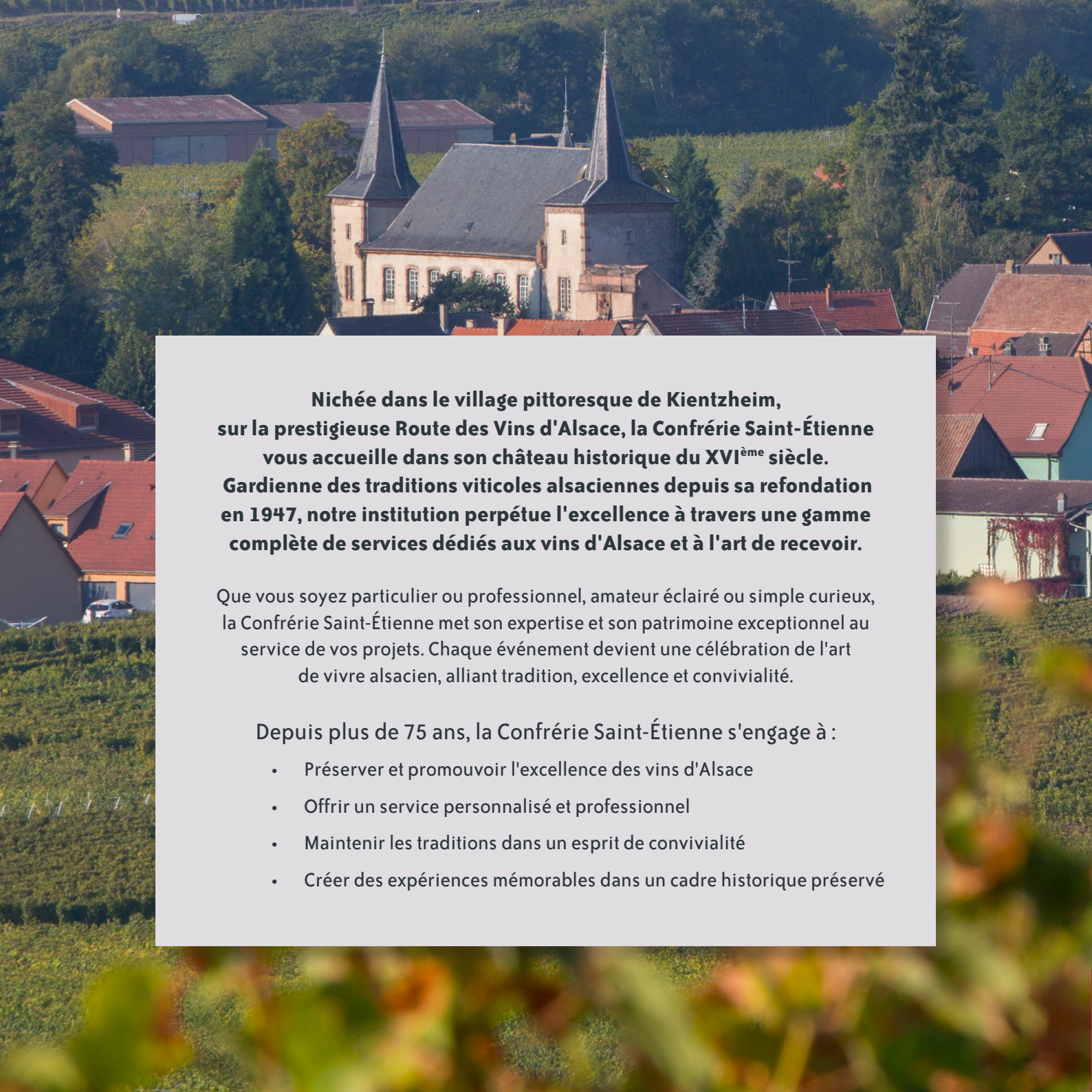




VOTRE ÉVÈNEMENT AU CHÂTEAU
CATALOGUE DES PRESTATIONS



Nichée dans le village pittoresque de Kientzheim, sur la prestigieuse Route des Vins d'Alsace, la Confrérie Saint-Étienne vous accueille dans son château historique du XVI^{ème} siècle. Gardienne des traditions viticoles alsaciennes depuis sa refondation en 1947, notre institution perpétue l'excellence à travers une gamme complète de services dédiés aux vins d'Alsace et à l'art de recevoir.

