



SOMMAIRE

6-9

DES SÉMINAIRES RESPONSABLES

10-13

UNE DESTINATION UNIQUE

L'Alsace

14-19

UN HÔTEL AU CŒUR DES VIGNES

Les espaces chambres Les espaces activités

20-29

RESTAURATION - NOS TABLES

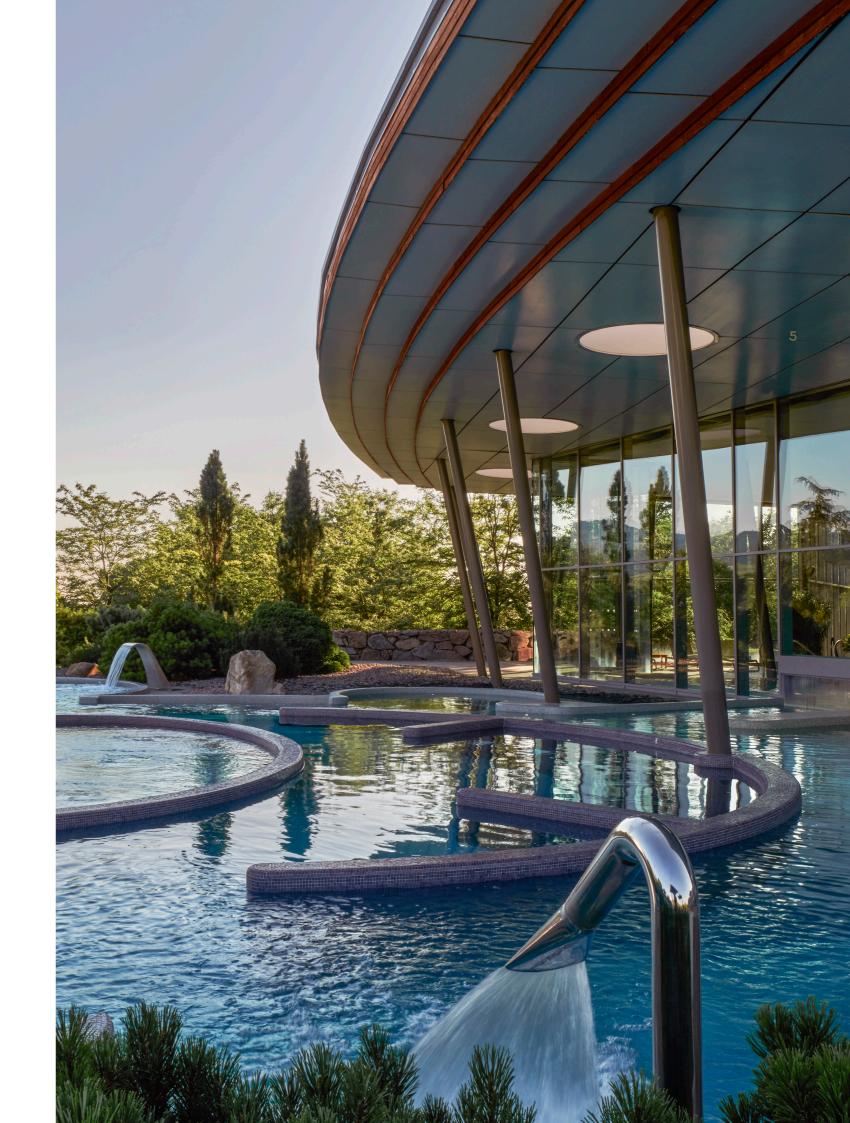
Les espaces restauration
La pause café & boissons
Les menus restaurant
Le buffet assis

30–35 NOS ESPACES SÉMINAIRES

36-41

LES ACTIVITÉS EN ALSACE

Le Casino Barrière Les activités partenaires





DES SÉMINAIRES

responsables

8

& responsable

PLANÈTE BARRIÈRE

La strarégie de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) baptisée « Planète Barrière », structure l'intégration des enjeux environnementaux et sociétaux au sein des métiers du groupe Barrière.

Fondé il y a plus d'un siècle, le Groupe attache une importance toute particulière aux valeurs humaines et au respect de l'environnement. Il a pour ambition d'offrir à ses clients une expérience haut de gamme empreinte de convivialité. Cette démarche est portée par la Gouvernance et incarnée par l'ensemble des équipes. Au sein des établissements, les Référents Développement Durable, véritables chefs d'orchestre, œuvrent au déploiement de la stratégie RSE à travers de multiples actions et partenariats valorisant leur ancrage territorial. Clients, équipes, collectivités, fournisseurs, partenaires... L'ensemble des parties prenantes est embarqué grâce à une approche constructive et coopérative.

