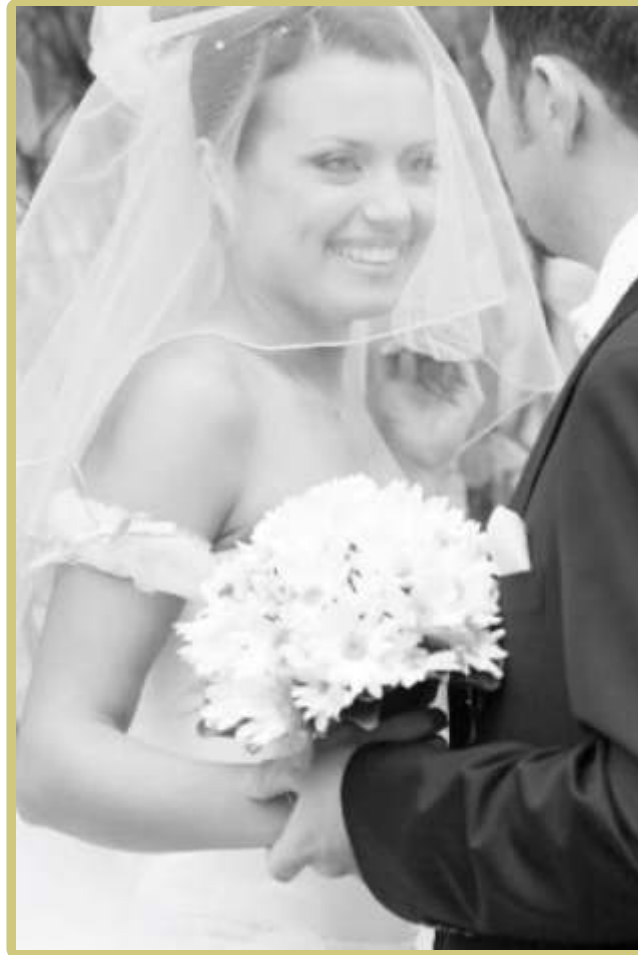


# MARIAGE

D'EXCEPTION



CASTEL

---

★★★★★

ESPACES ÉVÉNEMENTS

# «LIEU ATYPIQUE POUR LA RÉALISATION DE VOTRE PROJET»

LE PARC



ESPACE PATIO



ESPACE BAROQUE



**CASTEL**  
\*\*\*\*\*  
ESPACES ÉVÉNEMENTS

TARIFS 2022/2023



## Offrez vous le plus beau jour de votre vie



- **C**astel Espaces Événements créée en 1989, avec plus de 1000 mariages à son actif et ses partenaires sont un gage de réussite pour votre mariage. En effet, nous nous engageons à vous simplifier l'organisation complète d'un tel événement en toute sérénité.

- **M**ise à disposition: espaces de réception, Espaces bar, Terrasses et jardin, Espace piscine, zone Wifi, Aire de jeux en plein air, vaste parking.

- **F**acile d'accès de part sa situation géographique (5 mn. d'Avignon, 10mn. d'Orange, 30mn. de Nîmes)

- **N**otre service Traiteur est à votre disposition pour la réalisation de vos cocktails, menus, lendemain de fête et pièces événementielles ou dans vos lieux.

- **JT** Production, créateur d'ambiance, décoration, DJ, videaste, vidéo projection, espaces scéniques, sont le gage de réussite de votre soirée.

## «LIEU ATYPIQUE POUR LA RÉALISATION DE VOTRE PROJET»



## «CHOISISSEZ LA FORMULE MARIAGE QUI VOUS RESSEMBLE»



## «CES PETITS PLUS DÉCORATIFS QUI FONT LA DIFFÉRENCE»



## «UNE AMBIANCE FESTIVE POUR UNE SOIRÉE INOUBLIABLE»



# «VOTRE MARIAGE EST UNIQUE CETTE JOURNÉE AUSSI»

- Les Lieux:
- Grand Parking
  - Parc ombragé, Aire de jeux pour les enfants.
  - Patio (pool house), Piscine.
  - Salles et Salon climatisés, Terrasses.
  - Equipements scénique, vidéo projection , sonorisation.

