œuf à 58° aux petits légumes, espuma de pomme de terre et croustillant de lard - 16 €

Tartelette de légumes au merlu mariné vinaigrette citron, pistache - 16 €

Entremet pétoncle saumon, gelée de petits pois, vinaigrette sésame - 17 €

Terrine de foie gras de canard chutney de saison maison - 21 €



Trou Normand

Sans alcool 3,10 € Avec alcool 4,10 €

Sorbet pomme verte wasabi& Crémant

Sorbet fraise & Pinot Noir

Sorbet groseille & Vodka

Sorbet melon & Porto

Sorbet basilic & Crémant

Sorbet litchi & Saké

Sorbet citron & Limoncello ...

Entrée ou Poisson (chaud)

Brochette de noix de St jacques, fondue de fenouil à la vanille - **21 €**

Douceur de flétan au safran d'Alsace, fondue de poireaux - **18 €**

Filet de sandre, sauce et émulsion au Riesling sur lit de choucroute - **18 €**

Filet de bar sauce jasmin, risotto de perle - **18 €**

Filet de truite rose de chez Guidat, vinaigrette au poivre de Timut
purée de petit pois râpé de daïkon - **17 €**

Filet de merlu sauce langoustine, légumes du moment - **18 €**

Effiloché de Raie, vinaigrette basilic, confit de tomate purée aux olives - **18 €**



Viande

Quasi de veau Français « basse température » au sureau, espuma de pommes de terre
et fine ratatouille - **18 €**

Magret de canette Française aux cerises, oignons rouges et thym,

Rapée de pomme de terre et caviar d'aubergines - **19 €**

Suprême de pintade Française sauce coquelicot, flan de légumes
risotto de petit épeautre de Provence - **16 €**

Jumeau de bœuf Français, de 72H confit au vin rouge, brochette de légumes,
purée de pommes de terre fumées - **18 €**

Paupiette de caille, sauce soja, purée de petits pois, légumes asiatiques - **19 €**

Filet de bœuf Wellington, tartelette de légumes,
pomme de terre à la crème de thym - **22 €**

(uniquement si le chef valide l'équipement de cuisine sur place)

Tranche d'agneau jus au thym, tatin de légumes et
gâteau de pomme de terre aux olives - **19 €**

Filet de veau sauce tartuffata, purée de céleri, pomme Anna - **19 €**



Fromage

Les Fromages cuisinés sur assiette - 6,90 € par pers

- Nems de munster salade verte
- Kadaïf fromagère
- Aumônière de camembert aux pommes
- Gâteau de chèvre aux légumes confits

Le plateau ou buffet de 5 fromages affinés – 6,90 € par pers

Proposition de fromages : Munster, Brie, Gouda aux truffes, Chèvre cendré, Crottin de Chavignol, Bleu, Fourme d'Ambert, Comté, Tête de Moine, Camembert, Roquefort Papillon...

Supplément – 1,00€ par pers

Confitures Maison, noix, raisins & fruits secs

Nous proposons également du pain aux noix, et figues pour accompagner votre fromage 0,60€/boule de pain



Dessert sur assiette – 9 €

Wandick : Chocolat fruits rouges, sorbet framboise

Rouge Plaisir : biscuit dacquoise, gelée de fraise, guimauve au citron vert et feuillantine

Financier à la rose : compote de pamplemousse et crémeux chocolat blanc

Baba revisité : citron yuzu et limoncello, compotée d'agrumes et sorbet mandarine

Le Dôme : ananas, cœur praliné et coulis d'ananas

Rubis : fraise, cœur basilic, sablé aux amandes

Séduction : compotée de fruits rouges, émulsion verveine et sorbet framboise

Finger : chocolat noir Valrhona, crémeux parfum aux choix

Globe glacé : chocolat, émulsion passion

Choux : Choux craquelin à la mangue, compotée mangue, mousseline et sorbet mangue

Ballerine : meringue, vanille, citron, ganache montée chocolat blanc et fruits

Buffet de dessert

Possibilité de créer un buffet autour de votre gâteau de mariés

6 pièces par pers – 11,40 €

8 pièces par pers – 15,20 € 10 pièces par pers – 19,00 €

Valeur sûre

Tartelette citron meringuée
Verrine façon Forêt Noire
Assortiment de macaron
Salade de fruits au jasmin
Tiramisu café
Tiramisu aux fruits de saisons
Mini baba, crème chocolat blanc
Opéra
Mousse chocolat passion
Panacotta aux fruits rouge
Glace ou sorbet Maison au choix
Mont Blanc
Moelleux au chocolat-framboise