La stratégie "Planète Barrière" 2025-2027 repose sur trois piliers : l'Environnement, le **S**ocial et la **G**ouvernance.

ENVIRONNEMENT

"Préserver nos écosystèmes en conciliant Tourisme, Loisirs et respect de l'Environnement"

Engagé dans une trajectoire de décarbonation, le groupe Barrière intègre les principes de l'économie circulaire et de la préservation de la biodiversité au cœur de ses activités. Sa démarche concilie ainsi tourisme, loisirs et respect de l'environnement, afin de préserver les écosystèmes tout en proposant une expérience plus responsable.

SOCIAL

"Prendre soin de nos clients et de nos équipes, accompagner nos Talents et contribuer au développement des territoires"

Le bien-être et la santé des clients et des équipes est placé au cœur de la stratégie du Groupe. L'esprit Barrière consiste en l'accompagnement du développement des talents et à la contribution de la dynamique des territoires, favorisant ainsi un environnement propice à la croissance collective.

GOUVERNANCE

"Pérenniser l'avenir du Groupe de façon plus durable et plus responsable"

Planète Barrière est portée à l'échelle de la Gouvernance du Groupe par ses deux co-Présidents, Joy Desseigne-Barrière et Alexandre Barrière, son Directeur Général, Grégory Rabuel et le Comité Exécutif du Groupe.

Le Groupe veille à structurer et diffuser la démarche Planète Barrière dans tous les établissements, avec des actions concrètes et des indicateurs mesurables. Chaque année, un bilan RSE permet d'évaluer les performances, d'identifier les réussires et d'ajuster ses axes de développement ou progrès.

Le Resort Barrière Ribeauvillé est par ailleurs signafaire de la Charte Evénements & Séminaires Responsables, s'engageant ainsi à la respecter et à déployer le plan d'action associé.

NOS ENGAGEMENTS ISO 20121



Le Groupe Barrière a été le premier groupe hôtelier français à obtenir la certification internationale ISO 20121. Délivrée par AFNOR Certification en 2023, pour une durée de 3 ans, elle permet d'attester de l'implication des établissements et de l'activité Traiteur du Groupe, ainsi que de la mise en place de systèmes de management responsable appliqué à ses activités événementielles (séminaires, événements, spectacles)

Les engagements ISO 20121 du Groupe Barrière en faveur d'un événementiel responsable :

ENCOURAGER L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Les principes de l'économie circulaire s'appliquent aux activités Evénements & Séminaires et s'accompagnent d'une gestion optimisée des déchets grâce à un prestataire unique, Take a Waste, spécialisé dans la gestion globale des déchets,

permettant d'anticiper les évolutions réglementaires et d'assurer un tri efficace. Au sein de l'établissement, 7 filières de tri sont mises en place. Le Resort Barrière Ribeauvillé agit par ailleurs sur sa consommation de papier en digitalisant progressivement ses supports de communication, ainsi qu'en proposant à ses clients un service de presse digitale PressReader. Nous encourageons la diminution des emballages à usage unique, ainsi que le réemploi (éléments de décor, kakemonos, badges, brochures...)

OPTIMISER LES RESSOURCES NATURELLES

De nombreuses initiatives sont déployées pour réduire les consommations d'eau et d'énergie, comme le remplacement des pommeaux de douche à la balnéo de 30l à 15l sans altérer le confort du client, des boutons poussoirs temporisés et le respect de la charte eau. Les lampes iodures et halogènes sont remplacées par des lampes LEDS. Le chauffage de la balnéo est assuré par notre prestataire Agrivalor par process de méthanisation. Les énergies renouvelables représentent aujourd'hui 50 % du contrat énergétique du groupe Barrière

PROMOUVOIR LA RESTAURATION RESPONSABLE

Le Resort Barrière Ribeauvillé aspire à encourager un modèle de restauration plus durable, alliant plaisir, qualité et respect de l'environnement, en proposant à ses hôtes des produits locaux et de saison, ainsi que des plats végétariens. Nous sommes vigilants quant à la qualité de son offre de restauration et privilégie les labels de qualité (Label Rouge, MSC Pêche Durable). Une attention particulière est portée au gaspillage alimentaire, en calibrant au mieux l'offre proposée, en adaptant les contenants et en formant les équipes à la thématique.