Le Déroulement dès votre arrivée 3 lieux pour vous accueillir.

- **Le Parc:** pour apprécier un rafraîchissement sous les pins autour de notre bar d'été, espace photo près du bassin.
- **Le Patio:** pour le cocktail apéritif au bord de la piscine, équipé de salons confortables, voiles d'ombrage, ambiance lounge (voir conditions)\*
- **Les Espaces:** salle Baroque climatisée, la cour du mas sous les arbres vous permettront de déguster votre repas. Le Salon et l' Aire de jeux pour vos enfants.

La propriété est à votre disposition, pour vous et vos invités en exclusivité, nous pourrons mettre en scène votre mariage selon vos désirs ou vos thèmes même les plus originaux.

Exclusivité 1 jour	Saison Mi-Mai à Mi-Septembre	Hors Saison	Espace Patio
Samedi	3500€	2500€	650€
Autres Jours	2000€	1500€	450€

# UNE CÉRÉMONIE LAÏQUE POUR MON MARIAGE:



- Vous n'envisagez pas de vous marier religieusement, mais vous n'avez pas envie de vous contenter de la mairie... et si vous organisiez votre propre cérémonie laïque?
- Non croyants, ou issus de confessions différentes, vous ne souhaitez pas vous contenter du passage à la mairie, souvent vécu comme anonyme et expéditif? Vous voudriez injecter du sens et de l'émotion dans votre mariage? Choisie par de plus en plus de jeunes mariés, la cérémonie laïque a des chances de vous séduire.
- Par définition, une cérémonie laïque est une cérémonie non religieuse, qui peut être célébrée lors de tous les grands événements de la vie. Elle n'est pas codifiée: chacun y met ce qu'il souhaite et organise son déroulement librement, construisant ainsi une célébration à son image. A l'instar d'un mariage religieux, une cérémonie laïque est dépourvue de valeur légale et ne revêt qu'une dimension spirituelle et symbolique.
- Le Castel vous permet de sortir des sentiers battus en offrant une cadre naturel et aménagé propice au parfait déroulement de cette cérémonie intime.

## Le Plus:

- Aucunes contraintes ! C'est vous qui imaginez votre propre cérémonie. Vous êtes donc libres de parler de ce que vous voulez!

- Cérémonie « Laïque »:
- Mise en place des chaises, arche, sonorisation et technicien
  - Prestation: 450€ ttc. sur la base de 100 personnes maximum ( 2€ par pers. supplémentaire)
  - Scénarisation, officiant et décoration sur devis

NOS PRESTATIONS CULINAIRES PEUVENT ÊTRE MODIFIÉES  
PAR NOTRE CHEF DE CUISINE SELON VOS DÉSIRES

## Buffet Apéritif 15€ par personne

### Boissons à discrétion comprises

Marquissette, Planteur, Vin Blanc et Rosé,  
Sirops, Bar à Smoothies frais

### Amuse Bouches

Olives Provençales, Légumes en anchoïade  
Croustillades avec assortiments de:  
Tapenades, Poichichade, Caviar d'aubergines  
Assortiment de Verrines Maraîchères

### Mini pièces de Dégustation

Assortiments de Toasts (4 pièces)

### Servis Chauds

Assortiments de Feuilletés, Merguez, Chipolata  
Beignet de calamar, Accras de morue,  
Cocktail de fruits de mer à la Provençale  
Farandole de Pizzas, Mini Croque-Monsieur

Forfait eau gazeuse 80€ttc (120€ sur 2 jours)

Alcools et Sodas complémentaires fournis par vos soins seront servis gratuitement  
Ces Formules apéritives peuvent être servies sur le lieu de votre choix.(forfait déplacement sur devis)



NOS PRESTATIONS CULINAIRES PEUVENT ÊTRE MODIFIÉES  
PAR NOTRE CHEF DE CUISINE SELON VOS DÉSIRES

### à la Carte 0.50€ la pièce

- Tomate cocktail façon pomme d'Amour
- Mini Wrap, Mini Samoussa
- Mini Quiche Lorraine
- Sucette de feuilletés

### Atelier Plancha

3 Brochettes aux choix 6€/Pers

Brochette de Poulet mariné au citron

Brochette de Magret de Canard

Brochette de kefta de Boeuf aux Epices d'Orient

### Atelier foie gras 10€

Poste foie gras, Au torchon et Poêlé  
accompagné de pain de campagne et pain d'épices.

