

Le guide du Mariage



LES SALONS DU CHATEAU

Trois salons de réception de 50 à 270 personnes à table. Dans un cadre verdoyant de plus de 5 000 mètres carré sur le site classé d'un cinéma d'époque Art Déco, nous mettons à votre disposition nos espaces salons et jardins et le savoir-faire d'un traiteur pour l'organisation de votre événement.

Entièrement rénovés dans les règles de l'art pour vous offrir toutes les garanties de sécurité et de confort, nos salons disposent d'un cachet indéniab le : quoi de plus séduisant en arrivant que de découvrir une magnifique salle de réception joliment dressée, le tout à la lumière du jour ? Le site possède un vaste parking de 120 places situé à 100 mètres des Salons ainsi qu'un parking intérieur notamment accessible aux personnes à mobilité réduite. Le cadre extérieur jouit d'un agencement subtil avec pelouses et vastes massifs arborés. Il est de plus clôturé pour vous permettre de vivre votre événement en toute quiétude. Côté Traiteur, France Evénement Traiteur est aux manettes avec de vastes cuisines sur place. Professionnel renommé pour son sérieux et sa qualité au fil des années, il saura répondre à vos attentes avec une cuisine goûteuse et raffinée.

SALON DU PARC

Ancien cinéma Art Déco du début du siècle et classé monument historique, c'est le lieu idéal pour votre mariage avec sa terrasse, son jardin privatif et ses beaux volumes. Il accueillera vos réceptions de 120 à 270 convives à table.

SALON DE LA RUBANERIE

Entièrement rénové, ce salon vous séduira par ses matières et ses couleurs résolument modernes. D'un style épuré, il dispose en outre d'une vaste terrasse et d'un bel écri n de verdure. Il représente une solution de choix pour vos événements de 90 à 140 convives.

SALON DU BEFFROI

Avec ses arches en brique et son caractère intimiste, ce salon pourrait être votre coup de coeur pour vos réceptions de 50 à 110 personnes.

NOUS POUVONS AUSSI INTERVENIR SUR LE SITE DE VOTRE CHOIX.

Les Vins d'Honneur

**8
euros TTC**

LE CONVIVIAL

3 chouquettes par personne, olives, chorizo et biscuits salés.

**11
euros TTC**

LE GOURMET

Sur une base de 6 pièces : soit deux canapés assortis (saumon fumé, rillettes de thon, demi sec , surimi, asperges, concombre), deux brioches garnies (jambon, fromage), deux chouquettes.

**12
euros TTC**

LE RAFFINE

Sur une base de 6 pièces : soit deux canapés assortis (saumon fumé, concombre, demi sec, surimi, asperges, rillettes de thon) , deux croques-fraîcheurs (duo de poulet et ananas au curry, tartare de tomate sur lit de concombre, cuillère chinoise au saumon) et deux mignardises (opéras, mini religieuses, tartelettes aux fruits).

**13,50
euros TTC**

LE PRESTIGE

Sur une base de 8 pièces : deux canapés assortis (saumon fumé, rillettes de thon, demi sec , surimi, asperges, concombre), deux croques-fraîcheurs (duo de poulet et ananas au curry, tartare de tomate sur lit de concombre, cuillère chinoise au saumon), deux mignardises, une brochette de fruits frais et un macaron.

**16
euros TTC**

LE PLAISIR ROYAL

Sur une base de 10 pièces : trois canapés assortis (crevettes grises, saumon fumé, rillettes de thon, demi sec , surimi, asperges, concombre), deux croques-fraîcheurs (duo de poulet et ananas au curry, tartare de tomate sur lit de concombre, cuillère chinoise au saumon), deux brioches et mini ciabattas garnis (jambon, fromage, thon), deux mignardises et une brochette de fruits.

**18
euros TTC**

LE PRIVILEGE

Sur une base de 12 pièces : quatre canapés assortis (crevettes grises, saumon fumé, concombre, bleu aux noix, émincé de radis), deux croques-fraîcheurs (ananas caramélisé et gambas, verrine Neptune, cuillère chinoise au saumon, carotte tournée et duxelles de crabe), trois brioches et pains garnis (jambon à l'os, fromage, thon...), deux mignardises et une brochette de fruits.

