



Château de Taulane



Mademoiselle, Monsieur,

Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez au Domaine de Taulane et c'est avec plaisir que nous pourrions vous accueillir à l'occasion de votre réception de mariage.

Le **Château de Taulane** situé entre les Gorges du Verdon et la Côte d'Azur a été restauré avec le souci de conserver l'authenticité des lieux et vous offrira le cadre inoubliable que vous recherchez pour votre mariage.

Pour que rien ne vienne perturber cet instant unique, la privatisation de l'hôtel ainsi que de notre salle de restaurant est obligatoire (tarifs en dernière page).

Nous joignons à ce courrier toutes les informations dont vous pourrez avoir besoin et restons à votre entière disposition pour vous aider à mettre en forme votre projet et rendre exceptionnel ce jour mémorable.

Dans l'attente d'avoir le plaisir de vous accueillir au Château de Taulane,

Nous vous prions d'agréer, Mademoiselle, Monsieur, l'expression de nos sincères salutations.

L'équipe du Château de Taulane



Château de Taulane

Cocktail 60 minutes

39€ par personne avec 3 toasts et 3 verrines

49€ par personne avec 5 toasts et 5 verrines

Champagne, Campari,

Martini rouge et blanc

Verre de vin rouge ou blanc

Porto, Pastis, Ricard

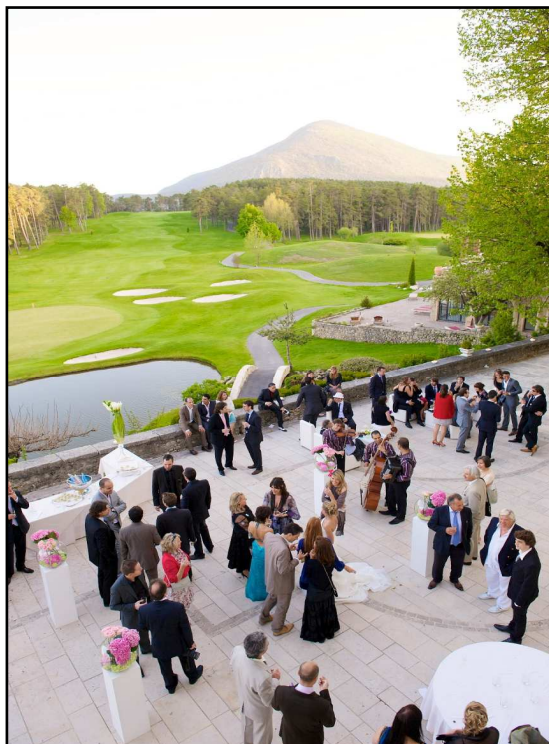
Whisky, Vodka, Gin, Bourbon

Evian, Badoit, Perrier

Schweppes, Coca-cola, Orangina, Bière

Servi avec :

*Anchoïade, Tapenade, Chips, Olives et
3 à 5 toasts et 3 à 5 verrines par personne*



Les VERRINES

Guacamole et Saumon

Velouté d'Asperges

Petits Pois et Bacon Grillé

Gaspacho

Guacamole et Crevettes Roses

Poivrons Rouges et Tapenade

Melon Frais à la Menthe

Œufs de Caille en Cocotte

Noix de Saint Jacques à la Crème de Brocoli

Lentilles au Safran sur lit de Feta

Crème de Carotte à la Mozzarella

Soupe de Tomate et Tuiles de Parmesan

Soupe de Melon Glacé au Miel et Groseille

Soupe d'Asperges et Fromage de Chèvre

Soupe Fraîche de Betterave et Pomme Granny-Smith

Piperade de Poivrons et Croûton à l'Ail

Panna Cotta au Gorgonzola et sa Gelée au Raisin

Haricots Verts Croquants au Poulet et à la Mangue

Foie Gras en Mousse et Mangue (+1€/pers)

Les TOASTS

Jambon De Parme

Mimosas

Magret Fûmé

Œuf mayonnaise et Asperges

Crevette Citron

Rosette de Lyon

Guacamole

Œufs de Lompe

Les Forfaits Boissons

Forfait n°1 : 16 € par personne

1/3 bouteille de vin + eaux minérales + café*



Forfait n°2 : 20 € par personne

1/2 bouteille de vin + eaux minérales + café*



Forfait n°3 : 6 € par personne

Eaux minérales + café



Château de Taulane

Les Suggestions du Chef

Le Menu Découverte

69€ par personne

Amuse-bouche



Risotto à la Tsarine (Saumon Fumé -
Champagne - parfumé au Caviar)



