



LA MAISON  
DES TÊTES

\*\*\*\*\*

VOTRE SÉMINAIRE D'ENTREPRISE



# LES MOTS D'ERIC GIRARDIN, GÉRANT & CHEF EXÉCUTIF



Après des débuts en tant qu'électromécanicien, Eric Girardin se tourne vers une formation à l'école hôtelière, spécialisée en salle. Dix hivers de sommellerie (dans un restaurant doublement étoilé à Courchevel) plus tard, son épouse et lui ouvrent leur restaurant à Strasbourg, La Casserole.

"J'avais une connaissance théorique de la cuisine mais aucune pratique. A force de curiosité et de travail, tel un autodidacte, je me suis construit une identité culinaire et j'ai obtenu une étoile au Guide Michelin en 2008.

Je définis ma cuisine comme une cuisine d'instinct, d'auteur, mais surtout de produits. Fils de fermier aubergiste, je n'ai jamais oublié l'importance des producteurs locaux. J'ai appris à ajouter à mes plats l'esthétisme et l'émotion. Je choisis mes produits en fonction de leur fraîcheur, de leur proximité et de leur saisonnalité. Je privilégie de travailler avec les acteurs locaux, principalement pour les légumes."

"Je me rends compte de la polyvalence des métiers qui m'entourent, depuis le menuisier qui me crée un meuble que je lui demande sur mesure, jusqu'au commis de salle qui posera les assiettes sur ce même meuble. Il est très important pour moi de garder un esprit de famille au sein de mes équipes et j'ai à cœur que les services de chambres, de la réception et des restaurants aiment à travailler ensemble pour la maison."

## RELAIS & CHATEAUX

"Nous sommes, chez Relais & Châteaux, tous des artisans de l'hôtellerie-restauration dispersés sur la planète, héritiers de la grande histoire culturelle de l'hospitalité et des cuisines du monde (...) L'émotion d'une saveur associée à la magie d'un lieu et à l'authenticité d'un accueil, voilà le socle sur lequel nous appuyons notre conviction de pouvoir influencer pour que le monde soit meilleur demain."

Extrait du manifeste Relais & Châteaux, UNESCO Paris novembre 2014

# NOS SERVICES



21 chambres de charme  
alliant à merveille le charme alsacien et la  
modernité du XXI<sup>ème</sup> siècle.



La salle de séminaire Bartholdi  
équipée et à la lumière du jour.



La Brasserie Historique  
cultivant un esprit à la fois typiquement  
alsacien et délibérément contemporain.



Le Restaurant Girardin  
(1 Etoile Michelin)  
tenant la promesse d'une authentique  
expérience gastronomique dans une  
atmosphère feutrée et personnelle.

# IMAGINEZ VOTRE ÉVÉNEMENT...



8h30 : vos collaborateurs se retrouvent autour de boissons chaudes et viennoiseries faites Maison



12h-13h30 : vos collaborateurs partagent un moment convivial dans notre Brasserie Historique



20h-23h : faites vivre à vos collaborateurs une expérience gastronomique unique au Restaurant Etoilé Girardin



Dès 7h30 : un délicieux petit-déjeuner attend vos participants



9h-16h : votre réunion se déroule dans un cadre paisible et fonctionnel et est rythmée par des pauses café aux notes sucrées



16h-19h : offrez à vos équipes un instant de cohésion grâce à nos suggestions d'activités



23h : moment de détente et de repos en chambre, entre boiseries traditionnelles et mobilier moderne

Puis, prolongez votre événement ou emportez avec vous les souvenirs d'un événement professionnel réussi...

Tout au long de votre séminaire, notre équipe sera à votre écoute pour assurer la réussite de votre événement.

# LA SALLE BARTHOLDI



Une salle lumineuse, climatisée et équipée, pour vous réunir entre collaborateurs à l'abri de l'agitation du centre ville de Colmar. Tout au long de votre séminaire, des pauses gourmandes faites Maison vous seront servies, propices aux moments d'échange et de partage.