CE QUI EST COMPRIS DANS CE PRIX

La mise à disposition des lieux (si repas pris dans nos salons ensuite et au même tarif sur le lieu de votre choix dans un périmètre de 30 kilomètres).

Service compris, base un serveur pour 50 convives et dans une limite de trois heures de prestation (au delà, 25 euros TTC par heure et par serveur).

Les softs à volonté : jus d'orange, Coca Cola, eau minérale. Les arts de la table : verrerie, platerie, nappage des buffets en tissu, serviettes cocktails et divers.

NOUS POUVONS MODIFIER CES FORMULES EN FONCTION DE VOS SOUHAITS, VOIR LA PAGE OPTIONS.

Les Vins d'Honneur

Les Options Possibles

LES BOISSONS

Forfaits boissons alcoolisées au choix :

- Pétillant de qualité supérieure Champs Elysées : 2,50 euros TTC par personne
- Punch planteur : 2 euros TTC par personne
- Méthode traditionnelle Brut de Touraine Montlouis : 4 euros TTC par personne
- Champagne Brut Sélection Pierre Domi (1 bouteille pour 3) : 8 euros TTC par personne

Nota : ces boissons sont proposées à discrétion dans la limite d'un service de trois heures à l'exclusion du Champagne fourni au ratio d'une bouteille pour 3



Les Buffets

**53
euros TTC**

LES QUATRE SAISONS

- Mise en bouche froide ou chaude

C L'étal du pêcheur

Saumon rose en Bellevue et tomates au tartare de poisson blanc maison

- Buffet de viande et atelier cochonaille

Carré de porc à l'orange, filet de bœuf tradition, poulet rôti et amandes effilées, jambon cru en farandole, rosette, roulade pistache, salami, terrine de campagne à l'ancienne

- Le petit potager...

Salade strasbourgeoise, méli mélo de légumes à la scandinave, pâtes au pesto, printanière de légumes, salade de tomates, carottes rapées aux raisins de Corinthe, taboulé à l'orientale

- Buffet des saveurs affinées

Brie, St Paulin et Chèvre et petite salade verte, vinaigrette maison

- Le Vertige nuptial

Un buffet de desserts composé d'une variété d'entremets au chocolat, aux fruits, tartes, mousses... Présenté sur socle avec fontaines de glace et ouvert par les mariés, il peut être accompagné d'une pièce montée (en option). Ce buffet contient toujours un dessert personnalisé avec les prénoms des mariés et la date du mariage...

**58
euros TTC**

ESCAPADE GOURMANDE

- Mise en bouche froide ou chaude

- L'étal du pêcheur

Saumon rose en Bellevue, saumon fumé au raifort et perles marines, tomates au tartare de poisson blanc maison

- Buffet de viande et atelier cochonaille

Carré de porc à l'orange, filet de bœuf tradition, blanc de poulet au miel et amandes effilées, jambon à l'os sur griffe, demi-sec, jambon cru de Vendée, rosette, terrine de campagne à l'ancienne, pot de rillettes

- Le petit potager...

Salade strasbourgeoise, salade dolce vita, coleslaw, salade de tomates, carottes rapées aux raisins de Corinthe, taboulé à l'orientale, tagliatelles au pesto

- Buffet des saveurs affinées

Brie, bleu, St Paulin, chèvre et petite salade verte, vinaigrette maison

- Le Vertige nuptial

Un buffet de desserts composé d'une variété d'entremets au chocolat, aux fruits, tartes, mousses... Présenté sur socle avec fontaines de glace et ouvert par les mariés, il peut être accompagné d'une pièce montée (en option). Ce buffet contient toujours un dessert personnalisé avec les prénoms des mariés et la date du mariage...