Touche créative

Panna cotta couli de pêche poivre de timut
Soupette Piña colada
Ile flottante à l'hibiscus
Soupette de fraises au poivre de Sichuan
Soupette orange mangue thé vert
Crème brûlée carambar
Cône ganache chocolat noisette caramélisée
Torche de pomme de terre
Verrine de fraise et poivre de sichuan
Verrine chocolat blanc coulis kiwi
Tartelette façon pomme d'amour
Verrine crumble exotique
Mini cheesecake caramel chocolat

Poser sur table au moment du café

Nos pièces « buffet de dessert » version mignardises

pour accompagner vos boissons chaudes... la gourmandise n'a pas de limite !

2 pièces par pers – 3,80 € 3 pièces par pers – 5,70 €



Mur de Donuts

1,90 € le donuts

Assortiment de Glaçage : chocolat noir, caramel, fraise, vanille, sucre coloré...



Le Bouquet final ...

Pièce montée en choux

3,90 € la portion de 2 choux par pers

5,80 € la portion de 3 choux par pers

2 parfums au choix : vanille, chocolat, pistache, café, praliné, Grand Marnier

Pièce montée en macarons

3,90 € la portion de 2 macarons par pers

5,40 € la portion de 3 macarons par pers

Wedding / Nude cake

6,20 € la portion par pers

Génoise : nature ou chocolat

Fourrage : crème au beurre vanille, chocolat ou café

Ou mousse bavaroise: framboise, fraise, ananas, citron, fruits rouges, pêche, chocolat ...

Couverture : pâte d'amande ou non

(Pour un minimum de 50 pers)

Décoration à convenir (supplément suivant demande)

Mariage **Green** Attitude

Les amuse-bouche

Tartare de légumes au géranium – 4,20 €

Tiramisu de chutney de tomate et sirop balsamique – 4,20 €

Verrine de carotte orange, crème reine des prés – 4,20 €

Les entrées

Assiette végétal, terrine de légumes – 16 €

Pâtes Soba sauté aux légumes et vinaigrette au sésame – 16 €

Bruschetta d'aubergine, espumas aux herbes et petits légumes – 16 €

Ceviche d'avocat et sushi aux légumes crus et boulghour – 16 €

Oeuf à 58° brunoise de légumes, espumas de pomme de terre – 16 €

Les plats

Risotto de légumes (selon la saison) – 17 €

Raviole de chèvre et épinard, vinaigrette de tofu et lentilles – 17 €

Artichaut amande et fève, polenta aux champignons,
tofu fumé sauce carotte – 17 €

Choux farcis, brunoise de légumes et cacahuètes,
pommes de terre flambées aux pleurotes et graines de courge – 17 €

Pastèque rôti, tranche de courgette aux petits légumes,
quinoa sauce persil plat – 17 €

Les desserts

Entremet cacao framboise, coulis framboise, sorbet framboise – 9 €

Macaron géant à la framboise, sorbet menthe et coulis framboise – 9 €

Crème d'avocat, ananas au rhum, glace banane et fruit de la passion,
kadaïf croustillant – 9 €

Cheesecake orange et chocolat, coulis orange et sorbet Grand Marnier – 9 €





Le lendemain...

Aucune livraison le dimanche, la livraison ce fera le jour du mariage

Brunch

Plateau de muffins sucrées

Confitures maison, miel, beurre

Assortiment de cake

Viennoiseries

Brioche aux praline rose

Salade de fruits

Verrines de muesli et

fromage blanc

Plateau de charcuteries

Saumon fumé

25€/pers hors boissons

30€/pers boissons comprises

(thé, café, jus de fruits, eaux)*

Petit déjeuner

Assortiment de pains

Confitures, miel, beurre

Assortiment de cake

Salade de fruits

Verrine de muesli et fromage blanc

14€/pers hors boissons

19,50€/pers boissons comprises

(thé, café, jus de fruits, eaux)*

Planchette à créer soi-même

120 € la planchette

pour 10 pers

Cakes

Fruits frais

Charcuteries

Fromages

Beurre et confitures

Brioche

Assortiment de condiments...

