



CHATEAU SAINT-MARTIN & SPA

COTE D'AZUR – VENCE – FRENCH RIVIERA





CHATEAU SAINT-MARTIN & SPA

COTE D'AZUR – VENCE – FRENCH RIVIERA

Chère Mademoiselle, Cher Monsieur,

Suite à votre demande, nous tenons tout d'abord à vous féliciter pour vos fiançailles et vous remercier de l'intérêt que vous portez au Château Saint-Martin & Spa, puis nous avons le plaisir de vous faire parvenir notre proposition.

Perché sur les hauteurs de Vence et à seulement 20 minutes de l'aéroport de Nice, Le Château Saint-Martin & Spa est un lieu de charme au passé médiéval qui épouse à la perfection les accents de l'Art de vivre contemporain.

Il offre un cadre de rêve avec vue imprenable sur la Méditerranée, idéal pour la Célébration d'un Mariage.





Le Château Saint-Martin & Spa dispose de toutes les installations suivantes :

- 36 Juniors Suites
- 3 Chambres doubles
- 4 Villas dans le parc comprenant chacune deux Juniors Suites, salles de bains, salon, salle à manger ainsi que deux terrasses panoramiques vue mer
- 1 Villa dans le parc comprenant deux Juniors Suites et une chambre double vue mer
- 1 Villa dans le parc comprenant une Junior Suite, hammam, salon et terrasse vue mer
- Restaurant Gastronomique, deux étoiles au Guide Michelin « Le Saint-Martin » ainsi que sa vue panoramique sur le littoral
- Restaurant « La Rôtisserie » ainsi que sa terrasse bénéficiant de la vue Panoramique sur le littoral
- Un comptoir à vins ouvert à la dégustation
- 1 Salon Privé avec Patio communiquant
- Parc de 13 hectares
- Piscine miroir à débordement
- Espace fitness
- Spa « La Prairie »
- 2 cours de tennis en terre battue
- Piste d'Hélicoptère

Les Juniors Suites & Villas

Réparties dans le château et les villas, les 51 Juniors Suites dont dispose l'hôtel sont toutes climatisées, spacieuses et d'une élégance raffinée, avec terrasse et vue sur la mer. Elles sont dotées d'un espace bureau avec Wifi.

Les salles de bains en marbre rose se composent toutes d'une baignoire, douche séparée avec toilettes indépendantes. Un sèche-cheveux est mis à votre disposition.

Nos 6 Villas Privées (1, 2 ou 3 chambres) situées sur une colline privée surplombant le château, jouissent d'un panorama éblouissant sur l'arrière-pays et le littoral méditerranéen. Elles offrent sur deux niveaux, un confort saisissant et de grande qualité.





Dans le cadre d'une exclusivité de la propriété ou selon la période, la cérémonie peut être envisagée dans nos jardins bordés d'oliviers centenaires et surplombants la piscine. A noter que le mobilier, la décoration et autres installations techniques sont à commander en supplément.

Notre Chapelle Saint-Martin, lieu de célébrations intimes, peut accueillir un maximum de 15 personnes assises à l'intérieur, les autres convives peuvent suivre la cérémonie depuis la Galerie extérieure, en étant soit debout ou assis.

Nous proposons la location de notre Chapelle au tarif de 500,- Euros par jour.

Ce tarif n'inclut pas la prestation éventuelle d'un Prêtre, ou de toutes décorations mobilières et/ou florales.



Voici quelques informations budgétaires pour la Décoration de la Chapelle : (tarifs TTC)

