CASTEL

ESPACES ÉVÉNEMENTS

- Espaces de réceptions -
- Réunions et Séminaires -
- Traiteur et animations -

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

2

3

4

1 Parc & Jardins

- 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

2 Salle Provence

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

3 Salon Maïstrau

- Espace scénique et cour extérieure attenante

4 Espace Patio

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

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

	Tables en «U»	Rectangle Conférence	Écolier	Théatre	Banquet	Cocktail
1	50	50	80	300	250	500
2	50	50	80	300	200	250
3	40	50	50	80	100	120
4	50	50	40	150	180	350

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

Nos forfaits

Nos forfaits et menus sont personnalisables selon vos souhaits. Ils comprennent la location d'une salle de réunion ainsi que tout le matériel nécessaire au déroulé de votre événement (vidéoprojecteur, multi-écrans, micros, pupitre, paperboards, etc..).

Forfait 1/2 journée d'étude :

Un événement de moins de 20 pers
À partir de 20 pers
De la 51éme personne à +

De 8h00 à 13h00 :
- Café d'accueil
- Collation du matin
- Déjeuner Menu Nais

Forfait journée d'étude :

Un événement de moins de 20 pers
À partir de 20 pers
De la 51éme personne à +

De 8h00 à 18h00 :
- Café d'accueil
- Collation du matin et de l'après-midi
- Déjeuner Menu Nais

Vous souhaitez organiser un événement sur plusieurs jours ?
Nous établirons ensemble un devis en fonction de vos besoins et de votre budget.

Formule collations

compris dans les forfaits

Café d'accueil :
Boissons chaudes , jus de fruits, mini viennoiseries, panière de fruits, madeleines

La pause douceur :
Boissons chaudes, jus de fruits, gâteaux, fruits

Nos menus

Menu Nais

compris dans les forfaits - uniquement le midi

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

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

Fromages

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

Nos plats sont accompagnés d'une garniture de saison

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...

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

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

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

Nos formules à thèmes vous
sont proposés de Mai à Septembre.

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 servis à table, ou pour plus de convivialité optez pour un buffet apéritif.

CASTEL

ESPACES ÉVÉNEMENTS

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 :