**Pour accompagner vos lendemains
petit déjeuner ou brunch :**

Cake courgette & chèvre 2,50€/pièce

Sélection de tartines salées 2,50€/pièce

Camembert farci au abricot et amande 6,50€/pièce

** Possible d'avoir du café capsule Nespresso 1€/capsule*

Conditions de réservation

Mise en place

Le dressage des tables de la salle du repas peut être effectué par nos soins, la veille du mariage. Une offre personnalisée sera établie en fonction de vos besoins. Si vous souhaitez vous en occuper, un forfait pourra être demandé pour la livraison du matériel.

Apéritif

Si nous nous occupons du service, la décoration du buffet (hors fleurs) est incluse. Toute demande spécifique pourra être étudiée. Si le service est extérieur, le buffet est livré sur plateau jetable.

Matériel

Possibilité de location de vaisselle et nappage, à rendre non lavé, devis en fonction de vos besoins. La location n'est possible que sous condition de l'intervention de notre personnel. Nous pouvons également gérer la location de mobilier : tables, tonnelles, mange debout...
Toute vaisselle louée et cassée vous sera facturée.
Tout le matériel laissé sur place, sera à nous rapporter par vos soins dans nos locaux (9 rue Herzog Wettolsheim avant 15h00 le dimanche ou le mardi à partir de 9h00)

Repas

Le menu doit être intégralement commandé auprès de nos services (vin d'honneur et repas) . Menu unique pour l'ensemble de vos convives.
Le dressage des plats sera obligatoirement fait par nos soins.
Le nombre définitif de couverts doit être confirmé au plus tard 15 jours avant votre événement. Au delà aucune modification ne sera possible et la facturation sera établie à partir du nombre de couverts initialement confirmés.
En cas de restes alimentaires non consommés (restés au frais), veuillez prévoir les emballages/contenants prévus à cet effet,

Personnel

Pour toutes prestations, le tarif horaire pour notre personnel est de :
30€/heure par Chef de rang & Cuisiniers
32€/heure par Maitre d'hôtel et Chef de cuisine
au départ de la Palette jusqu'au retour,
Si le personnel intervenant est extérieur, nous déclinons toute responsabilité d'organisation durant la soirée

La livraison

Frais kilométriques à partir de 10 km : 0,70€ par km
Frais de trajet aller/retour pour plus de 10 minutes de trajet : 32€ par personne

Salle

Si la salle ne dispose pas d'équipements adéquats au réchauffage des plats : four à chaleur tournante, table chaude, thermoplongeur, ... nous pouvons ramener le matériel sous location.
Tarif en fonction des besoins en matériels de cuisine.
A confirmer après visite ou photo de la salle

Dégustation

Pour toute confirmation de réservation d'un mariage de plus de 50 personnes (avec versement d'un acompte), nous invitons les futurs mariés pour une dégustation (menu hors boissons).
Toute dégustation hors réservation est payante.

Conditions de réservation et paiement

Confirmation du mariage sous réserve de notre disponibilité, les devis n'entraînent pas d'option.

Conditions de règlement :

- A la confirmation du devis : un premier versement d'arrhes de 10%
- En début d'année du mariage : un deuxième versement de 30%
- 6 semaines avant le mariage : un troisième versement de 40%
- Le solde est à régler dès réception de facture
- Les prix pourront être revu en fonction de l'évolution économique alimentaire
- Pour tout report de date, nous nous réservons le droit de revoir nos selon le cours du marché.

Annulation

La demande d'annulation par le client devra expressément être signalée par lettre RAR et entraîne la perte de ses acomptes ou arrhes versés à titre d'indemnités irréductibles selon les modalités suivantes :

- Annulation jusqu'à 6 mois avant le jour de la réception, l'acompte de 10% est conservé
- Annulation jusqu'à 3 mois avant le jour de la réception, les acomptes de 10% et 30% sont conservés
- Annulation jusqu'à 1 mois avant le jour de la réception, les acomptes de 10%, 30% et 40% sont conservés.

Notre hôtel

Pour votre nuit de noces, pensez à notre Hôtel...