CE QUI EST COMPRIS DANS CE PRIX

La mise à disposition des lieux, l'installation et le nettoyage, le service (1 chef de salle et serveurs en nombre suffisant pour une durée de prestation de 9 heures soit de 19h00 à 04h00 du matin), les arts de la table (nappage tissu, serviettes de table, verrerie, assiettes en porcelaine et divers), la prestation de nos cuisiniers, les softs à volonté (eaux plates et gazeuses, jus d'orange, Coca Cola, café et thé) et un régisseur de site (de mai à septembre).

NOUS POUVONS MODIFIER CES FORMULES EN FONCTION DE VOS SOUHAITS, VOIR LA PAGE OPTIONS.

Les Buffets (suite)

**65
euros TTC**

LA PART DES ANGES

- Mise en bouche froide ou chaude

Saveurs marines

- Saumon rose en Bellevue, saumon fumé au raifort et perles marines, huîtres Marennes Oléron, crabe, gambas, tomates aux crevettes grises

- Buffet de viande et atelier cochonaille

Cuisses de caille fumées, filet de bœuf tradition, blanc de poulet au miel et amandes effilées, jambon à l'os sur griffe, jambon cru de Vendée, andouillette, demi-sec, foie gras maison et petite confiture de figue, terrine à l'ancienne

- Le petit potager...

Salade strasbourgeoise, salade flamande, taboulé à l'orientale, endives et pommes vertes, tagliatelles au pesto, coleslaw, salade dolce vita

- Buffet des saveurs affinées

5 variétés : chaource, livarot, Mont des Cats, chèvre, roquefort et petite salade verte, vinaigrette maison

Le Vertige nuptial

Un buffet de desserts composé d'une variété d'entremets au chocolat, aux fruits, tartes, mousses... Présenté sur socle avec fontaines de glace et ouvert par les mariés, il peut être accompagné d'une pièce montée (en option). Ce buffet contient toujours un dessert personnalisé avec les prénoms des mariés et la date du mariage...

CE QUI EST COMPRIS DANS CE PRIX

La mise à disposition des lieux, l'installation et le nettoyage, le service (1 chef de salle et serveurs en nombre suffisant pour une durée de prestation de 9 heures soit de 19h00 à 04h00 du matin), les arts de la table (nappage tissu, serviettes de table, verrerie, assiettes en porcelaine et divers), la prestation de nos cuisiniers, les softs à volonté (eaux plates et gazeuses, jus d'orange, Coca Cola, café et thé) et un régisseur de site (de mai à septembre).

NOUS POUVONS MODIFIER CES FORMULES EN FONCTION DE VOS SOUHAITS, VOIR LA PAGE OPTIONS.

Les Menus

54
euros TTC

TABLE EN FÊTE

- Mise en bouche froide ou chaude

- Croustade d'escargots au beurre aillé
Feuilleté d'écrevisse sur buisson méli mélo sauce fine au vin blanc
Saint Jacques à la provençale
Saumon chaud et petits légumes sauce veloutée au safran

- Filet mignon de porc à la forestière
Poularde aux morilles
Suprême de pintadeau aux figues
Gigolette de canard confite au sel de Guérande

- Garniture potagère, 3 accompagnements selon marché du jour

- Buffet des saveurs affinées
Brie, St Paulin, chèvre et petite salade verte, vinaigrette maison

- Le Vertige nuptial
Un buffet de desserts composé d'une variété d'entremets au chocolat, aux fruits, tartes, mousses... Présenté sur socle avec fontaines de glace et ouvert par les mariés, il peut être accompagné d'une pièce montée (en option).

Ce buffet contient toujours un dessert personnalisé avec les prénoms des mariés et la date du mariage...