FAVORISER LA MOBILITÉ DOUCE ET L'ACCESSIBILITÉ

Le Resort Barrière Ribeauvillé est accessible en TGV et fournit un service en faveur de la mobilité douce, notamment à travers la mise à disposition de vélos électriques et de bornes de recharge pour véhicules

électriques. Le Resort Barrière Ribeauvillé est par ailleurs labellisé "Tourisme & Handicap". Le label permet d'accompagner les structures touristiques dans l'optimisation de leur accessibilité, en offrant une offre adaptée et rassurante aux visiteurs en situation de handicap.

DÉVELOPPER DES ENGAGEMENTS SOLIDAIRES ET UN ANCRAGE TERRITORIAL

Le Resort Barrière Ribeauvillé est partenaire de SapoCycle œuvrant au recyclage des savons usagés. Cette initiative plus durable et solidaire vise à lutter contre le gaspillage et à donner l'accès à l'hygiène aux plus démunis. Nous sommes également fidèles ambassadeurs de Café Joyeux, ayant pour ambition d'apporter un autre regard sur le handicap et de favoriser la rencontre en proposant du travail, en milieu ordinaire, à des personnes éloignées de l'emploi. De nombreuses actions de solidarité sont par ailleurs portées tout au long de l'année, comme des collectes de bouchons, des dons de produits d'hygiène et la confection de gâteaux de Noël pour les plus démunis, et sont notamment organisées en faveur d'associations telles que le Secours Populaire ou les Bouchons de l'Espoir. Le Resort Barrière Ribeauvillé s'engage activement auprès des territoires au cœur duquel il est implanté, en proposant à ses clients Séminaires & Evénements des activités dites responsables en lien avec les agences partenaires, et/ou une activité locale comme l'oenotourisme, des rallyes vélo ou des jeux de piste au coeur du vignoble.

FAVORISER LA MOBILITÉ DOUCE ET L'ACCESSIBILITÉ

Créé en 2003, Tourisme & Handicap est un label d'État géré par Atout France depuis mai 2024. Il constitue à ce jour la seule certification dédiée à l'accessibilité touristique pour les personnes en situation de handicap et est unique au monde. Son objectif est d'inciter les professionnels du

Son objectif est d'inciter les professionnels du tourisme à adapter leur offre et à garantir un accueil adapté à tous. Il permet d'accompagner les structures touristiques dans leur mise en accessibilité, tout en offrant un repère clair et rassurant aux visiteurs en situation de handicap.



UNE DESTINATION

unique

UNE DESTINATION unique

Niché au cœur du vignoble alsacien, dans un cadre invitant à la détente et à l'évasion, le Resort Barrière Ribeauvillé vous accueille dans un environnement apaisant. Il propose une restauration responsable, un espace Balnéo, un casino, et une large salle plénière offrant flexibilité et liberté à vos séminaires.

PAR LE TRAIN : SNCF gare de Colmar & Sélestat **PAR AVION :** Aéroport de Strasbourg & EuroAirport Basel Mulhouse Freiburg

TEMPS DE TRAJET POUR ALLER À RIBEAUVILLÉ :

→ PARIS	A	2 h 30
→ STRASBOURG	(A)	30 min
→ MULHOUSE	A	40 min
→ ZURICH	(A)	1 h 15
→ GENÈVE	(A)	4 h
→ BRUXELLES	<u> </u>	4 h 20
→ LYON	A	3 h 30

UNE OFFRE COMPLÈTE

- 1 HÔTEL ****
- 53 CHAMBRES ET 2 SUITES
- 1 SALLE PLÉNIÈRE DE 246 M² modulable jusqu'à 4 salles de 56 à 67m² – 270 personnes
- 3 RESTAURANTS ET 2 BARS
- 1 CASINO
- 1 ESPACE BALNÉO avec sauna et hammam
- 1 SPA DIANE BARRIÈRE
- GOLF À PROXIMITÉ
- OENOTOURISME







UN HÔTEL

au cœur des vignes

LES ESPACES chambres

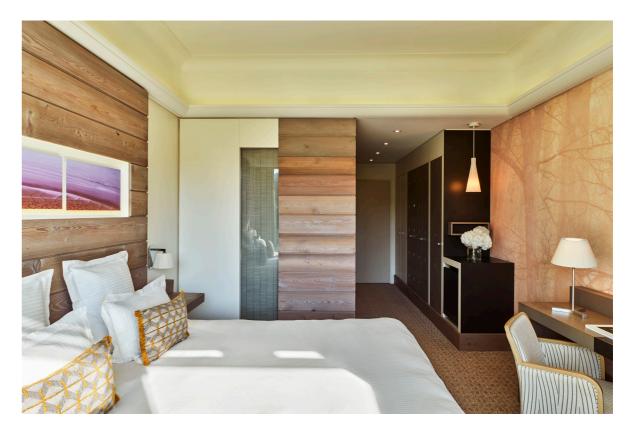
55 Chambres dont:

