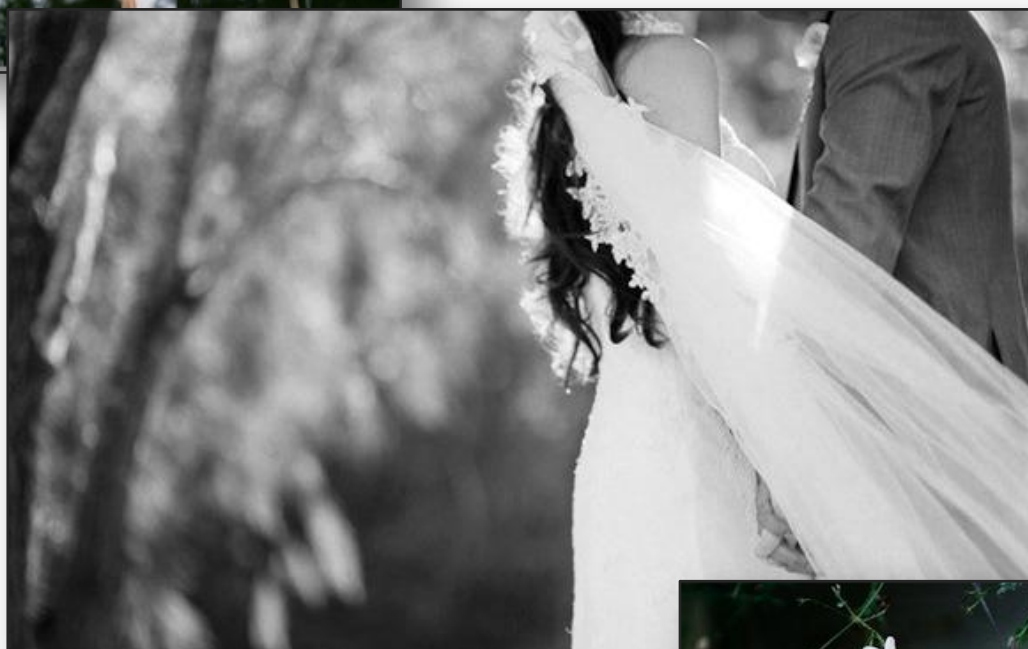




Votre Mariage à l'Hôtel du Château



La Privatisation du Château

A l'Hôtel du Château, nous organisons votre cérémonie, uniquement sur
« Privatisation de tous les espaces ».

Les espaces de réception de l'Hôtel du Château, vous sont réservés de 17h à 04h du matin.

Mise à disposition exclusive de la salle du restaurant, de la Pergola, du Parc et du Spa.

Les 20 chambres de notre Hôtel 4 étoiles, également incluses dans la privatisation, sont disponibles à partir de 15h, jusqu'à 12h le lendemain matin.

Privatisation des 20 chambres de notre établissement, du samedi 15h, au dimanche, 12h.

Vous pourrez également profiter de notre espace bien être « piscine intérieure et Hammam », pendant toute la durée de la privatisation et jusqu'à la libération des chambres.

La Décoration des lieux

Notre équipe se charge de mettre en place :

- Le plan de table fourni par les futurs mariés
- La vaisselle
- Le nappage des tables et des buffets du cocktail
- Les serviettes blanches
- La verrerie
- Les couverts
- Tous les éléments de décoration que vous nous fournirez



Les espaces de réception

I. Le Parc



Nous privilégions notre Parc pour l'installation des buffets de votre Cocktail apéritif, lorsque les conditions météorologiques sont optimales.

Les espaces Salon disposés dans le Parc permettent à chacun de vos invités de pouvoir s'isoler à l'ombre d'un arbre ou d'y installer un photobooth.



II. La Pergola

Le Cocktail apéritif se déroule dans notre Pergola, lorsque le temps ne nous permet pas d'utiliser le Parc.

Réaménagée en espace Lounge pour votre soirée, elle permet à vos invités de pouvoir se retirer prendre en verre entre deux pas de danse.

Cet espace peut accueillir jusqu'à 110 personnes et peut s'ouvrir complètement sur l'extérieur.



III. La salle du restaurant

Notre salle de restaurant peut accueillir jusqu'à :

- 110 personnes pour un repas assis
- 150 personnes pour un Cocktail dinatoire ou un buffet

Nous disposons de tables rondes et rectangulaires pouvant accueillir jusqu'à 10 personnes.
Un espace dédié à l'animation musicale est également prévu dans la salle du restaurant.



IV. L'espace affaire

Notre espace Affaire de 200 m² est également inclus dans la Privatisation des lieux.

Cet espace peut devenir un lieu de jeux idéal pour les enfants.



La Restauration

I. Le Cocktail

❖ Formule Gourmande

- Forfait 5 pièces apéritives
- Deux verres d'apéritifs (Sangria Blanche, Punch, Kir, Soupe de champagne)
- Jus de fruits, sodas et eau minérale

❖ Formule Gourmet

- Forfait 8 pièces apéritives
- Deux verres d'apéritifs (Sangria Blanche, Punch, Kir, Soupe de champagne)
- Jus de fruits, sodas et eau minérale



Votre choix de pièces apéritives :

Les Toasts froids

- Terrine de foie gras
- Saumon Fumé
- Rillettes crabe
- Tapenade
- Tomates et œufs de caille

Les Brochettes

- Tomate, mozzarella, olives
- Aiguillette de canard au miel
- Poulet mariné citron gingembre
- Gambas marinée Piment d'Espelette
- Thon au Kikoman

Les Bouchées chaudes

- Accras Maison
- Croque chorizo
- Feuilleté escargot
- Croque jambon fromage
- Cuisse de pigeon
- Cuisse de caille confite

Les Verrines

- Mousse de saumon fumé
- Guacamole et crevette
- Légumes confits mascarpone

Les cuillères

- Tartare de saumon
- Tartare de thon
- Tartare de bœuf
-

Les pièces sucrées

- Cannelé de Bordeaux
- Macaron
- Chouquette
- Tartelette de fruits de saison
- Opéra
- Truffles

❖ **Un atelier culinaire**

- Les ateliers sont réalisés par nos cuisiniers, devant vous, lors de votre cocktail.

