

Offres professionnelles 2022/2023



Evénements d'entreprise

Vous souhaitez allier travail et plaisir? Vous voulez récompenser vos collaborateurs, les motiver, célébrer un événement ou informer vos partenaires?

Que vous organisez un événement interne, un lancement de produit, un séminaire, un team building, une soirée cocktail pour vos clients, un anniversaire d'entreprise, un arbre de Noël, un repas de fin d'année show cabaret, «Pool Party » ... Nous mettons notre expertise et créativité au service de vos plus beaux événements et orchestrons pour vous des moments fédérateurs pour votre entreprise.

Domaine Provençal au coeur de la Provence, le Castel est un lieu chaleureux et conviviale, dédié à l'événementiel depuis 30 ans. Si vous avez quelque chose à fêter ou à annoncer, nous organisons vos événements d'entreprise sur mesure en accord avec votre budget.

Notre expertise technique, logistique et organisationnelle nous permet de coordoner confortablement des événements allant de 20 personnes à 250 personnes. Facilitez-vous la vie et optez pour le Castel!

Mise à disposition:

- Plusieurs espaces de réception climatisés entièrement équipés (son, lumière, vidéo projection multi-écrans et espaces scéniques).
- Parking privé de 250 places (facile d'accès pour les bus).
- Fibre dédiée entreprise 100 Mb/s et zone WI-FI.
- Régisseur technique, personnel de salle et vestiaire.
- 3 bornes de recharge électrique

Services proposés:

- Traiteur
- Réalisation de la scénographie de votre événement.
- Spectacle, piste de danse, animations, DJ.
- Équipement selon vos besoins: micro HF, pupitre, paper-boards etc.
- Conférence en streaming (sur devis)









Espaces de Réceptions

1 Parc & Jardins 500m²

- Idéal pour vos repas à thème, organisation de «Team Buildings»
- Espace Bar avec cuisine extérieure et mobilier de jardin compris
- Aire de jeux pour enfants

7 Salle Provence 330m²

- Espaces scénique, bar, vestiaire, petit salon, ainsi que la cour extérieure attenante

3 Salon Maïstrau 150m²

- Espaces scénique et cour extérieure attenante

4 Espace Patio 500m²

- Espace semi-couvert avec bar
- Espaces ouvert avec piscine, mobilier piscine, SPA et jardins,

Selon vos besoins, nous pouvons vous proposer plusieurs espaces de réceptions.

	Tables en «U»		10	Rectangle Conférence		Écolier		Théatre		Banquet		Cocktail	
								<u> </u>		00			
	-	E				<u>=</u> =		шшп		00			
1	I	50	١	50 I		80	I	300	١	250	١	500	
2	I	50	Ī	50 l		80	Ī	300	I	200	I	250	
3	I	40	I	50		50	I	80	I	100	I	120	
4	I	50	I	50 l		40	I	150	I	180	I	350	

Conseil : pour un nombre de participants inférieur à 50 les dispositions en « U », en rectangle ou en écolier sont préférables

Formules apéritives

Retrouvez-vous pour un moment de convivialité dans un de nos salons privatisés en complétant vos formules repas avec un apéritif.

Mise en bouche

servi à table

Kir de Bienvenue Feuilletés apéritifs 3 pièces/pers

Apéritif standard

Boissons

Vins rouge, rosé et blanc, kir cassis Marquisette, planteur et jus de fruits Bar à sirops

* * * * * Amuses bouches

Olives provençales, petits légumes croquants avec anchoïade Croustillades et ses petits parfaits de tapenades, poichichade Caviar d'aubergine et confits de tomates Guacamole et ses nachos sauce salsa

> Les servis chauds Assortiments de feuilletés Calamars à la Romaine et accras de morue Farandole de pizzas maison

Pour plus de plaisir

Minis pièces de dégustation (5 pièces/pers)

Navettes maraichères

Assortiment de Verrines et toasts du chef

Assortiment de charcuteries du pays

Côté mer (2 pièces/pers) Cocktail de fruits de mer safrané Coquille St Jacques marinées à l'huile truffée

* * * *

Atelier foie gras (2 pièces/pers)
Foie gras mi-cuit à l'armagnac avec ses pains spéciaux, compotée
d'oignons ou chutney de figues

Formule alimentaire spécifique (7 pièces/pers) Le Chef vous proposera un ensemble de mets de saison à déguster autour d'un buffet dédié

> Forfait sodas Coca-Cola, Ice Tea, Scheweppes, Orangina etc...