22 Chambres de 27 m² et 2 Suites de 54 m² avec une vue vignoble & châteaux

Équipements : balcon aménagé, mini-bar, coffre-fort, TV connectée à écran plat LCD de 50" Hôtel sur 3 étages, avec 2 chambres PMR (pour personnes à mobilité réduite)



SUITE VUE VIGNOBLE



CHAMBRE SUPÉRIEURE



CHAMBRE SUPÉRIEURE VUE VIGNOBLE



LES ESPACES activités

• L'ESPACE BALNÉO ET SON PARC

DE 3600 M² vous proposent trois
bassins sensoriels d'eau douce
chauffée à 34°C (deux bassins
intérieurs & un bassin extérieur),
un sauna, un hammam et une salle
de repos.

En supplément, sous réserve de disponibilité, et réservations préalables :

- RÉVEIL MUSCULAIRE DANS NOTRE
 BALNÉO: ateliers aquatiques ou terrestres
 proposés par notre coach sportif
- PARCOURS SPORTIF À PROXIMITÉ AVEC COACH: activités physiques et exercices sur les agrès attenants à l'hôtel
- DÉGUSTATION DE VINS SUR PLACE: une sélection de vins locaux à déguster en présence de notre sommelier
- MASSAGES ET SOINS AU SPA DIANE
 BARRIÈRE: offrez-vous un instant
 de détente et de déconnexion grâce
 aux mains expertes de nos esthéticiennes





RESTAURATION

Nos tables

LES ESPACES restauration



LE BELVÉDÈRE

Une vue panoramique sur les vignobles, un coin cheminée et un décor épuré. Dans un espace de 300 m² à l'étage de la Balnéo, Le Belvédère vous accueille pour un petit-déjeuner gourmand.



LA BRASSERIE

La Brasserie propose, dans une ambiance élégante, une cuisine issue des traditions d'Alsace, inspirée de curiosités, des goûts et des saveurs d'aujourd'hui. Le Chef David Meyer execute les mets avec finesse et raffinement.



LE CAFÉ DES SPORTS

Le Café des Sports vous accueille pour votre apéritif ou votre seconde partie de soirée avec possibilité d'animation.

LA PAUSE café & boissons

PAUSE D'ACCUEIL

8€TTC/PERSONNE en supplément

COMPOSITION

Cafés, thés, jus de fruits, soda, eaux plates et gazeuses

PAUSE MATIN / APRÈS-MIDI THÉMATIQUES ET PERMANENTES

13€TTC/PERSONNE

COMPOSITION

Cafés, thés, jus de fruits, soda, eau détox, eaux plates et gazeuses

LES ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Corbeille de fruits Corbeille de viennoiseries Assortiment de sucrés Assortiment de salés

LES BOISSONS

LES BOISSONS APÉRITIVES

servies avec les 3 amuses-bouches du moment

La coupe $10 \in \text{TTC}$

de crémant d'Alsace

La coupe 15 \in TTC

de champagne Fouquet's Brut

Les softs

Coca-cola, orangina, schweppes, jus de fruits

LES FORFAITS VIN

sur la base de 2 verres par personne

Sélection Authentique 12 € TTC/PERS. Sélection Découverte 17 € TTC/PERS Sélection Privilège 22 € TTC/PERS.