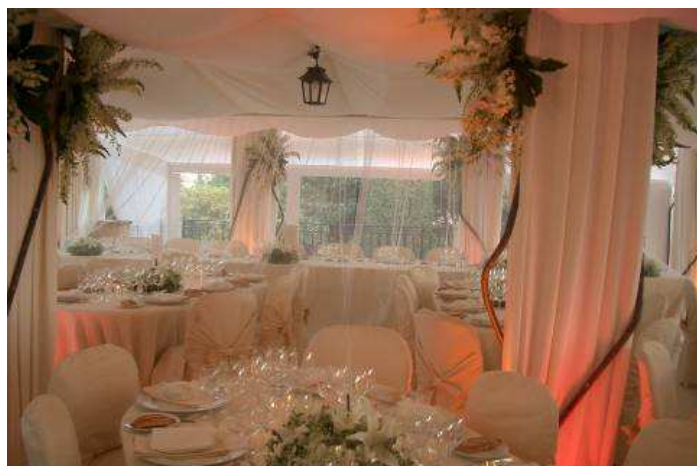
Fleurs sur les chaises : à partir de 130€
Une Composition florale haute à partir de 150€
Bouquet de la Mariée à partir de 80€
Une Boutonnière à partir de 20€
Installation d'un tapis le long de l'allée à partir de 500€
Prestation d'un photographe pour la Cérémonie et le Cocktail (rush + album création + cd + lien internet pour les invités) à partir de 1800€
Autres prestations peuvent être devisées sur demande.



Plusieurs choix s'offrent à vous quant au lieu du Cocktail, soit dans les jardins bordés d'oliviers centenaires, ambiance provençale, soit sur la Terrasse, qui bénéficie d'une vue panoramique sur la Côte d'Azur, ou encore dans notre Bar ou Salon Matisse en cas de mauvais temps et selon le nombre de personnes.

Vous trouverez ci-après nos suggestions de cocktail et canapés.

Le Dîner de Mariage –



Nous vous informons qu'en raison des chambres situées à proximité du restaurant, l'organisation d'une soirée dansante ne se fait qu'avec la privatisation de tout l'hôtel, soit les 51 Juniors suites et ce pour 2 nuits minimum. Il est possible de privatiser le Château Saint-Martin & Spa entre le 4 Février 2011 et le 31 Mai 2011 et entre début octobre et le 12 Décembre 2011.

Cependant, nous pouvons, selon disponibilité, organiser un dîner de Mariage avec groupe de musique acoustique ou musique d'ambiance dans notre restaurant La Rôtisserie pour une capacité maximale de 110 personnes ou dans notre Salon Matisse pour 45 personnes maximum. La capacité peut être étendue à 200 personnes en montant une tente sur la terrasse prolongeant le Restaurant La Rôtisserie. *(Cette solution n'est envisageable qu'en cas de privatisation.)*

Vous trouverez ci-après nos propositions de menus Mariage élaborés par notre Chef Yannick Franques, deux étoiles au Guide Michelin, ainsi que d'autres suggestions de buffet ou brunch pour la veille ou lendemain du Mariage. Nous vous informons que nous n'autorisons pas de traiteur extérieur, ni le droit de bouchon.

Dans le cas où une privatisation de l'établissement vous intéresse, nous serions ravis de vous faire parvenir une proposition tarifaire personnalisée et adaptée si la date correspond à celles mentionnées au paragraphe ci-dessus. Les tarifs de la privatisation peuvent se définir entre 35000€ et 50000€ par jour – minimum de 2 jours requis.

Nous restons à votre entière disposition pour tout renseignement complémentaire et nous vous invitons cordialement à venir visiter notre établissement à votre convenance.

Dans l'attente du plaisir de vous accueillir au Château Saint-Martin & Spa, nous vous prions de croire, Chère Mademoiselle, Cher Monsieur, en l'expression de nos sincères salutations.

Très cordialement,

Lucie HERVE

Coordinatrice des ventes



CHATEAU SAINT-MARTIN & SPA
COTE D'AZUR – VENCE – FRENCH RIVIERA

Menus et Tarifications 2011

TABLE DES MATIERES

PAGES

<i>LES CHAMPAGNE</i>	<i>7</i>
<i>LES CANAPES</i>	<i>8</i>
<i>LA CARTE GASTRONOMIQUE</i>	<i>9</i>
<i>MENUS POUR LA VEILLE OU LENDEMAIN DU MARIAGE</i>	<i>13</i>





CHATEAU SAINT-MARTIN & SPA

COTE D'AZUR – VENCE – FRENCH RIVIERA

« LES CHAMPAGNE... »

Champagne de Marque

CHAMPAGNE A LA COUPE
CHAMPAGNE A LA BOUTEILLE

20,- Euros par coupe
95,- Euros par Bouteille

CHAMPAGNE LAURENT PERRIER Millésimé
CHAMPAGNE LAURENT PERRIER Rosé
CHAMPAGNE LAURENT PERRIER Cuvée Grand Siècle