### Bar à Mojito animé (ou autres cocktails)

forfait de 100€ TTC par bouteille comprenant l'animation et tous les éléments nécessaires à la réalisation.

Pain surprise 70 pièces 42€.

Atelier Jambon à la découpe et ses toasts 150€ttc

(jambon serrano 3.5kg min/pièce)

Banc de l'Ecailler avec notre partenaire (sur devis).

Groupe Musical (sur devis)

Animation DJ (sur devis).

NOS PRESTATIONS CULINAIRES PEUVENT ÊTRE MODIFIÉES  
PAR NOTRE CHEF DE CUISINE SELON VOS DÉSIRES

## Menu Saveur 45€

120 pers minimum facturées, le Samedi uniquement en saison.

### Entrées

Crespéou Provençal, concassé de tomates  
ou Papeton d'aubergines, coulis de tomates au basilic  
ou Saumon Gravelax, Espuma au Gingembre  
nos entrées sont accompagnées de jeunes pousses.

### Viandes

Filet Mignon de Porcelet sauce forestière ou  
Cuisse de Canard confite et son crémeux de côte du Rhône ou  
Médaille de poulet et sa farce fine, sauce crustacé ou  
La Traditionnelle Daube Avignonnaise ou  
Nos plats sont accompagnés de légumes frais de Saison.

### Fromage

Chèvre frais aux herbes de Provence.

### Desserts

Pièce montée revisitée ou Entremet façon Wedding Cake.

### Café

## Menu Gourmet 55€

100 pers minimum facturées, le Samedi uniquement en saison.

### Entrées

Crespéou Provençal, concassé de tomates  
ou Papeton d'aubergines, concassé de tomates au basilic  
ou Saumon Gravelax, Espuma au Gingembre  
nos entrées sont accompagnées de jeunes pousses.

### Poissons

Pavé de Saumon cuit à l'unilatérale, sauce beurre blanc  
ou Filet de Daurade, Fine Ratatouille Provençale.

### Viandes

Filet Mignon de Porcelet sauce Forestière  
ou Cuisse de Canard confite et son crémeux de côte du Rhône  
ou Médaille de poulet et sa farce fine, sauce crustacé  
ou La Traditionnelle Daube Avignonnaise  
Nos plats sont accompagnés de légumes frais de Saison.

### Fromage

Chèvre frais aux herbes de Provence.

### Desserts

Omelette Norvégienne et son coulis de fruits rouges  
ou Délice Mascarpone aux Fruits Rouges.  
ou Entremet Poires chocolat, macaron, crème anglaise

### Café



NOS PRESTATIONS CULINAIRES PEUVENT ÊTRE MODIFIÉES  
PAR NOTRE CHEF DE CUISINE SELON VOS DÉSIRES

## Menu Délice 70€

80 pers minimum facturées, le Samedi uniquement en saison.

### Entrées

Terrine de Canard au Foie Gras maison **ou**  
Mille-feuilles d'aubergine, Tomate et Mozzarella au Pesto **ou**  
Roulade de Saumon à la Ricotta et herbes fraîches  
nos entrées sont accompagnées de jeunes pousses.

### Poissons

Bavarois de Saint-Jacques sauce Homardine **ou**  
Filet de Loup aux Ecailles de jardin et confit d'aubergine.