* * * *

Nos menus

Menu Nais

Papeton d'aubergine, confiture d'oignons, compotée de tomates Crespéou, provençal, concassé de tomates et mesclun Gougère de saumon fumé, fromage frais et endives à l'huile de noix

> Parmentier de canard et son jus au romarin Galantine de dinde farcie, sauce chorizo ou forestière Saumon à l'unilatérale sauce au vin blanc

Traditionnelle crème brûlée à la vanille de Bourbon Tarte aux pommes paysannes tiède, crème à la vanille de Bourbon Salade de fruits (selon la saison)

Boissons comprises dans les menus :
- Une bouteille de vin pour 4 personnes
- Eaux minérales et pétillantes
- Boissons chaudes

Menu Manon

Foie gras mi-cuit à l'armagnac avec ses pains spéciaux, compotée d'oignons ou chutney de figues
Salade Périgourdine au magret de canard fumé et gésiers confits
Gravlax de saumon à la betterave, siphon citronné, jeunes pousses
Aumônière de Saint-Jacques rôties beurre blanc *(sup)*

Pavé de veau cuit en basse température, sauce calvados Dos de cabillaud, orge perlée façon risotto, sauce champenoise Papeton d'agneau aux parfums de Provence Filet de dorade, fine ratatouille, jus d'herbes Tournedos de boeuf sauce forestière *(sup)*

Fromages (sup)

Traditionnel entremet poire chocolat Pomme pécheresse mascarpone et coeur gourmand, sablet breton

Amuses bouches

Olives provençales, petits légumes croquants avec anchoïade Croustillades et ses petits parfaits de tapenades, poichichade

> Caviar d'aubergine et confits de tomates Guacamole et ses nachos sauce salsa

> > * * * *

Formule cocktail

Formule accessible à partir de 30 personnes

Afin de créer un moment fédérateur, et accompagner votre formule cocktail, optez pour une ambiance musicale qui vous ressemble (groupe musical ou DJ).

Il est possible d'agrémenter votre buffet boissons, d'alcools forts, de champagne, vins ou de softs pour toute la soirée avec un forfait «Open Bar». Vous pouvez aussi compléter votre formule avec vos boissons sans droit de bouchon.

Boissons

Vins rouge, rosé et blanc Kir cassis Marquisette, planteur Jus de fruits artisanaux Bar à sirops, eau pétillante Minis pièces de dégustation Navettes maraichères

Assortiment de Verrines et toasts du chef Assortiment de charcuteries du pays

Les servis chauds

Assortiments de feuilletés Calamars à la Romaine et accras de morue Farandole de pizzas maison

> * * * * * Côté plancha

Brochette de volaille et poivrons marinés Brochette de Kefta aux épices d'Orient Brochette de magret de canard mariné

Côté charcuterie

Jambon entier à la découpe toasts à l'espagnole

Côté mer

Cocktail de fruits de mer safrané Coquille St Jacques Marinées à l'huile truffée

* * * * *
Desserts

Assortiments de mignardises et verrines : crème brulée, mousse au chocolat, pana cotta et opera



Formules à thèmes

Boissons comprises (une bouteillle de vin pour 4 personnes, eaux minérales et pétillantes, boissons chaudes.)

Formule paëlla

Assiette composée Paella royale Dessert de saison

Formule antillaise

Assiette antillaise, sauce au chien Fricassée de poulet sauce rhum coco Riz Créole et gratin de Christophines Dessert de saison

Formule grillades

Assiette composée
Brochette de Volaille, Côte d'Agneau
Piccata de Boeuf, Chipolata et Merguez
Saumon à la plancha
Pommes de terre grillées
Ratatouille
Dessert de saison



Buffet campagnard

Festival d'entrées

Salade piémontaise, oeufs mimosa Taboulé à la menthe, crespeou Tomates mozzarella au basilic Plateau de charcuterie Saumon en bellevue Salade verte et ses croûtons aillés

Plancha

Carpaccio de poisson Seiches à la persillade Piccata de boeuf

Grillades

Volaille marinée, Côte d'Agneau Pommes de terre grillées et ratatouille

Buffet de desserts

Salade de fruits frais, mousse au chocolat Îles flottantes.

Vous pouvez compléter ces formules repas avec un vin d'accueil servi à table, ou pour plus de convivialité optez pour un buffet apéritif

Pour plus de plaisir

Vous souhaitez une animation lors de votre événement?

Nos DJ Animateurs apporteront toutes leurs compétences professionnelles pour la réussite de votre événement. Vous pourrez établir au préalable une liste de musiques afin de personnaliser le programme musical. Vous pouvez nous faire part d'événement à fêter (anniversaire ou autre), et nous pourrons intégrer également vos animations dans notre programmation. Nous mettons à votre disposition une sonorisation de qualité conforme à la législation en vigueur et tout notre savoir-faire.



Sur Devis



MARIAGES Offrez-vous le plus beau jour de votre vie

SPECTACLES Show-cabaret, Diner spectacle...

EVENEMENTIEL Particuliers & Pros, Business Events...

TRAITEUR Cocktails, menus, pièces événementielles



Nous contacter:

04.90.25.74.08 contact@lecastel.biz

Nous rencontrer:

lecastel.biz Chemin de la Caramude 30400 Villeneuve-les-Avignon

Nous Suivre:

lecastel.biz







Nous situer:

