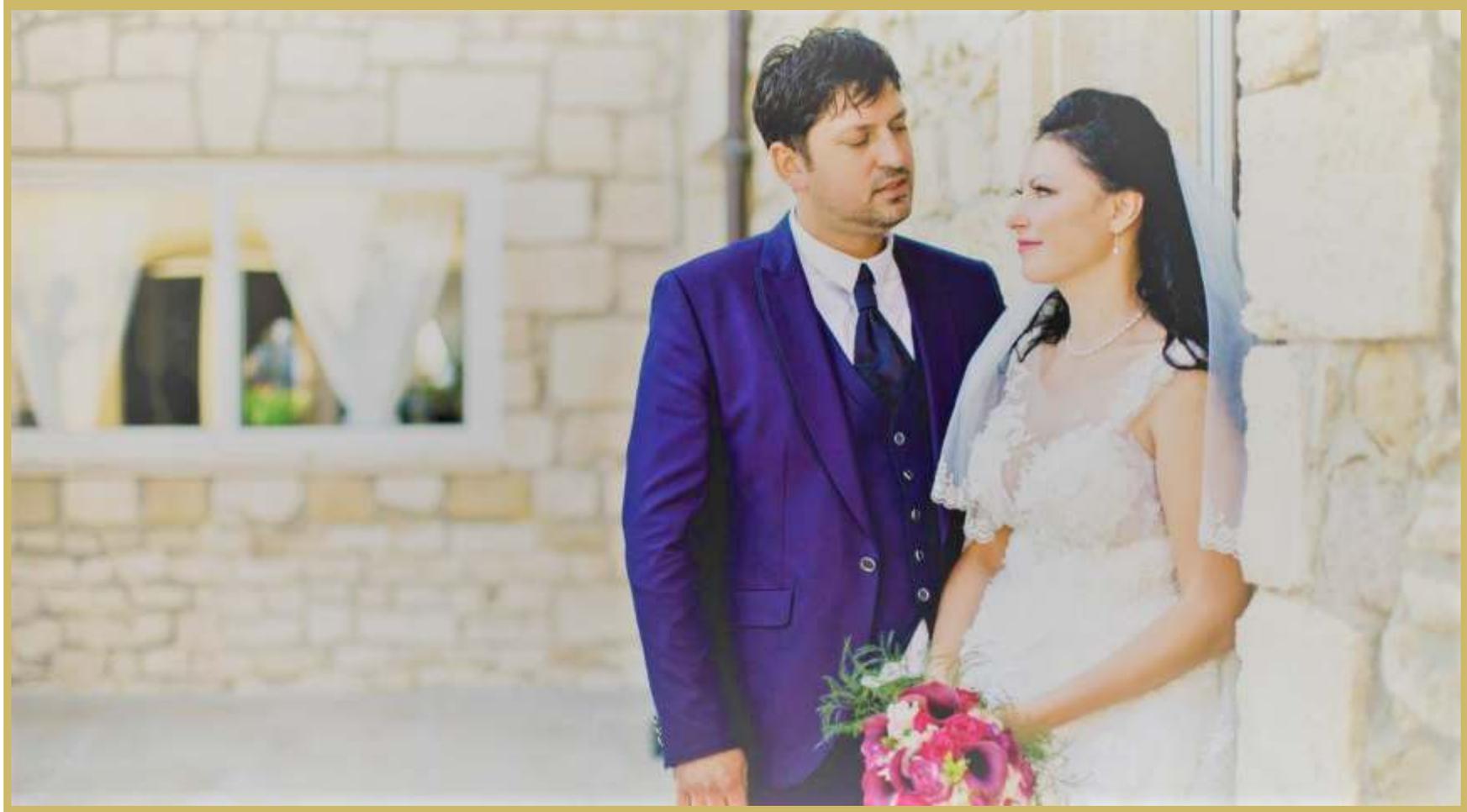


# CASTEL

— ★ ★ ★ ★ —  
ESPACES ÉVÉNEMENTS



Villeneuve-les-Avignon

# Bienvenue au Castel

Situé en plein coeur de la Provence, poussez les portes du Castel et profitez d'un cadre unique et idéal pour célébrer votre histoire. Laissez vous charmer par le chant des cigales sous les pins, l'atmosphère chaleureuse et intimiste de nos salles et l'ambiance festive du Patio. Dans le décor idyllique, au coeur d'un parc arboré, offrez vous des instants magiques et mémorables, aussi bien pour vous que pour vos proches.