Que vous soyez particulier ou professionnel, amateur éclairé ou simple curieux, la Confrérie Saint-Étienne met son expertise et son patrimoine exceptionnel au service de vos projets. Chaque événement devient une célébration de l'art de vivre alsacien, alliant tradition, excellence et convivialité.

Depuis plus de 75 ans, la Confrérie Saint-Étienne s'engage à :

- Préserver et promouvoir l'excellence des vins d'Alsace
- Offrir un service personnalisé et professionnel
- Maintenir les traditions dans un esprit de convivialité
- Créer des expériences mémorables dans un cadre historique préservé



LA CONFRÉRIE
SAINT-ETIENNE
D'ALSACE

Participez à l'une de nos dégustations,
conférences, ou dîners accord mets & vins.

Découvrez et appréciez les vins blancs d'Alsace !



LE CHÂTEAU
CONFRERIE SAINT-ETIENNE
D'ALSACE

Vivez vos plus beaux évènements
au sein d'un site d'exception,
dans un décor champêtre et raffiné !



LES VINS
CONFRERIE SAINT-ETIENNE
D'ALSACE

Sublimez votre séjour au château
avec nos vins sigillés, et archivés dans
notre œnothèque unique au monde !

Retrouvez notre programme annuel d'activités sur
www.confrerie-st-etienne.alsace

Visite du musée du vignoble et des vins d'Alsace

Situé au château de la confrérie Saint-Étienne, le musée vous fera découvrir les multiples facettes de la vie et du travail du vigneron au cours des siècles. Musée régional, il représente l'ensemble du vignoble de Thann au sud à Wissembourg au nord. Il est l'Histoire des hommes de la vigne, la mémoire des métiers et des outillages imaginés pour travailler les ceps, la terre... Il est un hommage aux vignerons. Des pièces rares sont présentées, de vieux pressoirs parfaitement conservés, la reconstitution d'une cave, les outils dans les mains des anciens, ou encore l'art de la tonnellerie.

modalités

Horaires d'accueil :

De 10h à 12h et de 15h à 18h.

En mai : le samedi, le dimanche, et les jours de fête.

De juin en octobre : tous les jours.

option

- **Visite commentée du Musée pour les groupes** adultes ou scolaires toute l'année sur réservation. Durée moyenne de la visite : 1h30
- **Dégustation « découverte »** de grands crus d'Alsace au Grand caveau de la Confrérie Saint-Étienne. Voir page suivante.
- **Séance « solennelle »** de dégustation de Grands crus d'Alsace au Grand caveau Le Cérémonial des vins d'Alsace. Voir page suivante.



Dégustation commentée « découverte »

La dégustation commentée « découverte » (en français, anglais ou allemand) est un apéritif différent et convivial permettant aux convives d'approcher les vins d'Alsace d'une façon ludique et divertissante dans le cadre exceptionnel du Grand Caveau du château.

Durant une heure environ, les 4 cépages nobles de notre région seront expliqués aux convives par un de nos Conseillers, l'occasion sera donnée également d'évoquer l'histoire de notre Confrérie et du château, mais également du vignoble alsacien. Du kougelhopf salé est servi durant la dégustation. Une visite de notre Cœnothèque souterraine de 65000 bouteilles abritant des millésimes de 1834 à nos jours peut être proposée sur demande.

modalités

Durée totale environ 1h.

Nombre de participants : min. 10 personnes / max. 120 personnes.

Ces séances sont organisables tout au long de l'année, des thèmes personnalisés peuvent être étudiés.

option

- **Petits accords salés** : sur chaque vin dégusté en séance est servie une petite pièce salée adaptée : par exemple : Tartine de pancetta au caviar d'aubergine, Blini de rouget, pain d'épice au foie gras, tartine de Munster au miel d'acacia



Séance «solennelle» de dégustation le cérémonial des vins d'Alsace



La dégustation commentée « Solennelle » (en français, anglais ou allemand) est une découverte inoubliable du vin d'Alsace : à la fois théâtrale, ludique et divertissante, elle est une belle entrée en matière dans un cadre prestigieux et privilégié, le château de la Confrérie. Grâce à notre rituel de cérémonie, les convives découvriront 3,4 ou 5 cépages de notre région expliqués par une délégation de nos Grands Conseillers en grande tenue (robe rouge, chapeau tricorne noir, chaîne d'argent) ; seront évoquées l'histoire de notre Confrérie et du château, mais également celle du vignoble alsacien. Cette dégustation est accompagnée du traditionnel Kugelhof salé. Une visite de notre Cœnothèque souterraine de 65 000 bouteilles abritant des millésimes de 1834 à nos jours peut être proposée sur demande.