LES BOISSONS FIN DE SOIRÉE

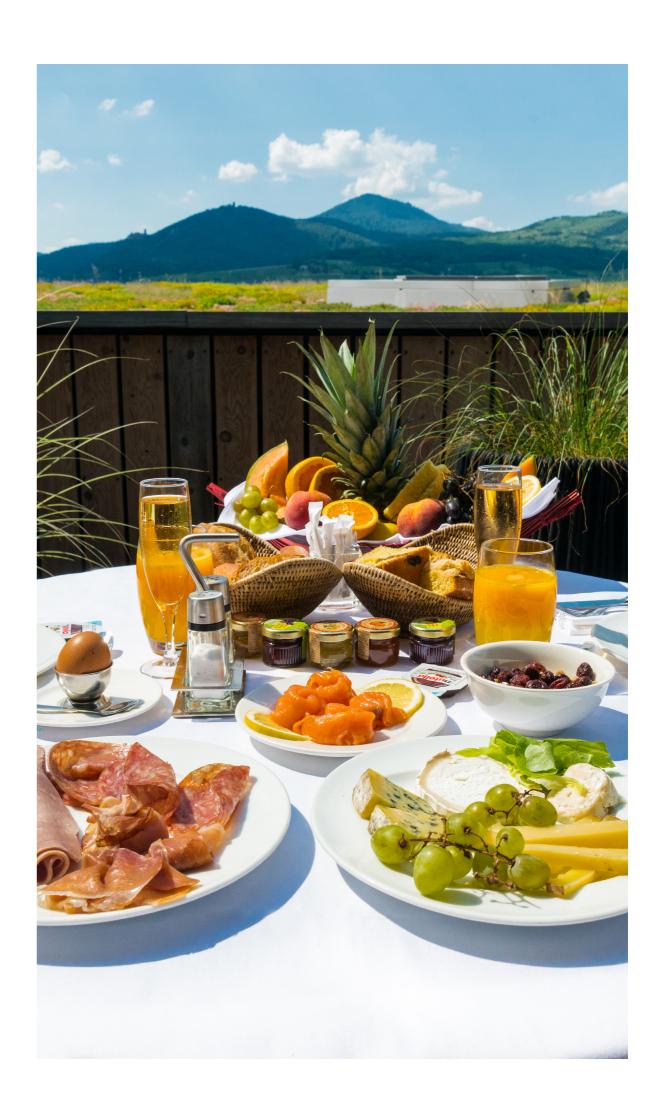
Bières, softs, jus & $$5{\in}\mbox{\scriptsize TTC}$$ nectars de fruits, vin au verre,

crémant

Champagne, whisky, vodka, gin, rhum

10€ттс

Les menus sont donnés à titre d'exemple et élaborés selon les produits de saison. Ils sont établis pour l'ensemble du groupe. Prix Nets (service compris). Tous les menus incluent eaux minérales et cafés. Photos non contractuelles. Menus sujets à la saisonnaliré et disponibilité des produits.



LES MENUS restaurant

Menu Affaire

43€TTC/PERSONNE (Inclus dans le Forfait d'étude)

ENTRÉES

L'incontournable saumon fumé, crème parfum d'aneth Carpaccio de bœuf, Huile d'olive basilic, copeaux de parmesan

PLATS

Dos de saumon grillé, légumes grillés et riz Magret de canard, gratin dauphinois, légumes

DESSERTS

Moelleux au chocolat et glace vanille Crème brûlée

Tout changement demandé sur place sera facturé comme suit: Réservation préalable de menu sans allergène : tarif identique. Changement demandé sur place : facturé au prix de la carte.

Les menus sont donnés à titre d'exemple et élaborés selon les produits de saison. Ils sont établis pour l'ensemble du groupe. Prix Nets (service compris). Tous les menus incluent eaux minérales et cafés. Photos non contractuelles. Menus sujets à la saisonnalité et disponibilité des produits.

Menu Gourmand 52€TTC/PERSONNE

ENTRÉES

Foie gras de canard d'Alsace, chutneγ et confit de fruits de saison, kougelhopf grillé Œuf moelleux croustillant, espuma pommes de terre et roquette, crème parmesan et pignons de pin, roquette et lard grillé

PLATS

Dos de sandre du "Rhin" soufflé, ragliatelles aux légumes et choucroute grillée, pommes vapeurs Caille d'Alsace farcie de la ferme Siebert, légumes de saison glacés, jus corsé et spaetzles

DESSERTS

Tartelette à l'orange marinée au poivre de Voatsiperiferγ, parfait glacé orange et caramel chaud Pomme grannγ smith, palet croquant spéculoos, sureau, cœur coulant cassis

Menu Gala

95€TTC/PERSONNE

et sorbet pomme verte

Amuse-bouche

Escalopes de foie gras poêlées, jeunes pousses d'épinard, salade de pissenlit et champignons de saison au beurre d'ail Filet de bœuf comme un Wellington, sauce périgourdine, duxelle de champignons et arlette feuillerée Why Not: champagne surmonté d'un macaron Pavlova fruits frais de saison, espuma verveine et glace fraise Mignardises





LE BUFFET assis

Buffet Affaires

À PARTIR DE

48€TTC/PERSONNE

PIÈCES FROIDES

Assortiment de charcuteries Saumon fumé et salade de gambas Verrines végétariennes Assortiment de crudités

PIÈCES CHAUDES

Pavé de lieu cuit vapeur, sauce basilic
Paupiette de veau aux champignons
Riz aux légumes
Grenailles à l'huile d'olive et sel de Guérande