**35** ans **+ 1000** Mariages

C'est un domaine atypique dédié à l'événementiel depuis sa création il y a 30 ans, traiteur et organisateur de réceptions, nous vous proposons des prestations personnalisées et une scénarisation complète de votre mariage afin d'en faire souvenir inoubliable. Avec notre savoir faire et des partenaires de qualité, vous pourrez vous dédier pleinement à vos invités, rien ne sera laissé au hasard, l'équipe du Castel se chargera de tout. Mise à disposition: espaces de réception, Espaces bar, Terrasses et jardin, Espace piscine, zone Wifi, Aire de jeux en plein air, vaste parking.

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

**Parce qu'on ne se marie qu'une fois, ce moment se doit d'être unique et partagé avec ceux que vous aimez .**



*Créateur d'émotions*



# Nos lieux pour vous accueillir



le Patio

La salle Provence

le Parc

Cérémonie laïque



# Le Castel c'est plus qu'une location de Salle et un traiteur, c'est un Concept !

## Acompagnement

Notre scénariste événementielle vous accompagnera tout au long des préparatifs jusqu'à la soirée et son déroulement (wedding planer), coordonnera les intervenants lors de la journée, ce qui vous permettra de vivre pleinement cette journée unique. tarif sur devis avec une base de 900€ (Desir d'un jour).



## Décoration

Notre décoratrice réalisera pour vous l'élément incontournable de votre mariage. Originale et créative elle mettra en oeuvre toutes ses compétences y compris sur la fleur fraîche pour réaliser vos envies. Elle pourra intervenir comme coaching, ou réaliser la totalité de votre projet. sur devis. (Desir d'un jour).



## Cérémonie laïque

Vous souhaitez prolonger la cérémonie civile un peu trop courte alors la cérémonie laïque rendra votre union plus solennelle. Organisation, conseil, mise en place d'une arche, sonorisation avec technicien, chaises, pupitre 500€ sur la base de 100 personnes (2€ la personne supplémentaire) Décoration, célébrant de vie. sur devis.



## Confessionnal

Sous une tente blanche de 9 m2. Notre borne vidéo apportera la touche de folie, simple d'utilisation, vos invités pourront laisser un message vidéo, rire et émotion garanties, nous vous remettrons une clef usb avec tout les témoignages après un montage vidéo 550€ la soirée. (Desir d'un jour).



## Photobooth et phonebook

Notre borne photo traditionnelle et 360 apporteront une touche complémentaire, simple d'utilisation vous pourrez imprimer votre photo papier ou smarphone avecun Qrcode immédiatement. Vous aurez en plus toutes vos photos sur clef USB, de même pour le clip vidéo du photobooth 360 et le phonebook.

Photobooth 250€, 100 photos 50€  
Photobooth 360/ 300€, 2 fois 1 heures  
Phonebook 150€ la soirée



## Film Vidéo

Combien donneriez vous pour voir le mariage de vos grands parents? Alors optez pour l'option clip vidéo, immortalisez cette journée depuis les préparatifs jusqu'a la pièce montée ainsi qu'un teaser émotion projeté le soir même. Prestation à partir de 800€, option 2 caméras (Desir d'un jour et Mlle. Com).



## Animations

Notre DJ animateur apportera toutes ses compétences professionnelles pour la réussite de votre soirée. Vous pourrez établir une liste de musiques afin de personnaliser le programme musical, nous intégrerons vos animations, jeux et diffusions de clip vidéo, nous mettons à disposition tout notre savoir faire. 850€ la soirée.



## 1er Danse

Lors d'un mariage l'ouverture du bal est une partie importante, la première danse ou chorégraphie doit marquer les invités, n'hésitez pas faite vous aider par un professionnel. (sur devis)



# «Le déroulement de votre Mariage »

- 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, l' aire de jeux pour vos enfants. .
- **Le Patio:** pour le cocktail apéritif au bord de la piscine, équipé de salons confortables, voiles d'ombrage, ambiance lounge
- **Les Espaces:** salle Provence climatisée, la cour du mas sous le platane, vous permettront de déguster votre repas ainsi que le salon Baroque pour les enfants.