L'Agneau de la Roque Esclapon servi dans le
carré, doré au four dans une croute de pistaches
de Sicile concassées, jus tranché à la gentiane



Pré dessert du moment



La Performance du Pâtissier

Le Menu Sensation

79€ par personne

Amuse-bouche



Grosse Raviole farcie au Loup de Mer, Pousses
d'Epinard et Ricotta de premier lait de brebis,
son coulis de tomates de provence aromatisé au
pesto de basilic et pignons de pin



Pavé de Turbot Sauvage enrobé de tendres
feuilles de laitue, cuit à la Vapeur, Royal
de Fenouil aux Ecrevisses, Charlotte
d'Artichauts et Epines de Pomme de Terre



Sélection de Fromages du Haut Pays



Pré dessert du moment



La Performance du Pâtissier

Le Menu du Château

85€ par personne

Amuse-bouche



Mi-cuit de Foie Gras de Canard en Terrine au Sauternes
et Pain d'Epices, Chutney à la Mangue, Gelée au miel
d'Acacia



Ravioles Farcies aux Epinards et Ricotta avec leur Crème
de Truffe



Millefeuille de Filet de Sole, Risotto Crémeux au Safran
et Asperges Sauvages



Filet de Boeuf du Limousin en croute briochée,
Sauce Périgourdine à la Truffe Noire, Morilles en
accompagnement



Sélection de Fromages du Haut Pays



Pré dessert du Moment



La Performance du Pâtissier

Brunch du dimanche

39€ par personne

Thé, café, lait, chocolat, jus de fruit (pamplemousse, orange,
ananas), eau en carafe,

Viennoiseries (pains au chocolat, croissants, pains, pancakes)

Assortiment de Charcuterie de Montagne ,

Assortiment de viande froide.

Saumon fumé,

Saumon entier cuit froid mayonnaise,

Oeufs brouillés,

Thon mi-cuit froid,

Taboulé maison,

Ratatouille froide au Safran.

Salade tomates et mozzarella (buffala),

Salade niçoise, Salade de melon

Salade haricots vert, tomates et pois chiche, feta

Salade de Pennes aux Olives sauce Caesar.