Capacité maximale d'accueil : 20 personnes

Mise en place unique, en U

Superficie : 65 m<sup>2</sup> (4.70m x 14m)



Connexion Wifi



Ecran connecté "Easyhub"



Paperboard



Machine à café Nespresso  
& Thé Nunshen en libre accès



Bloc-notes & stylos



Bouteilles d'eau minérale  
sur table



# LES CHAMBRES

Offrez à vos collaborateurs des instants de véritable repos dans l'une de nos 21 chambres alliant le charme de la tradition alsacienne et l'élégance contemporaine.

Toutes nos chambres peuvent accueillir jusqu'à deux personnes en lits doubles et twins.



Chambres Confort ~28m<sup>2</sup>



Chambres Charme ~36m<sup>2</sup>



Chambres Caractère ~42m<sup>2</sup>



Chambre Duplex ~34m<sup>2</sup>



Accès aux personnes à mobilité réduite



Wifi gratuit



Local à bagages

Dans le cadre de séminaires résidentiels, nos chambres sont attribuées en fonction de l'activité et de leur disponibilité. Nous prendrons toute demande en considération et ferons notre maximum pour y répondre favorablement.

# LA BRASSERIE HISTORIQUE

Cette table incontournable à Colmar dispose d'un décor élégant et à la fois respectueux de son extraordinaire histoire tout en étant tourné vers une modernité délicate ainsi qu'une cuisine généreuse qui a su se mettre au diapason de l'atmosphère.

Ici, Éric Girardin, imagine une carte qui honore la tradition alsacienne tout en lui apportant une fraîcheur heureuse au service de saveurs sûres.

Escargots gratinés, choucroute, gâteau soufflé de quenelle de brochet, rognons de veau, thon snacké ravissent les amateurs de spécialités repensées, sans oublier un travail précis sur les légumes, témoin d'une volonté affirmée de révéler le travail des agriculteurs de la région.

Réunissez vos collaborateurs autour de plats mettant en valeur les produits du terroir.



Exemple de Menu du Jour  
(compris dans le forfait Journée de travail)

Panna cotta de choux rave, crème d'ail,  
radis et chips de pain

\*\*\*

Pêche du jour, polenta aux herbes,  
chips de parmesan et jus perlé

\*\*\*

Strudel pomme-poire

La Brasserie Historique est ouverte du mardi au samedi inclus :  
A déjeuner de 12h à 13h30  
A dîner de 19h à 21h

# LE RESTAURANT GIRARDIN

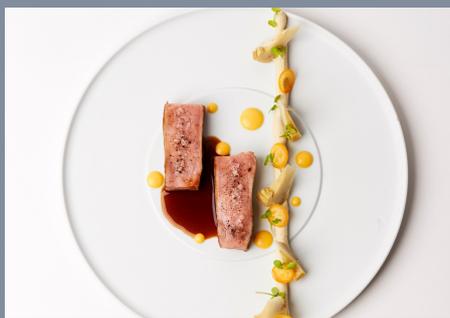


C'est un vaste vaisseau pur, un temple blanc tout en lumière qui, sous des voutes douces accueille le restaurant Girardin.

Dès l'entrée, un sentiment de protection aspire, souligné bientôt par la découverte de l'extraordinaire alcôve habillée d'écailles en tissu gris clair. Sur les tables, la mise en place est des plus sobres avec assiette argent, verre à eau, serviette blanche et fleur fragile comme insérée dans un pavé. Tout a été pensé pour servir de cadre idéal à la découverte du talent d'Éric Girardin.

Le cuisinier a imaginé un menu unique, autour d'une sélection de plats du moment. « Voyage en monde sensitif » pour une promenade originale au cœur de ce qui inspire passionnément Éric Girardin.

Offrez à vos collaborateurs une expérience gastronomique unique autour de plats imaginés par le Chef Eric Girardin, dont l'ambition est de sublimer les produits de nos producteurs locaux.



Le Restaurant Girardin est ouvert du mardi au samedi inclus  
au dîner uniquement, de 19h à 21h

# SUGGESTIONS D'ACTIVITÉS

Durant votre séminaire, intégrez un moment autour d'une activité pour renforcer la cohésion de vos équipes et remotiver vos collaborateurs.