### Viandes

Gigot d'Agneau Flambé à l'Armagnac **ou**  
Médaille de Veau sur sa Pomme Rôtie, sauce Calvados **ou**  
Suprême de Pintade et sa Crème au Chorizo  
Nos plats sont accompagnés de légumes frais de Saison.

### Fromage

Duo fromager et ses Pains Spéciaux.

### Desserts

Fondant tout Chocolat  
Tiramisu Café amaretto  
Entremet Poires chocolat, macaron, crème anglaise

### Café

## Menu Prestige 85€

60 pers minimum facturées, le Samedi uniquement en saison.

### Entrées

Duo de Canard, Foie Gras, Magret fumé et Chutney aux Figues  
**ou** Saint Jacques rôtie en Feuilleté sur son lit de caviar d'aubergines  
**ou** Demi-homard gratiné et son pistou de légumes (5€ en sup.)  
nos entrées sont accompagnées de jeunes pousses.

### Poissons

Marmite de crustacés en croûte dorée et petits légumes  
**ou** Dos de Cabillaud et son crémeux à l'Oseille.

### Granité au champagne

### Viandes

Filet Mignon de porcelet aux cèpes  
**ou** Pavé de Filet de Boeuf et son jus corsé  
**ou** Médaille de Veau façon Rossini  
Nos plats sont accompagnés de légumes frais de Saison.

### Fromage

Trio Fromager et ses Pains Spéciaux.

### Desserts en Buffet

Iles flottantes, Fruits flambés, crêpes, Salade de Fruits Frais.  
Glaces et sorbets, omelette Norvégienne, Mousse au chocolat,  
Moelleux au chocolat, Fontaine chocolat et ses brochettes,  
Mignardises et Verrines..

### Café

## Cocktail Dînatoire 90€

80 pers minimum facturées, le Samedi uniquement en saison.

### 1/ Cocktail debout

#### Boissons à discrétion

Marquissette, Planteur, Vin blanc, rosé et rouge, Sirops  
Jus de fruits frais servis en buffet.

#### Bar à Mojito animé supplément 4€

#### Amuse Bouches

Olives Provençales, Légumes en anchoïade, Croustillades avec  
assortiments de: Tapenades, Poichichade, Caviar d'aubergines,

Tomate cocktail façon pomme d'Amour

Brochettes chorizo et fromage, Paté en croûte, Mini Wrap,

Assortiment de Verrines Maraîchères

#### Mini pièces de Dégustation

Assortiments de Toasts (4 pièces)

#### Servis Chauds

Assortiments de feuilletés et Pizzas

Mini Croque Monsieur, Merguez, Chipolata

Beignets de calamar, Moules à la persillade, Cocktail de fruits de mer

#### Coté Charcuterie

Jambon entier à la découpe

#### Poste Ecailler supplément 12€

Coquilles Saint-Jacques marinées à l'huile de truffe

Huîtres, Bulots, Crevettes

#### Poste Foie Gras

Poste foie gras, Au torchon et Poêlé  
accompagné de pain de campagne et pain d'épices.

#### Coté plancha

Fricassée de Poulet mariné au citron

Brochette de Magret de Canard

Brochette de kefta de Boeuf aux Epices d'Orient

#### Côté cuisine du monde:

Accras de morue, Guacamole et ses Nachos sauce salsa,

Nems, Assortiments de sushis, samoussa aux crevettes

#### Coté Méditerranéen:

Crespéou, Taboulé à la menthe fraîche, Tomates mozzarella au basilic,

Piquillos farcis à la brandade de morue, Caillettes Provençales chaudes

## 2/ Suivi du Repas à Table

#### Mise en Bouches

Trio gustatif (sorbet, macaron, Espuma de cresson)

#### Viandes au choix

Gigot d'Agneau Flambé à l'Armagnac

ou Médaille de Veau sur sa Pomme Rôtie et Calvados

ou Suprême de Pintade et sa Crème au Chorizo

Nos plats sont accompagnés de légumes frais de Saison.

