

LES PRIX

La Privatisation est obligatoire

Avril - Mai - Octobre

* Forfait 1 nuit 09.000 €

* Forfait 2 nuits 16.000 €

Juin - Septembre

* Forfait 1 nuit..... 11.000 €

* Forfait 2 nuits 18.000 €

Juillet - Août

* Forfait 1 nuit 13.000 €

* Forfait 2 nuits 20.000 €

Ces tarifs comprennent la mise à disposition de :

- nos 46 chambres (soit 103 personnes).
- notre salle de Restaurant (170 convives) notre brigade de salle et de cuisine (sauf en cas de traiteur) le samedi de 11h00 à 4h00, et le Dimanche de 12h à 14h.
- un agent de sécurité durant la soirée.
- l'accès libre à l'espace bien-être

Brunch (tarif par adulte pour une durée de 2 heures) 39 €

Tarif enfant – 12 ans 19€

Cocktail 60 minutes tarifs par personne

39€ par personne avec 3 toasts et 3 verrines

49€ par personne avec 5 toasts et 5 verrines

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) 20€ (- 4 ans offert)

Les Forfaits Boissons tarifs par personne

1/3 bouteille de vin +1 eau minérale + café 16 €

½ bouteille de vin + 1 eau minérale + café 20 €

1 eaux minérale + café 6 €

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.

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 €

Cocktail et dîner Avec accès à la cuisine 6.000 €

Brunch sans accès à la cuisine 3.000 €



Domaine du Château de Taulane

Hôtel**** • Golf • Restaurant • Espace Bien-Etre

*Votre Mariage au
Domaine de Taulane*



reago photographie



LE COCKTAIL



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

Les Toasts au choix:

Magret Fumé, Guacamole, Jambon De Parme, Œufs Mimosas, Œufs de Lompe, Rosette de Lyon, Œuf mayonnaise et Asperges, Crevette Citron,

Les Verrines au Choix

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 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 ateliers culinaires

Meule de Parmesan creusée & remplie de risotto > **12€/pers**

Découpe de Jambon San Daniel servi avec copeaux de parmesan et vinaigre balsamique > **12€/pers**

Autour du Foie gras poêlé à la Plancha > **18€/pers.**

Autour de la Viande (brochettes teriaki, curry, provençales, etc...) à la plancha > **15€/pers.**

Autour du Poisson (brochettes teriaki, curry, provençales, etc...) à la plancha > **16€/pers.**

LE DINER

Le Menu Découverte

Amuse-bouche



Risotto à la Tsarine

(Saumon Fumé - Champagne - parfumé au Caviar)



L'Agneau de la Roque Esclapondon doré au four dans une croute de pistache de Sicile concassées, jus tranché à la Gentiane



Pré dessert du moment



La Pièce Montée



Le Menu Sensation

Amuse-bouche



Grosse Raviole farcie au Loup de Mer, Pousses d'Epinard et Ricotta, 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 Pièce Montée

Le Menu du Château

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



OU
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 Pièce Montée



LE BRUNCH

Brunch du dimanche

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, Bacon, 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)



Domaine du Château de Taulane

Hôtel **** - Golf - Restaurant - Espace Bien Etre

D6085 Route Napoléon, Le Logis du Pin, 83840 La Martre

Tél: 04 93 40 60 80 Fax: 04 93 60 37 48

Email: resahotel@chateau-taulane.com

www.chateau-taulane.com