DESSERTS

Trilogie d'éclair Paris Brest Assortiment de macarons Tarte aux fruits de saison

Buffet Thématique Alsace

À PARTIR DE

53€TTC/PERSONNE

PIÈCES FROIDES

Gravlax de truite du Heimbach Terrine de brochet et légumes Choucroute marinée, magret confit Tarte à l'oignon

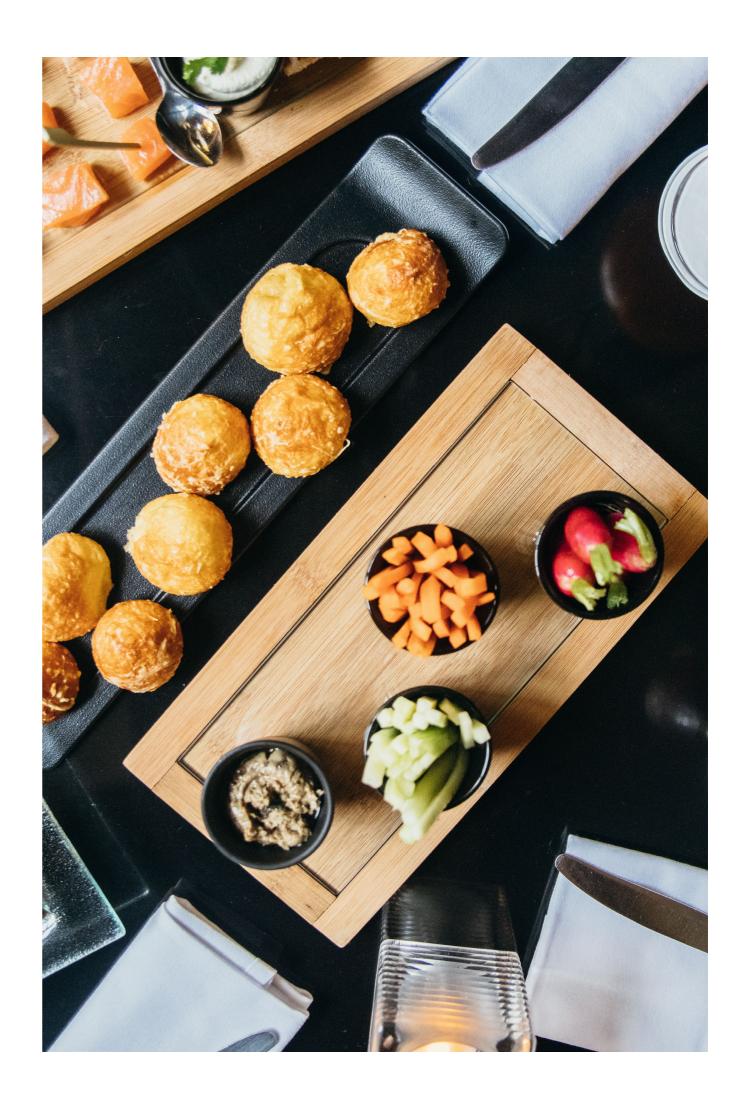
PIÈCES CHAUDES

Baeckeoffe de viande Friture de carpe Pomme vapeur à la livèche Choucroute cuisinée

DESSERTS

Tarte aux pommes à l'ancienne Kougelhopf façon pain perdu Tarte au fromage blanc Forêt noire

Les menus sont donnés à titre d'exemple et élaborés selon les produits de saison. Ils sont établis pour l'ensemble du groupe. Prix Nets (service compris). Tous les menus incluent eaux minérales et cafés. Photos non contractuelles. Menus sujets à la saisonnaliré et disponibilité des produits.