59
euros TTC

AU DÉTOUR DES SAVEURS

- Mise en bouche froide ou chaude

- Foie gras de canard Maison et sa petite confiture de figues
Cassolette de Saint Jacques sauce fine Champagne
Médaillon de sole, julienne de légumes et petit velours safrané
Feuilleté de ris de veau et cèpes

- Médaillon de veau aux morilles
Pavé d'agneau à la Sisteronaise (petite pommade au romarin, thym et ail)
Caille farcie sauce brune
Dos de cabillaud à la dieppoise

- Garniture potagère, 3 accompagnements selon marché du jour

- Buffet des saveurs affinées (brie, bleu, St Paulin et chèvre) et petite salade verte, vinaigrette maison

- Le Vertige nuptial
Un buffet de desserts composé d'une variété d'entremets chocolat, fruits, tartes, mousses... Présenté sur socle avec fontaines de glace et ouvert par les mariés, il peut être accompagné d'une pièce montée (en option).

Ce buffet contient toujours un dessert personnalisé avec les prénoms des mariés et la date du mariage...

CE QUI EST COMPRIS DANS CE PRIX

La mise en place des tables, l'installation et le débarrasage, le service (1 chef de salle et serveurs en nombre suffisant pour une durée de prestation de 9 heures soit de 19h00 à 04h00 du matin), les arts de la table (nappage tissu, serviettes de table, verrerie, assiettes en porcelaine et divers), la prestation de nos cuisiniers, les softs à volonté (eaux plates et gazeuses, jus d'orange, Coca Cola, café et thé) et un régisseur de site (de mai à septembre).

NOUS POUVONS MODIFIER CES FORMULES EN FONCTION DE VOS SOUHAITS, VOIR LA PAGE OPTIONS.



Les Menus (suite)

65
euros TTC

TENTATION GOURMANDE

- Mise en bouche froide ou chaude
- Marbré de foie gras maison et magret, petit biscuit à la figue
Chair de homard en petite salade fine
Pot au feu de la mer (lotte, Saint Jacques, rouget et langoustine)
Brochette tiède de gambas et Saint Jacques
- Chateaubriand façon Périgueux
Suprême de caille aux raisins
Pièce de veau aux morilles
Filet de bar à l'estragon
Garniture potagère, 3 accompagnements selon marché du jour

- Buffet des saveurs affinées

5 variétés : chaource, livarot, Mont des Cats, chèvre; roquefort et petite salade verte, vinaigrette maison

- Le Vertige nuptial

Un buffet de desserts composé d'une variété d'entremets au chocolat, aux fruits, tartes, mousses... Présenté sur socle avec fontaines de glace et ouvert par les mariés, il peut être accompagné d'une pièce montée (en option). Ce buffet contient toujours un dessert personnalisé avec les prénoms des mariés et la date du mariage...

CE QUI EST COMPRIS DANS CE PRIX

La mise à disposition des lieux, l'installation et le nettoyage, le service (1 chef de salle et serveurs en nombre suffisant pour une durée de prestation de 9 heures soit de 19h00 à 04h00 du matin), les arts de la table (nappage tissu, serviettes de table, verrerie, assiettes en porcelaine et divers), la prestation de nos cuisiniers, les softs à volonté (eaux plates et gazeuses, jus d'orange, Coca Cola, café et thé) et un régisseur de site (de mai à septembre).

NOUS POUVONS MODIFIER CES FORMULES EN FONCTION DE VOS SOUHAITS, VOIR LA PAGE OPTIONS.

Les Options Possibles

Les boissons alcoolisées en option et à volonté :

FORFAIT BOISSONS 1 AU TARIF DE 6 EUROS TTC

Apéritif cocktail au choix

Sauvignon Bernissac Fleur de Lys

Comté Tolosan rosé Marquis de la Chevillierie

Comté Tolosan rouge Marquis de la Chevillierie

FORFAIT BOISSONS 2 AU TARIF DE 8 EUROS TTC

Apéritif cocktail au choix

Sauvignon Bernissac Fleur de Lys

Comté Tolosan rosé Marquis de la Chevillierie

Bordeaux 1819 Cruse 6^{ème} Génération

FORFAIT BOISSONS 3 AU TARIF DE 11 EUROS TTC

Apéritif cocktail au choix

Chardonnay Pays d'Oc,

Maison de Virginie 2013 ou Montbazillac Château Haute Fonrousse

Comté Tolosan rosé Marquis de la Chevillierie

Graves Château Cabannieux 2013

Une coupe de pétillant est servie au dessert.