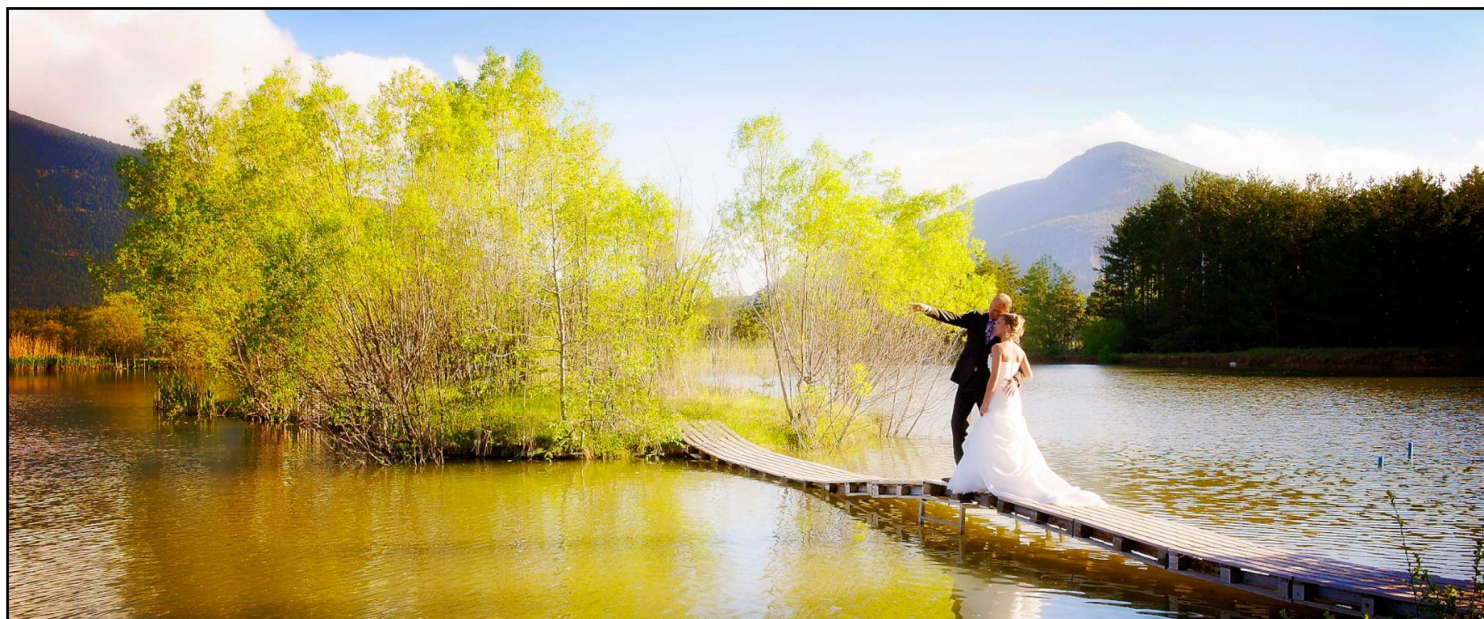
Pissaladière, Pizza, Pizza végétarienne

Assortiment de Fromage

Buffet de desserts (cheese-cakes, crêpes, Tartes et fruits de saison,
salade de fruits frais)



Château de Taulane



Le Logis du Pin - D 6085 - 83840 LA MARTRE
Tél. : 04 93 40 60 80 Fax : 04 93 60 37 48 Mail : commercial@chateau-taulane.com
Siret: 378 759 450 00018 APE: 551 A N°Intracommunautaire : FR 89378759450



Château de Taulane

TARIFS

La Privatisation est obligatoire

Du 15 Juin au 15 Septembre

* Forfait 1 nuit 12. 000 €

* Forfait 2 nuits 20.000 €

Du 15 Avril au 15 Juin & du 15 Septembre au 15 Octobre.

* Forfait 1 nuit 10.500 €

* Forfait 2 nuits 16.750 €

Ces tarifs comprennent la mise à disposition du Samedi 12h au Dimanche 14h de :

- nos 45 chambres (soit 97 personnes), ainsi que tout le personnel de l'Hôtel.
- notre salle de Restaurant le samedi , d'une capacité de 170 personnes, de 11h00 à 4h00, et de toute notre brigade de salle et de cuisine (sauf en cas de traiteur).
- un agent de sécurité durant la soirée.
- notre salle de Restaurant le Dimanche pour le Brunch, de 12h à 14h, et de toute notre brigade de salle et de cuisine (sauf en cas de traiteur).
- l'accès libre à l'espace bien-être : Sauna-Hammam-Jacuzzi, Piscine intérieure chauffée.

Brunch (tarif par adulte pour une durée de 2 heures – 12h à 14h) 39 €

Tarif enfant – 12 ans 19€

Les Apéritifs tarifs par personne

Cocktail 60 minutes 39 à 49 €

Les Menus (hors-boissons) tarifs par personne.

Le Menu du Château 85 €

Le Menu Sensation 79 €

Le Menu Découverte 69 €

Le Menu Enfant (- 12 ans) eau carafe incluse (- 4 ans offert) 25 €

Les Forfaits Boissons tarifs par personne

Forfait n°1 : 1/3 bouteille de vin + eaux minérales + café 16 €

Forfait n°2 : ½ bouteille de vin + eaux minérales + café 20 €

Forfait n°3 : eaux minérales + café 6 €

Rafraîchissements (1h) : eaux minérales gazeuses, plates, jus d'orange 4 €

Softs - par bouteille ouverte (1litre Coca, Schweppes, Jus d'orange) 12 €

Les droits de bouchon tarifs par bouteille ouverte

Sur le Vin 10 €

Sur le Champagne 12 €

Sur les Magnums de Champagne 24 €

Pas de droit de bouchon autorisé sur les alcools forts.

Supplément Traiteur : si vous faites appel à un traiteur pour l'organisation de votre repas (mise à disposition de nos tables et chaises jusqu'à 170 convives / couverts, linge et employés non compris)

▪ Cocktail et dîner

Sans accès à la cuisine 4.000 €

Avec accès à la cuisine 6.000 €

▪ Location de salle Brunch par traiteur

3.000 €