

OFFRES GROUPES 2026



Localisation



Contact

- musee@maisondupain.org
- +33 3 88 58 45 90
+33 7 62 07 85 56
- 7 Rue du Sel
67600 Sélestat
- [Maison du Pain d'Alsace](#)
- [lmaisondupaindalsace](#)
- www.maisondupain.alsace

Accès & horaires



**MAISON
DU PAIN**
D'ALSACE
SÉLESTAT

Les activités

Visite libre

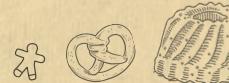
Vous découvrez de manière autonome l'histoire du pain et les légendes des spécialités alsaciennes dans le musée.

Max 50 personnes en 2 groupes - 45 min

Visite libre & dégustation commentée de trois spécialités incontournables

Lors de cette visite sensorielle, un animateur vous raconte les légendes liées aux gourmandises dégustées (30 min), avant de profiter d'une visite libre du musée, à votre rythme (30 min).

Max 25 personnes par groupe - 1h⁽³⁾



5€ par pers. à partir de 15 visiteurs

≈ 10€ par pers. pour un groupe de 20 visiteurs
8€ par pers. d'entrée et de dégustation
+ 48 € d'animation par groupe

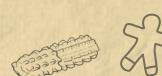
≈ 12€ par pers. pour un groupe de 20 visiteurs
7€ par pers. d'entrée et de dégustation
+ 96 € d'animation par groupe



Visite guidée

L'histoire de la Maison, du pain et de nombreuses anecdotes autour des spécialités locales vous seront contées. Une expérience enrichissante et interactive assurée par un guide-conférencier diplômé d'État.⁽¹⁾

Max 25 personnes par groupe - 1h⁽³⁾



Visite guidée & dégustation avec boisson

Un "stück" d'histoire et de gourmandise, voici la promesse de cette visite. On y découvre **quatre spécialités locales** dans le musée et la prestation se termine par un moment convivial autour d'une **boisson** servie sur des manges debout.⁽¹⁾

Max 25 personnes par groupe - 1h15⁽³⁾



≈ 11€ par pers. pour un groupe de 20 visiteurs
5€ par pers. de frais d'entrée
+ 121 € d'animation par groupe⁽¹⁾

≈ 17€ par pers. pour un groupe de 20 visiteurs
11€ par pers. d'entrée et de dégustation
+ 121 € d'animation par groupe⁽¹⁾

⁽¹⁾ La visite est assurée par un guide-conférencier diplômé d'Etat, mis à disposition par l'Office de Tourisme Sélestat Haut-Koenigsbourg Tourisme. Une **réduction de 25 €** par groupe peut être appliquée lorsque le guidage est assuré en interne par un animateur de la Maison du Pain. Cette possibilité dépend des disponibilités respectives des intervenants. Devis sur demande, merci de nous communiquer la date souhaitée.

Atelier main à la pâte & visite libre ⁽²⁾

Fabriquez votre **bretzel ou mannele** avec le boulanger puis partez librement à la découverte du musée. Votre création vous sera remise après cuisson. Bonne dégustation !

Max 25 personnes par groupe - 1h15 ⁽³⁾



NEW! Atelier bredele & visite libre ⁽²⁾

Chaque participant réalise 500 g de bredele avec le boulanger, dans une ambiance conviviale. Pendant la cuisson, visite libre du musée, puis départ avec vos biscuits dans un sachet individuel, à partager... ou à garder pour soi.

Max 25 personnes par groupe - 1h15 ⁽³⁾



NEW! Atelier décoration de biscuits au glaçage royal & visite libre ⁽²⁾

Vous apprenez à manier la poche à douille et réalisez **4 biscuits**. Pendant le temps de séchage de vos créations colorées vous partez à la découverte du musée.



Minimum 12 personnes - maximum 20 par groupe - 2h ⁽³⁾



Suggestion de combinaison

L'expérience alsacienne : Atelier main à la pâte, visite guidée & dégustation avec boisson ⁽²⁾

Vous participez à un atelier main à la pâte dans lequel vous façonnez un bretzel ou un mannele et pendant la cuisson des créations vous laissez guider par un professionnel pour explorez le musée. On y découvre l'histoire de la Maison, du pain ainsi que quatre spécialités locales, qui sont dégustés ensemble La prestation se termine par un moment convivial autour d'une boisson.

Max 25 personnes - 2h ⁽³⁾



⁽²⁾ Toutes les activités sont possibles en allemand et en anglais. Pour les ateliers uniquement, un supplément de 50 € peut s'appliquer si aucun accompagnateur du groupe ne peut assurer la traduction en interne. Il correspond à la mise à disposition d'un médiateur de la Maison du Pain pour assurer la compréhension des consignes (sous réserve de disponibilité).

⁽³⁾Il est possible de constituer deux groupes, ce qui double l'effectif maximal du groupe. Dans ce cas, deux animations se déroulent consécutivement ou en alternance avec une autre activité. Une réduction sur le coût de la deuxième animation est accordée, sauf pour l'atelier décoration de biscuits au glaçage royal. Devis sur demande.

La pause gourmande

Avant ou après l'activité choisie, vous vous asseyez confortablement dans la salle historique de la Zunft datant de 1522, pour y déguster une **part de tarte ou une assiette de dégustation** de spécialités accompagnée d'une **boisson** (voir détail sur l'offre de restauration page 4 et 5).