## Cours de cuisine avec le Chef Etoilé Eric Girardin

Découvrez les secrets de cuisine du Chef Eric Girardin. Sur le thème "Le Végétal", apprenez à sublimer les produits locaux du terroir alsacien.

Partagez un moment unique avec vos collaborateurs et profitez-en pour étonner vos proches en réalisant cette recette chez vous !

Activité proposée de 15h à 17h pour des groupes de 5 à 8 personnes.



## Cours d'œnologie avec notre sommelier

Laissez-vous tenter par une dégustation sur mesure, dans le cadre insolite et très intimiste du Caveau du Restaurant Girardin.

Partagez vos émotions autour du vin sur la thématique de votre choix, guidés par les conseils avisés de notre sommelier.

Activité proposée de 17h à 19h pour des groupes jusqu'à 20 personnes.

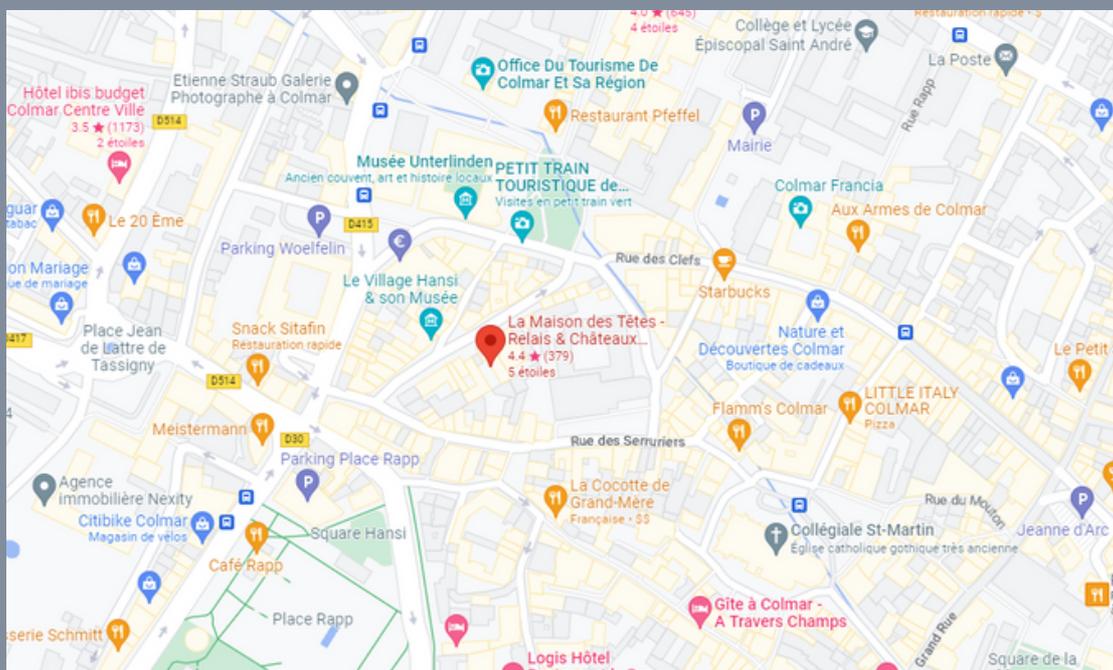


## Visite de Colmar

Entre maisons à colombages, Petite Venise, cathédrales et musées... découvrez (ou re-découvrez) la ville de Colmar. Choisissez l'intervention d'un guide ou optez pour une sortie ludique (chasse au trésor, escape game...) pour renforcer la cohésion de vos équipes.

Notre équipe aura à cœur de vous aider à trouver l'activité idéale pour vos collaborateurs.

# ACCÈS & CONTACT



Notre équipe commerciale est à votre écoute pour organiser un séminaire sur mesure adapté à vos enjeux et besoins.

Nous espérons vous accueillir bientôt à La Maison des Têtes !



LA MAISON  
DES TÊTES

\*\*\*\*\*

19 rue des Têtes

68000 COLMAR

+33 3 89 29 41 00

[contact@maisondestetes.com](mailto:contact@maisondestetes.com)

