

CASTEL

— ★ ★ ★ ★ —
ESPACES ÉVÉNEMENTS



Villeneuve-les-Avignon

Nos lieux pour vous accueillir



le Patio

La salle Provence

le Parc

Cérémonie laïque



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



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

Nos Partenaires



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 100€ 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 monté ainsi qu'un teaser émotion projeté le soir même. Prestation à partir de 950€, 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. 950 € 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,
Notre organisatrice événementielle vous accompagnera tout au long de votre projet

	De mi-Mai à mi-Septembre	De mi-Septembre à mi-Mai	organisatrice événementielle
Samedi	5000€	4000€	à partir de 500€
Autres jours	4000€	3500€	à partir de 500€

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 2024/2026

Nos prix sont affichés tva comprise

Buffet Apéritif 17€ 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

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 350€ (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 300€

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 prix sont affichés tva comprise

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

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 Loup, 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 prix sont affichés tva comprise

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
Carpaccio de noix de Saint Jacques aux agrumes
Mille-feuille de saumon fumé maison, ricotta et légumes grillés
nos entrées sont accompagnées de jeunes pousses.

Poissons

Pavé de sandre lardé et sa crème d'échalote
Filet de Loup aux Ecailles de jardin
Dos de Cabillaud beurre blanc citroné
Filet de Daurade, sauce vierge sur son lit de légumes du soleil

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 porc crème 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

Planche de dégustation

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,

Atelier plancha

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

Atelier Wok aux saveurs asiatique

Dans la meule supl 300€

Pate ou risotto flambée directement dans la meule de parmesan

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, 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 6.00€
2 choux par pers. et nougatine

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 prestataires 30€

Menu enfant (-12 ans) 20€

- Accès au buffet apéritif
- Service en grande assiette
- Crudités, 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

Nos prix sont affichés tva comprise

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 50 personnes minimum). Sans location d'espace, sans exclusivité, hors Patio.
- Début de service 12h à partir de 16h, l'heure supplémentaire sera facturée 100€ 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 28€

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



Formule Grillades 30€

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



Formule Antillaise 28€

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

Nos prix sont affichés tva comprise

Le brunch au bord de la piscine



Privatisation des lieux 1200 €

(Mi -Mai / Mi-Septembre)

600€ hors saison

Version pool-party + 200 € / 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€ /pers et enfants (-12 ans) 20€

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 bruschetta 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 Italienne

Café expresso

Nos prix sont affichés tva comprise

Dj-animateur

Partenaires

950€ / Supplément cocktail 200€ + repas

Notre DJ Animateur saura répondre à vos attentes musicales, vous pourrez établir une sélection selon vos goûts musicaux et préparez à l'avance une sélection des morceaux que vous souhaitez retrouver lors de votre soirée, choisir parmi les jeux ou animations proposés (12 mois, points communs, quizz musical, fil rouge, danse au chapeau etc), projection vidéo, arrivée des mariées (salle et scène), ouverture du bal.

Illuminez votre soirée avec nos jets de scène, Cierge magique, Fumée lourde (carboglance)



Décoration

Partenaires

Désir d'un jour



Nos prix sont affichés tva comprise

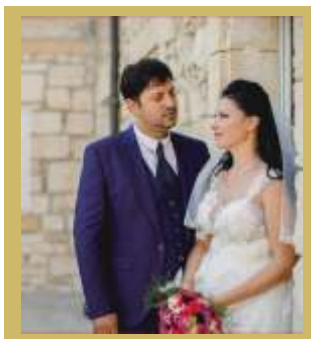
CASTEL

★★★★★

ESPACES ÉVÉNEMENTS

MARIAGES

Offrez - vous le plus beau
jour de votre vie



SPECTACLES

Show-cabaret,
Dîner - Spectacle ...



ÉVÉNEMENTIEL

Particuliers & Pros,
Business Events ...

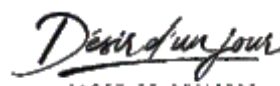


TRAITEUR

Cocktail, menus,
pièces événementielles



Nos partenaires



Nous joindre :

☎ 04.90.25.74.08

✉ contact@lecastel.biz

Nous rencontrer :

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

Nous Suivre :

📘 [Castel Espaces Evènements](#)

📷 [castel.espaces.evenements](#)