NOS ESPACES

séminaires



LE SALON GALA 246 m² en formation Banquet



LE SALON BIARRITZ 56 m²



LE SALON GALA 246 m² en formation Théâtre

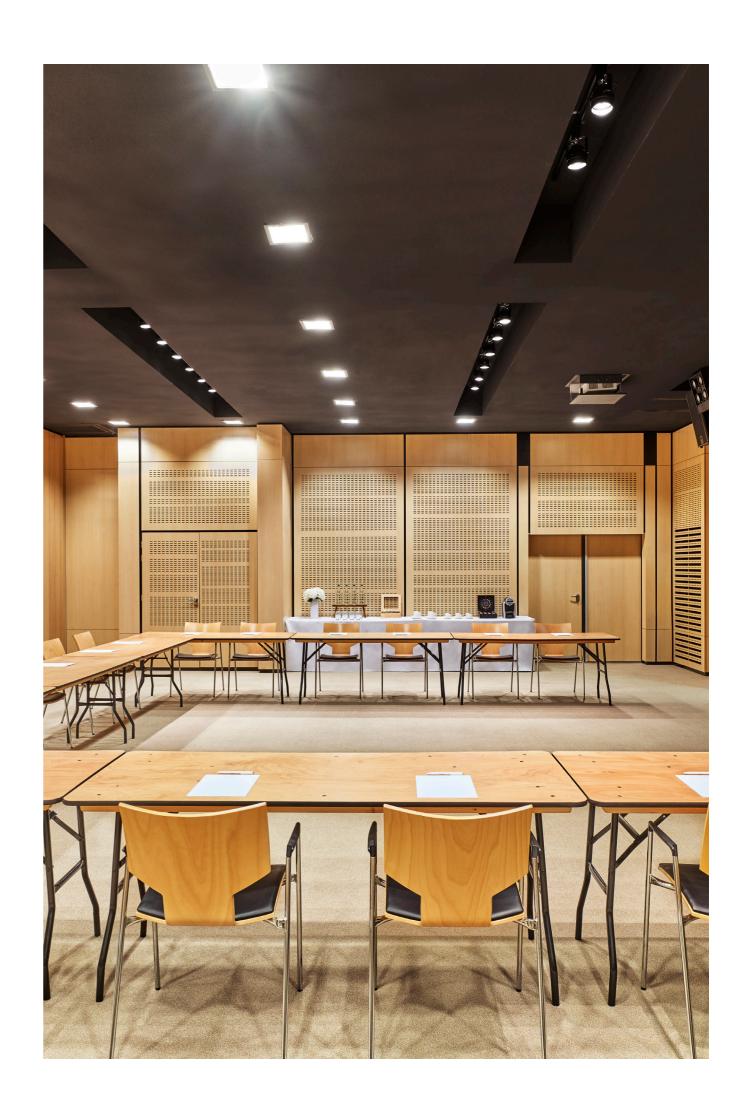
CAPACITÉ & plans

1 salle plénière de 246 m² modulable jusqu'à 4 salles de 56 à 67 m² – 270 personnes.

NOMS DES SALLES	SURFACE	PAVÉ	TABLE	CLASSE	THÉÂTRE	ASSIS	COCKTAIL	DEMI	BANQUET
	EN M ²	PAVE	EN U	E G G					
1/4 PLÉNIÈRE									
DEAUVILLE - BIARRITZ	56	18	20	30	63	40	70	30	48
LA BAULE - CANNES	67	18	20	30	63	40	70	30	48
1/2 PLÉNIÈRE									
DEAUVILLE - BIARRITZ	112	26	32	64	132	100	150	60	96
CANNES - LA BAULE	134	26	32	64	132	100	150	60	96
PLÉNIÈRE									
ÉTOILE GALA	246	-	60	140	260	230	270	100	180