Dans une atmosphère calme et paisible, prolongez le rêve de cette belle journée et réveillez vous en douceur le lendemain matin avec un petit déjeuner au pied des vignes.

Possibilité de privatiser l'hôtel pour vous et vos invités, dans ce cas, la chambre suite vous est offerte.

Niché au cœur du vignoble Alsacien, au fond d'un parc arboré de grands arbres singuliers, notre Hôtel 3 étoiles vous accueille à Wettolsheim, en Alsace.

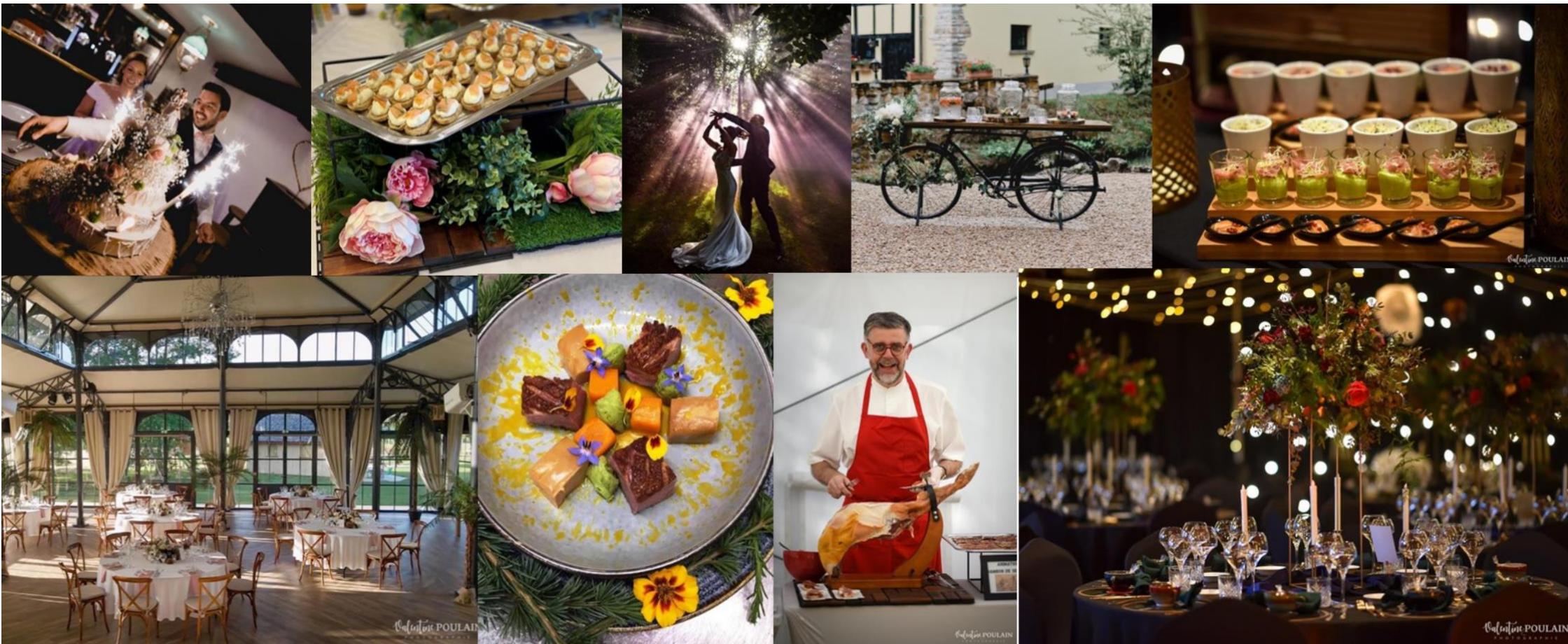
L'Hôtel La Palette compte 15 chambres spacieuses et une suite.

Les chambres d'un style contemporain agrémenté d'œuvres d'art offrent à leurs visiteurs un coin de paix et de relaxation.

Parking privé, wifi, petit déjeuner buffet avec produits maisons...

Prix de la chambre à partir de 89 € hors petit déjeuner





*Espérant vous avoir mis l'eau à la bouche,
Nous restons à votre disposition pour plus de renseignements.*

*A bientôt,
Henri Gagneux et toute l'équipe de **La Palette***