Liste des cocktails : "le grand bleu" à base de pétillant , curaçao et cognac, le "soleil levant" à base de jus d'orange, soho et grenadine, variété de kirs (pêche, mûre, framboise...). Pour une soupe de "Champagne" réalisée avec du pétillant, compter un supplément de 1 euro. Apéritif au Champagne Brut : + 3 euros

Les bières :

Fût de 30 litres Kronembourg : 120 euros TTC - Fût de 30 litres 1664 : 140 euros TTC

Fût de 30 litres GRIMBERGEN : 160 euros TTC - Un fût équivaut à une centaine de bières

LES DIVERS

Invités de soirée (dessert, softs à volonté) : 16 euros TTC (20 euros dès le fromage)

Heure supplémentaire après 4h : 150 euros TTC (facturation par tranches de demi-heures entamées)

Forfait éclairage lounge (6 pars à leds programmables) : 150 euros TTC

Housse de chaise : 4 euros TTC par unité (avec chaise assortie pour un "tombé" parfait)



Vous souhaitez une entrée à table (ou une 2^{ème}) ?

**8 euros TTC
au choix**

LES ENTRÉES

Noix de Saint Jacques à l'effilochée d'endive caramélisée

Saumon fumé, mousseline de raifort et perles marines (- 1 €)

Médailillon de sole, julienne de légumes et velours safrané (-1 €)

Foie gras de canard Maison et petite confiture de figues

La véritable Langue Lucullus de Valenciennes et son cramique (+1 €)

Ris de veau et chanterelles en habit d'automne

Feuilleté d'écrevisse sauce Chablis et petit buisson de légumes (-1 €)

MENUS ENFANTS

Inutile de tenter d'éduquer nos bambins à la gastronomie ce soir là.

Pour la quiétude des parents, nous vous proposons donc un menu simple et de qualité :

**13 euros
TTC**

Croisillon à l'emmental

Emincé de volaille à la crème et tagliatelles

Le buffet de desserts des mariés

Coca Cola, jus de fruits, eau minérale

Tarif valable de 5 à 10 ans -

Même menu que les adultes : 1/2 tarif

Moins de 5 ans : gratuit

Les Options Possibles (Suite)

BRUNCH LE DIMANCHE

Uniquement pour un lendemain de fêtes... Tout compris...

17 euros TTC
par personne

GRAND BUFFET DECOUVERTE

Le goût du vrai et du convivial...

- L'étal du pêcheur
Tomates au tartare de poisson blanc
- Buffet de viande et atelier cochonaille
Filet de bœuf tradition, poulet rôti, jambon cru de Vendée, salami, terrine de campagne à l'ancienne, roulade pistache
- Le petit potager...
Salade piémontaise, carottes râpées, taboulé à l'orientale, betteraves rouges
- Brie et tarte aux pommes

Location de salle et service compris jusque 17h00 (au delà, 100 euros TTC par heure supplémentaire)
Eaux et softs à volonté, café
Fourniture de tout le matériel (nappage papier et vaisselle à usage unique)

Forfait boissons à 3 euros TTC

Vin rosé (1 bouteille pour 5), vin rouge (1 bouteille pour 5), bière en bouteille (1 litre pour 5)



Animation musicale

La société France Événement vous laisse libre le choix des prestataires DJ ou autre et ne peut interférer sur ce choix sauf si nous jugeons que ce prestataire est susceptible de nuire à notre image par son manque de professionnalisme ... Nous avons toutefois agréé un partenaire que vous pouvez contacter directement et librement au 06.87.70.40.39 (Laurent Sonorisation).





LES SALONS DU CHATEAU
FRANCE EVENEMENT

21, rue du bas chemin

59560 COMINES

T : +33(0)3 20.21.85.87

www.france-evenement.fr

Courriel : contact@france-evenement.fr