25,- Euros par coupe
35,- Euros par coupe
45,- Euros par coupe



Champagne Cocktail

Champagne au coulis de framboises
Bellini
Champagne cocktail

21,- Euros par coupe
21,- Euros par coupe
21,- Euros par coupe

*Tous nos apéritifs sont servis avec une sélection de jus de fruits et eaux minérales
Et sont accompagnés d'olives et d'amandes grillées*



CHATEAU SAINT-MARTIN & SPA

COTE D'AZUR – VENCE – FRENCH RIVIERA

« **DANS L'ELEGANCE...** »

Canapés à 2,50- Euros par pièce

Canapés Froids

*Saumon fumé sur pain mie brioché crème acidulée
Jambon de parme sur pain baguette
Saumon mi fumé au citron vert
Thon mi cuit au sel de sésame
Sablé parmesan et chutney d'olives noires
Magret fumé et chèvre frais
Toasts foie gras au paprika
Brochette de tomates/ Mozzarella au pistou
Rillettes de saumon à l'aneth
Endive/ tomate « picadilli », sauce César*

Canapés Chauds

*Barbajuan de légumes
Pissaladière
Omelette provençale
Crevette en tempura
Tacos au tandoori
Pain sarde au saté
Brochette de bœuf aux herbes
Nuggets de volaille sauce barbecue
Pruneau au lard paysan
Goujonnette de sole, sauce tartare*



Canapés Sucrés

*Tartelette framboise pistache
Eclair au chocolat
Choux à l'ananas
Macaron au chocolat
Carré citron vert fraise
Sablé fraise mascarpone
Cookie muscovado
Carré chocolat framboise
Duo citron vert fraise
Moelleux à la poire*



CHATEAU SAINT-MARTIN & SPA
COTE D'AZUR – VENCE – FRENCH RIVIERA

Carte Gastronomique du
Chef Yannick Franques
Deux Etoiles au Guide Michelin

...



*Le Chef Sommelier, Jean-Christophe Rault, vous conseillera
ensuite des vins à la carte,
en accord avec le menu sélectionné et votre budget*



CHATEAU SAINT-MARTIN & SPA

COTE D'AZUR – VENCE – FRENCH RIVIERA

« **MENU DEGUSTATION...** »

*Menu à 130,- Euros par personne
Supplément Pièce Montée 20,-Euros par personne*

*Menu d'Eté
(Avril / mi-septembre)*

La tomate et la burrata

*Eau de green zebra et pistounette en tartare
Chantilly légèrement citronnée*

Le turbot

*Cuit au plat, groseilles de mer au sel de sésame noir
Jus de coques et salicornes émulsionné*

Le carré d'agneau

*En habit rouge d'harissa, pastilla de légumes à couscous et coriandre
Jus d'olives vertes au ras el hanout*

Les fromages

Sélectionnés et affinés par Monsieur Mons

La fraise gariguette

*Brunoise marinée au porto rouge
Meringue et sorbet fromage blanc*

Café et mignardises





CHATEAU SAINT-MARTIN & SPA

COTE D'AZUR – VENCE – FRENCH RIVIERA

« **MENU DEGUSTATION...** »

*Menu à 130,- Euros par personne
Supplément Pièce Montée 20,-Euros par personne*

*Menu d'Hiver
(Mi-septembre / fin mars)*

L'huître

*En tartare, sorbet iodé et huile de ciboulette
Chantilly de chou-fleur au curry Madras*

Le loup

*Cuit au naturel, glacé d'une réduction de champignons de Paris
Pousses de tétragone, amandes et anguille fumée*

La tranche de côte de veau

*Dorée au Parmigiano Reggiano
Endives confites au pralin, jus d'un caramel brûlé*

Les fromages

Sélectionnés et affinés par Monsieur Mons

La pomme

*Perle de Granny Smith
Crémeux et sorbet champagne*

Café et mignardises





CHATEAU SAINT-MARTIN & SPA

COTE D'AZUR – VENCE – FRENCH RIVIERA

« MENU SIGNATURE... »