Votre choix d'ateliers culinaires :

Autour du Foie gras

- Croustade de foie gras
- Escalope de foie gras à la Plancha

Autour du Thon

- Thon en Tartare et Wasabi
- Thon mariné au citron vert

Autour des Crèmes

- Crème de petits pois, lard croustillant
- Crème de potiron

Autour du Carpaccio

- Carpaccio de Saint Jacques au citron
- Carpaccio de maigre à l'orange

Autour des Coquillages

- Moules d'Espagne farcies
- Clams gratinés

II. Le Repas de Mariage

- Entrée, plat, fromage et dessert pour les adultes
- Entrée, plat, dessert et boissons pour les enfants

Un repas test, quelques mois avant la cérémonie, est inclus, pour les futurs mariés.

Votre choix de plats afin de composer votre menu :

Les entrées

- Millefeuille de crabe et tomates confites, segments de pamplemousse
- Ballottine de saumon fumé au crabe et courgettes
- Terrine de foie gras au naturel, brioche tiède, confiture de l'Ile de Ré
- Sablé parmesan à la mousse Pistou, poivrons confits, chiffonnade de Serrano

Les plats

- Lotte rôtie au lard, tombée de petits légumes de saison, jus de petits pois
- Filet de bar de nos côtes, émulsion safranée, Wok de légumes croquants
- Quasi de veau cuit en basse température, jus de romarin, risotto à la truffe et mascarpone
- Filet de Bœuf, mousseline de pommes de terre, émulsion de foie gras et champignons sauvages

Les fromages

- Assiette de fromages affinés et Mesclun

Les desserts

- Pièce montée
- Wedding cake
- Buffet de desserts (Verrines gourmandes, déclinaison de fruits, entremets et mignardises)
-

Les Enfants

Les entrées

- Saumon fumé
- Salade de gésiers

Les plats

- Filet de poisson, petits légumes du moment
- Pièce de Boeuf, mousseline de pommes de terre

Les desserts

- Moelleux au chocolat
- Dessert du Menu adulte

III. Les Vins et autres boissons

Forfait Boissons, Vins et eaux

- Vin blanc (au choix) : Menetou-salon « Les petits clos », Val de Loire
Ou
Pessac Léognan « Château Coquillas », Bordeaux
- Vin rouge (au choix): Haut Médoc Cru Bourgeois « Château Peyradon Lagravette »
Ou
Brouilly « Domaine Chanson », Bourgogne
- Vin rosé (au choix) : Côte de Provence « Château Léoube »
Ou
Bordeaux Clairet « Château Sainte Marie »
- Eaux minérales, Café

Toutes les boissons du forfait, sont servies à discrétion.

Les autres boissons de votre soirée :

- Champagne Brut
- Fût Paulaner 30 litres
- Fût Leffe 5 litres
- Bouteille d'alcool
- Droit au service « Vin » et « Champagne »
Celui-ci inclut le service des boissons, la verrerie ainsi que les eaux minérales et le café

IV. Les autres services

- **Petit déjeuner** servi de 09h à 10h30
- **Brunch**, servi de 10h à 14h

La composition de votre Brunch

- Viennoiseries, pains, brioche, Confiture, beurre
- Yaourts, Compote
- Salade de fruits, Corbeille de fruits
- Pâtisseries Maison
- Plateau de charcuteries et fromages
- Poulet et Rôti froid
- Pommes de terre persillade
- Brouillade d'œufs
- Café, thé, chocolat, Jus de fruits, eaux
- Vin à raison d'une bouteille pour 3 personnes

Les thèmes de décoration
« Inspiration »



Campagne Romantique





Gourmandise



La réservation et le règlement de la cérémonie

La réservation est confirmée grâce au versement d'un chèque d'arrhes de 1000 €.

La suite du règlement s'effectue de la façon suivante :

30 % du montant total de la prestation, 6 mois avant la cérémonie

40% du montant total de la prestation, 3 mois avant la cérémonie

Le solde de la facture sera réglé le lendemain du mariage.



Les tarifs

Libellé		Tarifs	Quantité	Total
Privatisation des lieux <i>20 chambres, salle de réception, Parc, Spa</i>		3500 €		
Le Cocktail	Formule Gourmande	15 €/personne		
	Formule Gourmet	20 €/personne		
	Atelier Culinaire	10 €/personne		
	Supplément Champagne	5 €/personne		
Le Dîner	Menu Adulte	50 € /personne		
	Menu Enfant	18 €/personne		
	Forfait Boissons Vins et eaux	20 €/personne		
	Droit au service « Vin »	10 €/bouteille		
	Droit au service « Champagne »	15 €/bouteille		
La Soirée Dansante	Champagne Brut « Comte de Cheurlin» 75 cl	25 € /bouteille		
	Fût de Paulaner 30 l	300 €/fût		
	Fût de Leffe 5 l	50 €/fût		
	Alcool 75 cl	40 €/bouteille		
Le lendemain	Petit déjeuner	15 €/personne		
	Brunch	500 € de privatisation + 30 €/personne		



Hôtel * * * * & Spa du Château
123 Avenue du Clavier
17140 Lagord
05.46.07.91.42

Site internet
<http://www.hotel-du-chateau-la-rochelle.com/>

Votre contact « Mariage »
Emmeline Page
epage@lhotelduchateau.fr