Modalités

Durée totale d'environ 45 minutes à 1h30.

Nombre de participants : min. 15 personnes / max. 150 personnes.

Ces séances sont organisables tout au long de l'année, des thèmes personnalisés peuvent être étudiés.

Options

- **Petits accords salés sur la séance solennelle**

5 vins : sur chaque vin dégusté en séance est servi une petite pièce salée adaptée : par exemple brochette de presskopf, tartine de pancetta au caviar d'aubergine, blini de rouget, pain d'épice au foie gras, tartine de Munster au miel d'acacia.

- **Trompes de chasse** pour solenniser l'accueil et rythmer la séance (sous réserve de disponibilité)

- **Verre d'accueil** (crémant) à l'arrivée des convives (dans le parc, la cour d'honneur ou le caveau suivant météo).

- **Jeu vinique** sous forme de concours : après la dégustation, chaque participant déguste à

l'aveugle un vin de millésime ancien, le ou la candidate se rapprochant au plus près du cépage et du millésime gagne un cadeau de notre Cœnothèque.

- Si vous souhaitez mettre en valeur certains convives, nous nous proposons leur **intrônisation** en la Confrérie. Ceci n'est possible qu'au cours d'une Séance solennelle. Des épreuves viniques pour l'obtention du grade d'Apprenti seront alors organisées, et ce ludique « test » vinique passé, les nouveaux Consœurs ou Confrères Apprentis se verront remettre ruban, médaille et diplôme de leur grade ; ils recevront à ce titre notre Lettre annuelle et toutes les informations sur nos activités.



Bar à vins

Nos bars à vins sont une façon conviviale de faire découvrir les vins blancs d'Alsace à vos invités lors des cocktails ou des repas à la Confrérie. Tenus par nos Grands conseillers, ils permettent de déguster plusieurs cépages, millésimes, ou encore grands crus. Un échange direct avec le Conseiller, un viticulteur la plupart du temps, vous fera bénéficier des explications et des commentaires sur la vinification et les caractéristiques des vins goûtés. Plusieurs bars à vins peuvent être tenus durant l'événement, en fonction du nombre de convives.

Modalités

Durée totale environ 1h30 en début d'événement.

Nombre de participants : min. 30 personnes / max. 200 personnes

Ces séances sont organisables tout au long de l'année, des thèmes personnalisés peuvent être étudiés.

Jeu vinique

Mettez vos invités au défi ! Quel est le cépage et le millésime du vin dégusté ? La personne qui trouvera la réponse, ou qui s'approchera au plus près de la bonne réponse, emportera la victoire et sera récompensée par une bouteille du vin dégusté !

Épreuves de la Confrérie

Nouveau challenge autour du vin et qui va agrémenter de façon ludique votre évènement - un jeu vinique intitulé «Les épreuves de la Confrérie». Le jeu-quiz se déroule sous forme d'ateliers, animés par les Conseillers de notre Confrérie. Chaque atelier met en valeur un vin blanc d'Alsace, et propose un défi sous forme de dégustation et de réponse à trouver. Par exemple : savoir distinguer deux cépages de vins blancs d'Alsace, éventuellement deux millésimes, deux vins de terroirs différents ou encore trouver le nom et la fonction d'un objet insolite issu de notre musée du Vin, etc. L'équipe gagnante ou le gagnant est récompensé avec une bouteille de vin sigillé de notre Confrérie. Le prix comprend le vin, le matériel, ainsi que le service.

Option accords salés 5 vins (en sus)

Inclut le service et toutes les boissons, ainsi que la mise à disposition de la salle. L'effectif doit être confirmé 5 jours ouvrables à l'avance.

Atelier de dégustation de « millésimes anciens »

Qui mieux que la Confrérie Saint-Étienne et son extraordinaire collection de vins peut vous proposer de remonter le temps d'une si belle manière ? Après la visite de notre Cœnothèque souterraine de 65000 bouteilles abritant des millésimes de 1834 à nos jours, une table dressée en salle Capitulaire au cœur du château vous invite à découvrir des vins d'Alsace de millésimes anciens, méticuleusement conservés dans notre Cœnothèque souterraine. Sur un thème de dégustation que vous pouvez proposer (année de naissance, année de création d'une société, verticale de cépage, terroir, millésime spécifique, etc.), une dizaine de flacons seront ouverts et partagés de façon à échanger les impressions entre convives. Cette dégustation est accompagnée de Kougelhoppf salé.