Pour le plus beau jour de votre vie, nous privatisons notre domaine.

Nous pourrons ainsi mettre en scène votre mariage selon vos désirs dans nos différents espaces de réceptions.

	De mi-Mai à mi-Septembre	De mi-Septembre à mi-Mai
Samedi	4500€	3000€
Autres jours	3000€	2500€

**Hébergement dans notre maison d'hôtes**

1 Chambre nuptiale, 5 chambres, 1 espace dortoir, 1 espace petit déjeuner, coin cuisine, salon télé et jardin 1300€/jour

Service voiturier (option)

Tarifs 2024/2025

# Buffet Apéritif 17€ par personne

## Boissons à discrétion comprises

Marquise, 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

## Mini pièces de Dégustation

Assortiments de Toasts et verrines (3 pièces)

Planche charcuteries et fromages

## Servis Chauds

Assortiments de Feuilletés, Mini Quiche

Beignet de calamar, Accras de morue,

Farandole de Pizzas

## à la Carte 0.80€ la pièce

- Tomato cocktail façon pomme d'Amour

Mini Wrap, Mini Samoussa, Sucette de feuilletés

## Atelier Plancha 300€ /100 pièces

Brochette de Poulet mariné au citron

Brochette de Magret de Canard

kefta de Boeuf aux Epices d'Orient

## Atelier foie gras 300€ (2kg)

Foie gras poêlé, Mille feuilles de foie gras a l'abricot

Carpaccio de foie gras huile de noisette et vinaigre balsamique

accompagné de pain de campagne et pain d'épices

## Atelier wok 200€

bœuf, crevettes avec ces nouilles chinoise, légumes croquants

## Jambon à la découpe et ses toasts 150€

## Banc de l'Ecailler (devis)

## Bar à Mojito animé (ou autres cocktails)

forfait 100€ par bouteille (70 cl )

et tous les éléments nécessaires à la réalisation



Alcools et Sodas complémentaires fournis  
par vos soins seront servis gratuitement

Nos prestations culinaires peuvent être modifiées par notre Chef de Cuisine selon vos désirs

## Menu Saveur 55€

100 pers minimum facturées, le Samedi uniquement en saison.

### Entrées

Tarte soufflé au parmesan, courgettes et tomates  
Crespéou Provençal, concassé de tomates  
Papeton d'aubergines, coulis de tomates au basilic  
Saumon Gravelax, Espuma au Gingembre  
**nos entrées sont accompagnées de jeunes pousses**

### Poissons supplément 10€

Pistou de poisson blanc et son écume de crustacés  
Bille de saumon en duo sur son éventail de courgette  
et son crémeux d'agrumes.

### Viandes

Roulade lardée de jambon de porc aux abricots et pistaches  
Volaille fermière en 2 façons et son jus de carotte  
Parmentier de canard sauce aux cassis  
Médaille de poulet et sa farce fine, sauce crustacé  
La Traditionnelle Daube Avignonnaise  
**nos plats sont accompagnés de légumes frais de saison.**

### Fromage

Chèvre frais aux herbes de Provence.

### Desserts en buffet

Mousse au chocolat, îles flottantes, salade de fruits, sorbets

### Café

## Menu Délice 75€

80 pers minimum facturées, le Samedi uniquement en saison.

### Entrées

Terrine de Canard au Foie Gras maison  
Mille-feuilles d'aubergine, Tomate et Mozzarella au Pesto  
Gougère de Saumon à la Ricotta et herbes fraîches  
Croustillant d'olives confites et son cannelloni de courgette  
farci de sa crème végétale à l'aubergine  
**nos entrées sont accompagnées de jeunes pousses.**

### Poissons

Bavarois de Saint-Jacques sauce coco et curry  
Cannelloni de crustacé sauce homardine  
Filet de Daurade, Fine Ratatouille Provençale  
Pavé de Saumon cuit à l'unilatérale, sauce beurre blanc

### Viandes

Noix de veau et sa chapelure de jambon pistache accompagnée  
de sa crème de lait  
Filet Mignon de Porcelet sauce forestière  
Gigot d'Agneau Flambé à l'Armagnac  
Cuisse de Canard confite et son crémeux de côte du Rhône  
**nos plats sont accompagnés de légumes frais de Saison.**

### Assortiment fromager sur plateau

### Desserts en buffet

Mousse au chocolat, îles flottantes, salade de fruits, sorbets

### Café

Tarifs 2024/2025

Nos prestations culinaires peuvent être modifiées par notre Chef de Cuisine selon vos désirs

## Menu Prestige 95€

60 pers minimum facturées, le Samedi uniquement en saison.

