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

lamaisondupaindalsace

www.maisondupain.alsace

Accès & horaires

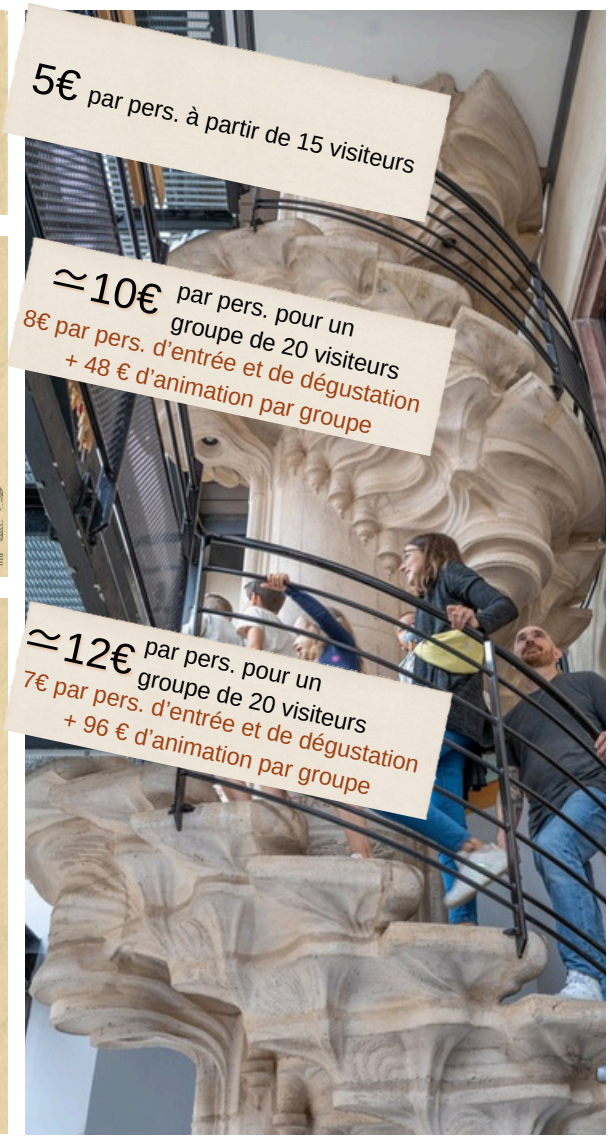
MAISON DU PAIN D'ALSACE SÉLESTAT

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]

NEW! **Visite libre, dégustation commentée & démonstration de façonnage de bredele**

Spécialité emblématique, le bredele est décliné sous de nombreuses formes. Un animateur réalisera sous vos yeux deux techniques de façonnage tout en vous racontant l'origine de cette star locale et en vous faisant déguster deux recettes (30min). Il y aura-t-il parmi votre groupe un volontaire pour tester le canon à spitz ? A l'issue de l'animation, vous accédez au musée en le visitant à votre rythme (30min).

Max 25 personnes par groupe - 1h [3]

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]

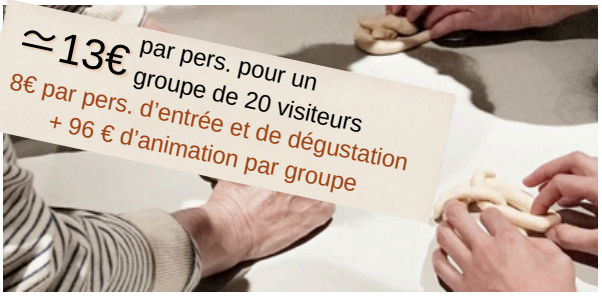
Max 25 personnes par groupe - 1h15 [3]

[1] La visite est assurée par un guide-conférencier diplômé d'État, 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.

EN COLLABORATION AVEC Alice, Biscuits et Merveilles

Minimum 12 personnes - maximum 20 par groupe - 2h [3]

MAISON DU PAIN D'ALSACE SÉLESTAT

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 et un mannele puis pendant la cuisson des créations vous 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 dégustées 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

Le coût de l'activité (cf page précedente)
+8€ par pers. à partir de 15 visiteurs

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

80€/heure
Offerte sous conditions
devis sur demande

Nos spécialités

A EMPORTER
A OFFRIR

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 Pépite de chocolat ou amandes	6.70€
Bretzel Traditionnel Salé	1.10€
Bretzel gratiné	1.80€
Bretzel gratiné lardons	2€

Merci de passez 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 avec une boule de glace
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€

Modalités de réservation

- Nos offres de restauration s'adressent aux groupes jusqu'à 50 personnes.
- Pour toute réservation, un menu unique doit être sélectionné pour l'ensemble du groupe. Les régimes végétariens et certaines contraintes alimentaires peuvent être pris en compte sur demande préalable.
- La privatisation de la salle de la Corporation des Boulangers, pendant la durée du repas, est possible pour toute prestation dont le montant dépasse 200 €. En dessous de ce seuil, des frais de location seront appliqués.
- Pour les groupes de moins de 15 personnes, les menus baeckeoffe, choucroute ainsi que le buffet ne sont pas proposés. Par ailleurs, la salle de la Corporation des Boulangers n'est pas mise à disposition systématiquement : selon la fréquentation, l'installation pourra se faire au salon de thé.
- Afin de vous garantir un accueil optimal, nous vous remercions de bien vouloir 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 — la facturation sera établie sur la base du nombre de personnes confirmé.

Offre de restauration

SPÉCIALE NOËL

Nos Menus de Noël

32 €

APÉRITIF

En option
A partir de
7.50€

Kougelhopf salé et mini bretzel
ou
Toast foie gras, saumon et fromage frais aux figues et noix *(+3€)*
-
Apéritif maison aux saveurs de Noël
ou
Un verre de crémant

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

29€

SALÉ

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