Modalités

Durée totale environ 2h.

Nombre de participants : min. 10 personnes / max. 20 personnes.

Ces séances sont organisables tout au long de l'année, des thèmes personnalisés peuvent être étudiés.



Atelier initiation à la dégustation des vins d'Alsace

Pour tous ceux qui sont intéressés par les vins en général et qui souhaitent comprendre leurs caractéristiques, connaître leurs subtilités et pouvoir en parler, la Confrérie Saint-Étienne organise une conviviale initiation à la dégustation appliquée aux vins d'Alsace.

Sur une matinée ou une après-midi, un Conseiller de la Confrérie apprendra aux participants les notions de base de la dégustation de vins :

- **Goûts et saveurs, principes généraux de la dégustation**
- **Reconnaître les arômes et les classer**
- **Acides, sucres, alcool et tannins**
- **Défauts et altérations des vins, appréciation de l'âge du vin**
- **Comment construire un commentaire de dégustation**

Une ambiance décontractée...
... et l'assurance de s'amuser en apprenant !

Modalités

Durée totale : 3h à 4h.
Nombre de participants : min. 8 personnes / max. 20 personnes.
Ces séances sont organisables tout au long de l'année.

Atelier « Mariez comme un chef mets et vin d'Alsace »

La Confrérie Saint-Étienne vous propose cet atelier pour apprendre à marier mets et vins selon des thèmes variés. Vous pourrez ensuite déguster les produits du jour en choisissant, avec un Conseiller de la Confrérie Saint-Étienne, les meilleurs accords de vins d'Alsace.

Un atelier unique qui vous dévoilera les secrets d'un accord mets-vins d'Alsace parfait !

Modalités :

Durée : 3h
Nombre de participants : min. 15 / max. 50 personnes
Réservation obligatoire



**Pour connaître les tarifs de nos présentations,
consultez notre grille tarifaire ci-jointe.**

Nos espaces de réception pour toutes vos envies

Dans un cadre authentique et historique, le château de la Confrérie qui fut érigé sur les remparts du petit village de Kientzheim au 16^{ème} siècle, vous vivrez vos plus beaux évènements au sein d'un site d'exception, dans un décor à la fois champêtre et raffiné qui émerveillera vos convives.

Ce merveilleux château met à votre disposition divers espaces pour une réception unique et mémorable :

- La cour d'honneur et le parc boisé pour votre exposition ou cocktail.
- Quatre espaces de réception : le Grand caveau (rdc), la salle Capitulaire (1^{er} étage), la salle Dreyer (1^{er} étage), et salle Schwendi (2^{ème} étage)

Divers services annexes vous seront proposés tels que la mise à disposition d'un parking privé facilitant l'accès au site et qui peut accueillir une centaine de voitures, une cuisine fonctionnelle pour la préparation et le dressage de vos plats ainsi qu'un service de gardiennage.

Les bus peuvent stationner à l'entrée du village, devant les remparts côté droit, à 50m de la Confrérie. Nous vous garantissons la privatisation du site durant toute la durée de votre évènement.

La cour d'honneur, à l'abri de son enceinte médiévale, avec chemin de ronde et échauguette, est agrémentée de massifs fleuris. Elle donne accès au Musée du Vignoble et à notre Chancellerie. Les traiteurs disposent d'une entrée de service discrète à l'arrière.



Le parc d'un hectare, du côté de la façade XVII^{ème}, est semé d'arbres aux essences parfois rares et traversé par un ruisseau, au-delà duquel se trouve le parking privé (100 voitures). Le parc est le cadre idéal des cocktails d'accueil, pour lesquels est aménagée une aire en gravillonnée, au-dessus de notre œnothèque. Le perron monumental permet d'accéder directement au Grand Caveau et à la salle Dreyer.



LE GRAND CAVEAU AU REZ-DE-CHAUSSÉE :

200 m² environ, sonorisation et possibilité de projection vidéo.

Idéal pour : dégustation / réunion / cocktail / exposition / conférence

Capacité : jusqu'à 200 pers. debout / jusqu'à 160 pers. assises





LA SALLE CAPITULAIRE AU 1^{ER} ÉTAGE :

70 m² environ, possibilité de projection vidéo.

Idéale pour : ateliers / dégustation / réunion / cocktail / repas / séminaire

Capacité : jusqu'à 60 pers. debout / jusqu'à 55 pers. assises à table



LA SALLE DREYER AU 1^{ER} ÉTAGE :

180 m² environ, sonorisation et possibilité de projection vidéo.