### Mise en bouche

#### Entrées

Duo de Canard, Foie Gras, Magret fumé et Chutney aux Figues  
Bonbon de noix de Saint Jacques dans sa sucrose, émulsion de noisette  
Mille-feuille de saumon fumé maison, ricotta et légumes grillés  
Demi-homard gratiné et son pistou de légumes (5€ en sup.)  
**nos entrées sont accompagnées de jeunes pousses.**

#### Poissons

Filet de rouget et son crémeux d'herbes fraîches  
Pavé de sandre lardé et sa crème d'échalote  
Filet de Loup aux Ecailles de jardin  
Dos de Cabillaud et son crémeux à l'Oseille

### Granité au champagne

#### Viandes

Médaille de Veau sur sa Pomme Rôtie et Calvados  
Gigot d'Agneau Flambé à l'Armagnac  
Suprême de Pintade et sa Crème au Chorizo  
Filet Mignon de porcelet aux cèpes  
Pavé de Filet de Boeuf sauce Rossini sup.8€  
**nos plats sont accompagnés de légumes frais de Saison**

### Assortiment fromager sur plateau

#### Desserts en Buffet

Mousse au chocolat, îles flottantes, salade de fruits, sorbets  
**Café**

## Cocktail Dînatoire 105€

60 pers minimum facturées, le Samedi uniquement en saison.

1/ Voir buffet d'apéritif                      2/ Cocktail dînatoire

Côté charcuterie jambon entier à la découpe et ses toasts

Côté cuisine du monde

Accras de morue, Guacamole et ses Nachos sauce salsa,  
Nems, Assortiments de sushis, samoussa aux crevettes

Côté Méditerranéen

Crespéou concassé de tomates basilic, Taboulé à la menthe fraîche,  
Tomates mozzarella au basilic, Caillettes Provençales chaudes  
Piquillos farcis à la brandade de morue,

Dans la meule

Pate ou risotto flambée directement dans la meule de parmesan

Atelier plancha

kefta de Boeuf aux Epices, Brochette de Magret de Canard  
Brochette de Poulet mariné au citron,

Atelier poste foie gras supplément 5€

Au torchon et poêlé, pain de campagne et pain d'épices.

Atelier poste écailler supplément 5€

Coquilles Saint-Jacques marinées à l'huile de truffe,  
Huîtres, Huîtres gratinées au pesto, tomates et parmesan,  
Bulots, crevettes

3/ Viande au choix (voir menus)

4/ Assortiment fromager sur plateau

5/ Desserts en Buffet

Mousse au chocolat, îles flottantes, salade de fruits, sorbets

**Café**

# Les plus qui font la différence

## Entracte 3.50€

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

## Buffet de fromages

pains spéciaux et salade aux croûtons supplément 8€

## Service Pâtisserie:

Etonnez vos invités avec une pièce événementielle:

La traditionnelle pièce montée revisitée 6.00€

Entremet pâtissier façon Wedding Cake 6.50€

Number cake 6.5€ par personne

## Agrémentez votre buffet desserts:

**Les douceurs** 3€ par personnes

Moelleux au chocolat, assortiment de mignardises et verrines

**Gâteau glacé** 2€ par personnes

Vacherin et omelette norvégienne flambée

**Fruits flambés** bananes et ananas 150€

**Les gourmandises** 200€

Pop corn, crêpes, gauffres, barbe à papa

**Fontaine chocolat**

à partir de 30 à 50 personnes 100€

personnes supplémentaires 2€ par personne

**Repas partenaires 30€**

## Menu enfant (-12 ans) 20€

- Accès au buffet apéritif
- Service en grande assiette
- Crudité, Hamburger, Nuggets de volaille, Frites
- Dessert et bonbons.
- Aire de jeux en extérieur
- Salle privé équipée, sonorisée, vidéo

## Options

- Animations, jeux, boum ( voir partenaires)



## Mise à disposition de baby-sitter 19h/4h

- Une Baby-sitter pour 10 enfants maxi 120€ + repas 15€

## Menu ado (12 à 16 ans)

- Remise 15% sur le tarif du menu

**Forfait Boisson gazéifiée** 1€ par personne

**Vin du Castel** 6€ par pers.

- Vin de Pays 1 btle. pour 4 pers .