Max 50 personnes + 30 minutes à ajouter à l'activité choisie



Location d'espaces

La salle historique de la Zunft et la terrasse

Séminaire, AG, réunion, team bulding, déjeuner d'affaire...nos espace s'adaptent à vos besoins.

Max 50 personnes



Nos spécialités

CARNAVAL



Schenkala 4.80€/100g

Scharva 4.80€/100g

Beignet 1.80€

PÂQUES



Lamele dès 5€ - 34€ / kg

Osterbrot 6.90€ / 300g

NOËL



Schnitzlaiwel 13€ / 300g

Sapin feuilleté 2€

Berawecka 6.95€ / 125 g

TOUTE L'ANNÉE



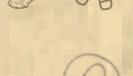
Kougelhopf Pur Beurre 300g 7.20€



Kougelhopf Pur Beurre 500g 9.20€



Pavé à la bière Pain signature 400g 2.80€



Bredele Pur Beurre 200g 10.40€



Bredele Pur Beurre 500g 26€



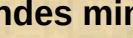
Brioche Pur Beurre 300g Nature 6.20€



Brioche Pur Beurre 300g 6.70€



Pépite de chocolat ou amandes 1.10€



Bretzel Traditionnel Salé 1.80€



Bretzel gratiné 2€

A EMPORTER
A OFFRIR

Merci de passer vos commandes minimum 48h avant votre venue afin que le fournil puisse préparer votre arrivée.

Offre de restauration

TOUTE L'ANNÉE



Nos formules repas

Boissons*, dessert** et café compris

Tourte, quiche ou jambon en croûte & crudités **27.50€**

Baeckeoffe et salade verte **35.50€**

Choucroute **29.50 €**

*eaux à volonté & un verre de vin ou de bière

**tarte aux fruits ou vacherin glacé framboise vanille ou kougelhopf glacé au marc de gewurztraminer

Notre formule buffet

Boissons comprises *

Plateaux de charcuteries, de fromages, de saumons fumés, de légumes à croquer avec sauces et trois sortes de pains **20€**

*eaux à volonté & un verre de vin ou de bière

Nos suggestions à toute heure

Apéritif

Crémant, vin, kir, bière ou jus de fruit
Kougelhopf salé & mini bretzel **7.50€**

Réception

Vin, bière, café, thé, jus de fruit ou eau
Kougelhopf, brioche & mini bretzel **9.50€**

Pain surprise en option **+4.50€**

Pause gourmande

Café, thé, jus de fruit ou eau
Part de tarte ou autre spécialité de saison **8.00€**

Pause sucrée

Café, thé, jus de fruit ou eau
Mini viennoiserie & kougelhopf sucré **6.00€**

qui il est possible
de combiner avec
une formule

Nos offres de restauration "toute l'année" et "spéciale Noël" s'adressent aux groupes jusqu'à 50 personnes. Pour toute réservation, un menu unique est à sélectionner pour l'ensemble du groupe (hors régimes végétariens, qui peuvent être pris en compte sur demande préalable).

La privatisation de la salle de la Corporation des Boulanger, pendant le temps du repas, est incluse pour toute prestation dont le montant dépasse 200 €. En dessous de ce seuil, des frais de location s'appliquent. Afin de vous garantir un accueil optimal, merci de nous confirmer le nombre définitif de participants au plus tard 8 jours avant votre venue. Passé ce délai – et notamment en cas de modification à moins de 48 heures de la date – la facturation sera basée sur le nombre de personnes confirmé.

Offre de restauration

SPÉCIALE NOËL

Nos Menus de Noël



32€

PLAT

Salades d'hiver

"Fleischpastet" pâté chaud alsacien ou
Tourte de Noël *

Un verre de vin et eaux locales à volonté

DESSERT

Schnitzlaiwel et glace vanille ou

Bûche traditionnelle biscuit roulé au chocolat

Un café ou une infusion

*Au choix :

Tourte de Noël aux figues (porc) / Tourte de gibier, liqueur de sapin et pomme (sanglier et porc) / Tourte au saumon / Tourte à la carotte, gingembre et cannelle

Notre Buffet de Noël



SALÉ

29€

Saumon fumé, toasts au foie gras, plateaux de salaisons et fromages locaux, œufs, quiches chaudes, légumes à croquer avec sauces, fruits de saison, mini bretzels, pains de la Maison (aux figues, aux épices de noël...).

SUCRÉ

Spécialités de Noël

Schnitzlaiwel & Christstollen

BOISSON

Crémant, eaux locales

Café ou infusion

Nos suggestions à toute heure

PAUSE SUCRÉE

6.00€

de noël

Mannele individuel

-

Café, chocolat ou infusion

PAUSE GOURMANDE

8.00€

de noël

Assiette découverte des spécialités de Noël
Schnitzlaiwel, christstollen, bredele

ou

Tarte de saison

pomme cannelle ou poire chocolat

Vin chaud, jus de pomme chaud, café,
chocolat ou infusion

RÉCEPTION

9.50€

de noël

Mini bretzel, chiststollen et mannele géant à déguster en tranches

Eaux & vin