#### Fromage

Chèvre frais aux herbes et baies roses

#### Desserts

Macaron géant fourré aux fraises, mascarpone vanille  
et sa crème anglaise pralinée

Fondant tout Chocolat

Tiramisu Café amaretto

Entremet Poires chocolat, macaron, crème anglaise

#### Café

## ✦ Entracte 4€ ttc/pers

- Sorbet Provençal  
(Sorbet Poire Marc de Provence)
- Sorbet des Garrigues  
(Sorbet Thym, arrosé de Farigoulette)
- Granité Champagne  
(Sorbet Champagne, arrosé de Champagne).

## ✦ Buffet dessert 13€ ttc/pers

- Iles flottante, Mignardises
- Fruits flambés, crêpes
- Glaces et sorbets, omelette Norvégienne
- Mousse au chocolat, Moelleux au chocolat
- Fontaine chocolat et ses brochettes
- Salade de Fruits Frais.
- Mignardises et Verrines

## ✦ Service Pâtisserie:

Etonnez vos invités avec une pièce événementielle:

- Pièce montée revisitée (2 choux/pers) 6.50€ ttc/pers
- Entremet pâtissier façon Wedding Cake 6€ ttc/pers
- Assortiment de mignardises 2€ ttc/pers/pièce.

Prestataire extérieur, nous réalisons la découpe de votre pièce événementielle 1.50€ ttc/pers (service et vaisselle compris)



## ✦ Menu Enfant (-12 ans) 22€ ttc/enfant

Accès au buffet apéritif

box surprise offerte

- Hamburger maison frites et crudités + dessert + boisson
- Nuggets frites et crudités + dessert + boisson

## ✦ Formule ado (de 12 à 18 ans):

-15% sur la formule choisie

## ✦ Mise à disposition de babys-sitters

Forfait 5h: 90€ ttc/baby-sitter (valable uniquement pour les lendemains conviviaux)

Forfait 9h: 150€ ttc/baby-sitter

- Une Baby-sitter pour 10 enfants maxi (de 3 à 12 ans)
- Une Baby-sitter pour 2 enfants bas âge maxi (moins de 3 ans)

## ✦ Vin du Castel 5€ ttc/pers

Vin de Pays 1 btle. pour 4 pers

Carte des vins avec nos partenaires

Bénéficiez d'un tarif cave, livraison au Castel, avec reprise des bouteilles non consommées.

Offert

- Service et rafraîchissement de vos Vins, Champagnes, Eaux minérales et autres boissons
- Mise en place et service de la Fontaine de champagne (champagne fournis par vos soins)
- Mise en place d'un Open bar (Café, Thé et Infusions servis en buffet à volonté)

Vous sont proposées dans un cadre convivial, à l'intérieur ou à l'extérieur.

Vous pouvez compléter ces formules repas par un vin d'accueil servi à table 3.50€ ttc/pers ou pour un moment convivial un buffet d'apéritif à partir de 10€ par personne.



### Formule Paella 27€ ttc/pers

Assiette composée.

Paella royale.

dessert de saison.

### Formule Antillaise 29€ ttc/pers

Assiette Antillaise, sauce chien

Fricassée de Poulet sauce coco et rhum.

Riz Créole et gratin de Christophines

dessert de saison.

### Formule Grillades 29€ ttc/pers

Assiette composée.

Brochette de Volaille, Côte d'Agneau,

Piccata de Boeuf, Seiche à la persillade.

Pommes de terre grillées et Ratatouille

dessert de saison.

Nos formules sont accessibles à partir de 30 pers.

### Vins du Castel (5€ ttc/pers):

Vin 1 bouteille pour 4 pers

Forfait eau gazeuse (voir conditions)

- Nos plats sont accompagnés d'une garniture de saison.
- Toutes nos formules comprennent les boissons chaudes (café/thé/infusion).
- Vous pouvez compléter ces formules repas par une formule apéritive.

### Formule Buffet Campagnard 38€ ttc/pers

#### Festival d'entrées:

Salade Piémontaise, Oeufs Mimosa, Taboulé à la menthe, Crespeou, Tomates mozzarella au basilic, Salade verte, Saumon Bellevue.