Idéale pour : réunion / cocktail / repas / conférence / séminaire

Capacité : jusqu'à 200 pers. debout / jusqu'à 200 pers. en réunion / jusqu'à 160 pers. assises en repas





LA SALLE SCHWENDI AU 2^{ÈME} ÉTAGE :

200 m² environ, sonorisation et possibilité de projection vidéo, climatisée, insonorisée, système d'éclairage de couleur.

Idéale pour : réunion / cocktail / repas / séminaire / soirée dansante

Capacité : jusqu'à 250 pers. debout / jusqu'à 250 pers. en réunion / jusqu'à 200 pers. assises en repas



NOUVEAU !

Depuis le printemps 2025, nous vous offrons la possibilité d'accéder à un lieu jusqu'à présent inconnu du public : **la cave du Pilier**.

Cette cave datant du 14^{ème} siècle, est la plus ancienne partie du château. Autrefois, elle a servi de cuisine, ou encore de geôle pour des prisonniers.

Ce nouvel espace exceptionnel sera le théâtre de dégustations de vins soigneusement choisis avec un aménagement authentique pour une expérience au château tout à fait inédite, jusqu'à 20 personnes maximum.



Vos événements au Château

RESTAURATION ET SERVICES COMPLÉMENTAIRES

Pour couronner votre passage au château dans une atmosphère conviviale et détendue, nous organisons vos déjeuners et dîners avec le plus grand soin. Un accueil café peut également être prévu pour ouvrir en douceur vos séminaires, présentations ou conférences.

Qu'il s'agisse d'événements professionnels ou personnels, notre équipe vous accompagne avec expertise pour vous orienter vers les solutions les mieux adaptées à vos besoins.

Nos prestations sont personnalisables !

Devis disponible sur demande.

NOTRE RÉSEAU DE PARTENAIRES D'EXCELLENCE

Pour vous offrir un service irréprochable, nous collaborons avec les meilleurs professionnels de la restauration, de l'événementiel et de l'organisation. Cette sélection rigoureuse nous permet de répondre à toutes vos attentes avec la qualité que mérite votre événement.

Notre catalogue complet de prestataires partenaires est disponible sur simple demande.

Les petits plus pour personnaliser votre évènement au château

La Confrérie vous propose en complément de vos activités quelques prestations complémentaires, organisables sur mesure pour pimenter et personnaliser vos évènements au château : un rallye pedestre dans le village, des balades en gyropode – segway dans les vignes, des activités vélo & VTT, des spectacles de magie – close-up, des animations musicales, des salles pour accueillir des séminaires de travail, un large réseau de viticulteurs alsaciens.





Faites du Château de la Confrérie Saint-Étienne le décor de votre plus belle histoire

Le château de la Confrérie est l'endroit parfait pour se marier dans un cadre authentique et historique, vous vivrez votre plus beau jour au sein d'un site d'exception, dans un décor à la fois champêtre et raffiné qui émerveillera vos convives.

Laissez-vous séduire par ses salles raffinées, son parc verdoyant, et son patrimoine riche d'histoire, le tout dans une atmosphère empreinte de poésie et de convivialité. Tombez sous le charme intemporel de ce lieu d'exception où authenticité et élégance se rencontrent. Niché au cœur des vignobles alsaciens, le château offre un cadre enchanteur pour célébrer votre union.

Privatisez le château avec tous ses espaces extérieurs et intérieurs :

- Parking privé, parc pour le cocktail, cour d'honneur pour une éventuelle cérémonie (ou Salle Dreyer) et caveau au rez-de-chaussée (jusqu'à 200 pers. debout en cocktail en cas de mauvais temps pour la première partie).
- Pour les dîners au-delà de 130/140 personnes et jusqu'à 160 personnes, il est possible de louer en supplément la Salle Dreyer au 1er étage, grande salle de dîner aux plafonds hauts. Cette salle n'étant pas insonorisée, il n'est pas possible de prévoir d'animation musicale de grande envergure, néanmoins une petite sonorisation pourrait être installée pour un fond musical. Le buffet de dessert par exemple et la soirée dansante pourraient s'organiser ensuite au 2^{ème} étage en salle Schwendi.
- Si votre repas ne dépasse pas 140 convives maxi, la salle Schwendi au 2^{ème} étage vous accueille à la fois pour le repas et la soirée dansante : salle de dîner climatisée, insonorisée, mise en lumière de couleur.
- La salle Capitulaire peut être louée en option pour accueillir les enfants par exemple.
- Pour le « brunch » éventuel du lendemain (hors samedis), nous proposons habituellement la formule « Lendemain », avec location du parc et du caveau (env. de 11h à 18h).