*Menu à 190,- Euros par personne
Supplément Pièce Montée 20,-Euros par personne*

*Crème brûlée de foie gras
Caramélisée au miel et ananas séché
Pain de fouace toasté*

*La langoustine
Juste saisie, beurre émulsionné au jus de yusu
Jeunes ormeaux meunière au futaba*

*Le rouget
En croûte de pain de mie, billes de concombre, fenouil et cébettes
Rouille safranée comme autrefois*



*La queue de bœuf
Braisée, inspirée d'un bourguignon
Crouston de moelle et ciboulette*

*Les fromages
Sélectionnés et affinés par Monsieur Mons*

*Le Jivara lactée
Barre au chocolat au lait
raisins gonflés au rhum et sorbet banane*

Café et mignardises





CHATEAU SAINT-MARTIN & SPA
COTE D'AZUR – VENCE – FRENCH RIVIERA

Suggestions Buffets, Brunch *Pour la veille ou le lendemain du Mariage*





CHATEAU SAINT-MARTIN & SPA

COTE D'AZUR – VENCE – FRENCH RIVIERA

« AUTOUR DE LA RÔTISSERIE... »

Cocktail Dînatoire à 75,-Euros par personne

Pissaladière

Panier de légumes croquants, sauce Bagna cauda

Tomates et Mozzarella Buffala au pistou

Gaspacho andalou, croûtons dorés et ciboulette

Œuf mollet et caviar d'aubergine, glacé poivron tomate

Billes de melon au Beauges de Venise

Saumon mariné à la Vodka et aneth

Gnocchis de pommes de terre, crème de rquette et copeaux de parmesan

Brochette de Lotte à la citronnelle, crème de tomates

Filet de canard rôti, navet glacé au jus corsé

Tomme de chèvre à la coupe, tomates mi-séchées

Assortiment de pains

Tartelette au citron meringuées

Feuilleté pomme caramel

Sablé framboise pistache

Duo au chocolat

Panacotta ananas

Café et mignardises



CHATEAU SAINT-MARTIN & SPA

COTE D'AZUR – VENCE – FRENCH RIVIERA

« AUTOUR DE LA RÔTISSERIE... »

Cocktail Dînatoire à 90,-Euros par personne

*Pissaladière
Légumes du Sud à la Grecque
Crème de concombre au lait de coco
Jambon de Parme et tomate mi-séchée
Foie gras confit, chutney d'olives et pain de campagne
Saumon fumé par nos soins
Concombre façon « Tzaziki »
Endive et tomate « Picadilli » sauce césar*

*Grosses crevettes snakées et pousses de soja citronné
Epaule d'agneau confit au jus, gratin de courgettes niçoises
Gnocchi de pomme de terre, crème d'artichaut et copeaux de parmesan*

*Chèvre fermier de la ferme des Courmettes
Assortiment de pains*

*Tiramisu
Moelleux noisette-chocolat
Tartelette aux fruits de saison
Boule chocolat orange
Sablé passion banane*

Café et mignardises



CHATEAU SAINT-MARTIN & SPA

COTE D'AZUR – VENCE – FRENCH RIVIERA

« BRUNCH... »

*Menu à 60,- Euros par personne
(Déjeuner seulement)*

*Café – Thé – Chocolat
Jus de fruits frais pressés (orange, pamplemousse...)*

*Viennoiseries – pain baguette
Pain perdu
Compotes de fruits (pruneaux, poires, ...)
Fromage blanc, yoghourt
Salade mixte
Salade de pommes de terre aux anchois
Œufs brouillés nature, bacon, tomates provençales,
Saucisses grillées, champignons
Charcuterie de montagne
Sandwich : croque-monsieur
Plateau de fromages
Pâtisseries maison
Corbeille de fruits*

*Eaux minérales : 8,- Euros la bouteille
Forfait sodas : 10,- Euros par personne*



CHATEAU SAINT-MARTIN & SPA

COTE D'AZUR – VENCE – FRENCH RIVIERA

*Au plaisir de vous accueillir prochainement
au Château Saint-Martin & Spa
pour cette si belle occasion*

...

*Pièces Montées réalisées par
notre Chef Pâtissier
Jean-Michel Manière*