#### Planchas

Carpaccio de poisson, Seiches à la persillade  
Piccata de boeuf.

#### Grillades

Brochettes de Volaille, Côte d'Agneau,  
Pommes de terre grillées et Ratatouille

#### Desserts en buffet

Salade de fruits frais, Mousse au chocolat,  
îles flottantes.

## Nos suggestions ateliers: (sur devis)

Crêpes, Gaufres (Nutella, sucre, confitures)

Barbe à Papa, Pop Corn

Fontaine de chocolat et ses brochettes de

Guimauves.

Bar à mojitos

Candy bar

Karaoke etc...





## Le Brunch du Castel

vous est proposé dans un cadre convivial au bord de la Piscine, vous profiterez des espaces, spa et bains de soleil.

(mi-Mai à mi-Septembre) Horaires à partir de 11h30 jusqu'à 18h30.

adultes: 35€ ttc/pers et enfants (-12 ans) 20€ ttc

### Boissons Froides

Jus de fruits, Lait, Vin, Eau

### Boissons Chaudes

Café, Thé, Lait, Chocolat

### Les Sucrés du Petit Déjeuner

Viennoiseries, Toasts et Tartines de pain, Beurre, Confitures, Miel, Céréales

### Les Salés

Charcuterie : Saucisson et Jambon blanc

Anchoïades et ses petits légumes de saison, Cornichons, Oignons blancs

### Les Oeufs

Brouillade et oeufs durs

### Les Salades et Entrées

Salade verte, Taboulé, Tomates mozzarella basilic, Saumon Bellevue.

### Les Tartes Salées

Quiches, Pissaladières et Pizzas maison

### Espace Grill

Poissons, viandes et légumes d'accompagnement

### Les Fromages

Brie et Bleu

### Les Desserts

Yaourts, Salade de fruits, Gâteau au chocolat, Iles Flottantes

Privatisation des lieux 1000 € TTC uniquement en saison (Mi -Mai, Juin, Juillet, Août et Mi-Septembre)  
Cette formule peut être servie sous les pins sans privatisation.

## Concept Animation

Depuis plus de 30 ans, le Castel organise et anime des réceptions de mariage. Nos Disc-Jockeys Animateurs apporteront toutes leurs compétences professionnelles pour la réussite de votre soirée. Vous pourrez établir une liste de musiques de votre choix afin de personnaliser le programme musical, nous faire part d'événement à fêter (anniversaire ou autre), nous pouvons 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.



### Dj animateur / Sonorisation

Samedi	800€ ttc
Autres jours	650€ ttc

Location sonorisation, lighth et vidéo 300€ ttc

## Décoration

Raffinée & Originale, notre Décoratrice réalisera pour vous l'élément incontournable de votre réception, elle mettra en oeuvre toutes ses compétences pour réaliser la personnalisation unique de votre événement.

- Entretien privilégié, conseils
- Présentation de réalisations
- Mise en place et démontage dans la salle de réception ou location



Tarif décoration de table	sur devis
Housses de chaises/Chaise Napoléon III	4€ ttc
Mise en place de votre décoration	sur devis

# CASTEL

★★★★★

## ESPACES ÉVÉNEMENTS

*C'est aussi !*

### MARIAGES

Offrez - vous le plus beau  
jour de votre vie

### SPECTACLES

Show-cabaret,  
Dîner - Spectacle ...

### ÉVÉNEMENTIEL

Particuliers & Pros,  
Business Events ...

### TRAITEUR

Cocktail, menus,  
pièces événementielles



#### Nous joindre :

☎ 04.90.25.74.08

✉ [contact@lecastel.biz](mailto:contact@lecastel.biz)

#### Nous rencontrer :

🌐 [lecastel.biz](http://lecastel.biz)  
➡ Chemin de la Caramude  
30400 Villeneuve-les-Avignon

#### Nous Suivre :

📘 [Castel Espaces Evènements](#)

📷 [castel.espaces.evenements](#)