Pour en savoir plus sur les services proposés, contactez-nous.

Sublimez votre séjour au château par la visite de l'œnothèque

Avec plus de **65 000 bouteilles**, l'œnothèque de la Confrérie Saint-Étienne héberge tous les vins d'Alsace récompensés pour leur qualité et leur typicité. Une densité incroyable de trésors viticoles, accessibles au public lors de dégustations.

Chaque année depuis 1957, à l'issue de dégustations organisées en janvier et juillet pour les AOC Alsace, Alsace Grand Cru et l'AOC Crémant d'Alsace, la Confrérie Saint-Étienne délivre un label de qualité intitulé "**Sigille des Vins d'Alsace**".

Pour obtenir cette distinction, les vins sont dégustés anonymement par un large jury de confrères, de vignerons et d'experts : ils doivent obligatoirement répondre à des normes très sévères de typicité et de qualité.

Enfin, chaque vin recevant le Sigille obtient également le droit d'entrer dans l'Histoire : il figure à raison de **12 bouteilles dans l'Œnothèque de la Confrérie**, conservant ainsi les plus beaux vins de chaque millésime.

L'Œnothèque est entretenue par les Jeunes Conseillers, qui marquent ainsi leur attachement au savoir-faire de leurs prédécesseurs et à la démarche de qualité de la Confrérie.

Les vins sigillés sont systématiquement proposés à table de tous nos événements et sauront sans aucun doute de sublimer votre événement. Aussi, si vous cherchez offrir un cadeau original à l'occasion d'une fête ou d'un anniversaire, offrez un millésime marquant d'une année importante d'un événement ou l'année de naissance de la personne dont on fête l'anniversaire.

**La liste des références des vins Sigillés est à consulter
sur www.confrerie-st-etienne.alsace.**

**Faites plaisir à vos proches ou vos collaborateurs
avec un bon cadeau original !**

Participation à l'un de nos chapitres solennels

Dîner gala préparé par un Chef gastronomique, précédé de cérémonial d'intronisation et agrémenté de spectacles et animation musicale.

Atelier d'initiation à la dégustation

de vins blancs d'Alsace

Atelier « découvrez les Alsace de millésimes anciens »

Découverte de millésimes anciens issus de notre œnothèque.

Si programme complet 5 séances : pour 4 payantes, 1 offerte.

Atelier « Mariez comme un chef mets et vins d'Alsace »

Initiation à marier mets et vins selon des thèmes variés, puis dégustation des produits du jour en choisissant, avec un Conseiller de la Confrérie Saint-Étienne, les meilleurs accords de vins d'Alsace.

Produits dans notre boutique

La Confrérie vous propose ses tabliers de sommeliers brodés, objets autour du vin (sommelier, bouchon en verre, ice bag, etc) ainsi qu'une large sélection de livres sur le thème du vin, de l'Alsace et de sa gastronomie.

Bouteilles et coffrets cadeaux

À l'unité ou en coffret jusqu'à 4 bouteilles, emportez avec vous l'élite des vins d'Alsace et personnalisez les étiquettes avec votre logo. **À l'unité à partir de 10 €**, ou **en coffret** (maisonnette alsacienne 2, 3 ou 4 bouteilles) **à partir de 20 €**.





**L'équipe de notre chancellerie,
JÉRÉMY, CAROLINE, MONIKA ET GUILLAUME,
SONT À VOTRE ÉCOUTE POUR ORGANISER TOUT TYPE D'ÉVÉNEMENT.**



LES VINS
CONFRERIE SAINT-ETIENNE
D'ALSACE



LA CONFRÉRIE
SAINT-ETIENNE
D'ALSACE



LE CHÂTEAU
CONFRERIE SAINT-ETIENNE
D'ALSACE

**Trouvez nos tarifs ci-joint.
Rien ne remplace une visite du château.
Prenez RDV, nous vous accueillerons avec plaisir !**

CONFRÉRIE SAINT-ÉTIENNE

Château de Kientzheim

Grand'rue KIENTZHEIM - 68 240 KAYSERSBERG-VIGNOBLE

Tél. : 33 (0)3 89 78 23 84 - chancellerie@confrerie-st-etienne.com

www.confrerie-st-etienne.alsace