## Offert

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

# Les lendemains conviviaux

## Repas à thèmes:

- Dans le cadre d'un lendemain de réception à un tarif préférentiel, ces formules à thème vous sont proposées dans un cadre familial et convivial, à l'intérieur ou à l'extérieur. (à partir de 30 personnes minimum). Sans location d'espace, sans exclusivité, hors Patio.
- Début de service 12h à partir de 16h, l'heure supplémentaire sera facturée 80€ par heure
- Vous pouvez compléter ces formules repas par un vin d'accueil, amuses bouche, servi à table 3.50€ ou pour un moment convivial un buffet d'apéritifs à partir de 12€ par personne. (Boissons, Amuse Bouches )



## Formule Paella 24€

- Assiette composée.
- Paella royale.
- Salade de fruits frais ou Vacherin glacé
- Vin /1 btle. pour 4 personnes et café



## Formule Grillades 28€

- Assiette composée
- Brochette de Volaille, Côte d'Agneau
- Piccata de Boeuf, Chipolata et Merguez
- Saumon à la plancha.
- Pommes de terre grillées et Ratatouille
- Salade de fruits frais ou Vacherin glacé
- Vin /1 btle. pour 4 personnes et café



## Formule Antillaise 26€

- Assiette Antillaise, sauce chien
- Fricassée de Poulet sauce coco et rhum.
- Riz Créole et gratin de Christophines
- Salade de fruits frais ou Vacherin glacé
- Vin /1 btle. pour 4 personnes et café



## Formule Buffet Campagnard 32€

- **Festival d'Entrées:**  
Salade Piémontaise, Oeufs Mimosa, Taboulé à la menthe, Crespeou, Tomates mozzarella au basilic, Plateau de charcuteries, Salade verte et ses croûtons aillés, Saumon Bellevue
- **Plancha:**  
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.
- Vin /1 btle. pour 4 personnes et café

# Le brunch au bord de la piscine



**Privatisation des lieux 1200 € TTC**

(Mi -Mai / Mi-Septembre) **600€** hors saison

**Version pool-party + 200 € TTC / DJ 600€**

**Vous est proposé dans un cadre convivial 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, Vins, Eau plate et gazéifié

## **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  
Anchoïade et ses petits légumes de saison, Cornichons,

**Les Oeufs:** brouillade, mollet et durs

## **Les Salades et Entrées**

Salade verte croûton à l'ail, 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, bleu, chèvre

## **Les Desserts**

Yaourts, salade de fruits, mousse au chocolat, pâtisserie, Iles flottantes, glaces

## **Café expresso**

# Dj animateur

Partenaires

Samedi	850€ ttc + repas
Autres jours	750€ ttc + repas
Fumée lourde carboglace, scintillants sur devis	



# Décoration *Desir d'un jour*

Partenaires



# CASTEL

★★★★★

## ESPACES ÉVÉNEMENTS

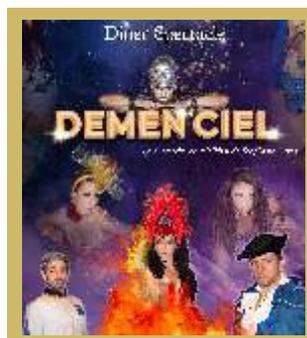
### MARIAGES

Offrez - vous le plus beau  
jour de votre vie



### SPECTACLES

Show-cabaret,  
Dîner - Spectacle ...



### ÉVÉNEMENTIEL

Particuliers & Pros,  
Business Events ...

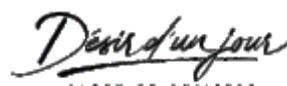


### TRAITEUR

Cocktail, menus,  
pièces événementielles



### Nos partenaires



#### 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](https://www.instagram.com/castel.espaces.evenements)