REZ-DE-CHAUSSÉE







LES ACTIVITÉS

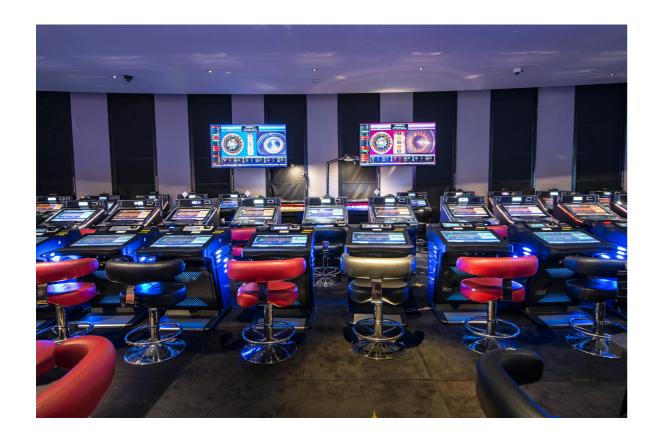
en Alsace

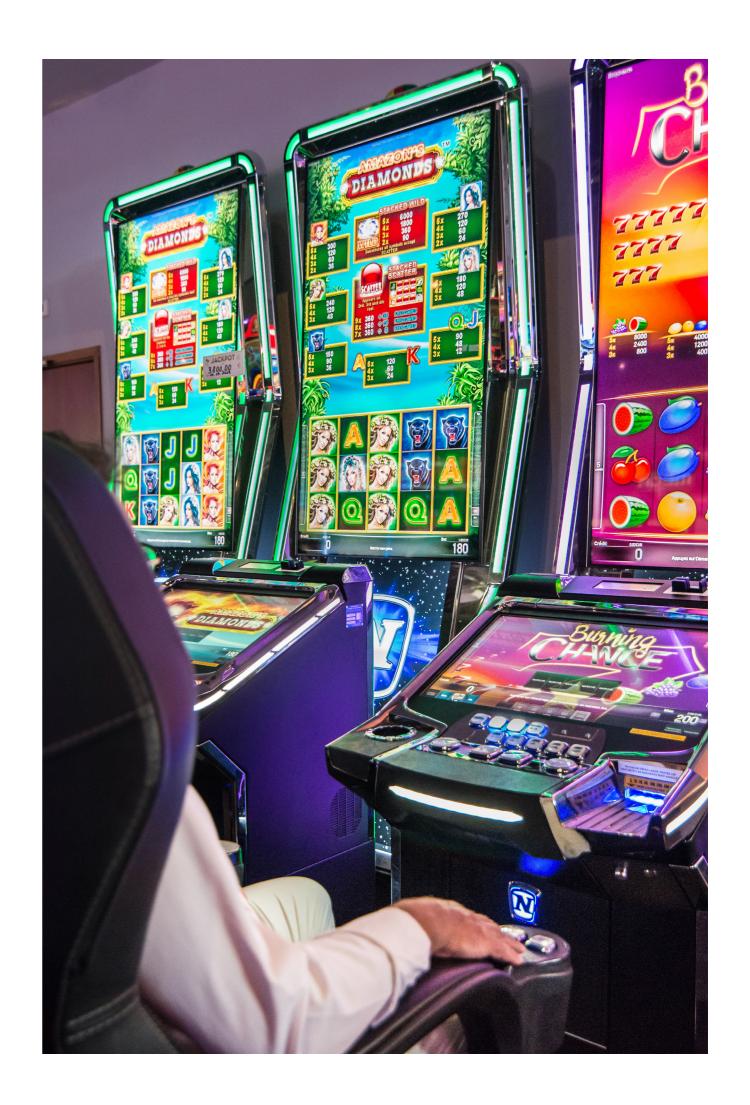
LE CASINO BARRIÈRE Ribeauvillé

Situé au sein du Resort Barrière Ribeauvillé, le Casino Barrière Ribeauvillé vous offre un véritable univers de jeux. Plus de 200 machines à sous, 3 roulettes anglaises électroniques, 11 tables de jeux traditionnels dont les incontournables black jack, roulette anglaise et poker vous assurent divertissement et émotion.

Soirée Casino

Offrez à vos convives la possibilité de découvrir l'univers exaltant du casino en incluant des tickets de jeu du montant de votre choix.





LES ACTIVITÉS de nos partenaires

Nos partenaires alsaciens sauront vous créer une activité régionale sur mesure selon vos envies.

- VISITE DE CAVE ET DÉGUSTATION DE VINS: découvrez des caves emblématiques de Ribeauvillé et dégustez les Grands Crus qui font la renommée de son vignoble.
- RALLYE GOURMAND: Menez une enquête agrémentée d'étapes gourmandes qui vous feront découvrir le patrimoine et les spécialités de notre région.
- RALLYE VÉLO: Découvrez la route des vins d'Alsace et explorez la région en participant à une fantastique chasse aux trésors.
- MULTI-ATELIERS: Olympiades viticoles, jeux Alsaciens ... Les équipes s'affrontent dans une ambiance d'olympiades, où bonne humeur et cohésion seront la clé du succès.

- JEUX DE CONSTRUCTION
 ET ACTIVITÉS CRÉATIVES:
 Laissez l'ingéniosité de vos équipes
 s'exprimer à travers un défi créatif.
- EXPÉRIENCE 100% NATURE:
 Prenez une grande bouffée d'air
 frais grâce à ce jeu de piste et
 d'orientation GPS au cœur d'un
 des plus beaux vignobles du monde.
- BALADE EN CANOË OU KAYAK:

 Découvrir l'Alsace de façon originale
 en naviguant au fil de l'eau grâce
 à une balade en canoë ou en kaγak
 sur rivière.















CONTACT & réservations

Route départementale 106, 68150 Ribeauvillé, France +33 (0)3 89 73 43 42 meetings@groupebarriere.com www.meetings-barriere.com

HÔTELS BARRIERE | NOTRE APPLICATION MOBILE
Préparez votre arrivée et profitez des services uniques
dans votre hôtel, le tout à portée de main!
Retrouvez-nous en téléchargeant dès maintenant l'app!

