

CASTEL

— ★ ★ ★ ★ —
ESPACES ÉVÉNEMENTS

Arbre de Noël d'entreprise

Animations
Spectacle
Village de Noël
Goûter du Père Noël

Saison 2020/2022



Les fêtes de fin d'année se profilent à l'horizon et vous aimeriez organiser un arbre de Noël pour les salariés de votre entreprise et leurs familles ? C'est en effet une belle occasion pour resserrer les liens qui vous unissent à vos collaborateurs, favoriser les relations entre eux et renforcer le sentiment d'appartenance à l'entreprise.

Spécialiste depuis plus de 30 ans dans l'organisation d'événements, le Castel Espaces Evénements vous propose des prestations uniques, féeriques et sur-mesure au sein de notre établissement ou bien sur les lieux de votre choix.

La prestation

- Privatisation du domaine en semaine ou Week-end, plusieurs créneaux horaires sont disponibles
- Salle de spectacle 300 places
Sonorisation, effets spéciaux et vidéo projection
- Village de Noël
Scénographie et décors de Noël extérieur et intérieur
Aire de jeux pour enfants
- Goûter de Noël et Cadeaux
- Salles de restauration 200 places



Noël n'est pas un jour ni une saison,
c'est un état d'esprit.

Calvin Coolidge



Dès votre arrivée, vous êtes accueillis par les mascottes dans le village de Noël Noël au Castel devient magique, chaque année une décoration différente.



Rencontre avec le Père Noël ! A l'issue du spectacle le Père Noël viendra apporter les cadeaux ou les boîtes de friandises aux enfants.

Salle de spectacle spacieuse avec régisseur technique disposée en amphithéâtre 300 places.



Photos avec le Père Noël le goûter servi dans les cabanes de Noël, chants de Noël et de la neige !



Optez pour une formule cocktail dînatoire

Formule apéritive 12€ / pers.

(attention cette formule sans options ne peut faire office d'un repas)

Boissons :

Vins Rouge, Rosé et Blanc, kir cassis
Marquissette, Planteur et Jus de fruits artisanaux
Bar à sirops, eau gazéifiée

Amuse Bouches :

Olives Provençales, Petits légumes croquants en 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 Feuilletés , Calamars à la Romaine,
Farandole de Pizzas maison, Accras de morue.

Nos suggestions:

Minis Pièces de Dégustation (5 pièces / pers, sup 4€ / pers.)

Navettes maraichères
Assortiments de Verrines et toasts du chef
Assortiments de charcuteries du pays

Côté Mer (2 pièces / pers, sup 3€ / pers.)

Moules à la persillade
Coquille St Jacques Marinées à l'huile de truffe

Côté cuisine du monde (4 pièces / pers, sup 3€ / pers.)

Fricassée de crevettes et fruits
Nems, samoussa aux crevettes
Ribbs de porc laqués

Atelier Foie Gras (4 pièces / pers, sup 8€ / pers.)

Foie gras poêlé et Foie gras mi-cuit à l'armagnac,
Sur ses pains spéciaux, compotée d'oignons ou chutney de figues
Sorbet foie gras

Formule alimentaire spécifique (7 pièces / pers, sup 4€ / pers.)

Halal ou Végan, le chef vous propose un ensemble de mets de saison,
à déguster autour d'un buffet dédié.

Forfait sodas (3€ / pers.)

Coca-Cola, Ice Tea, Scheweppes, Orangina etc...

Cocktail dînatoire 22€ / pers*.

Formule apéritive



Mini Pièces de Dégustation :

Navettes maraichères
Assortiments de Verrines et toasts du chef
Assortiments de charcuteries du pays, beurre maître d'hôtel

Les servis chauds et ateliers du chef, cuisinées devant vous :

Quiche lorraine, mini burger ou bruschetta, croque-monsieur,
Cocktail de fruits de mer
Filet de volaille marinée au cumin citron
Brochette de Kefta aux épices d'Orient
Emincé de magret mariné façon Thaï
Picatta de Bœuf

Desserts :

Iles flottantes, Mousse au chocolat, Mignardises et Verrines,
fruits flambés devant vous.

*Tarif préférentiel uniquement disponible dans le cadre
d'un Arbre de Noël au sein de notre établissement
A titre indicatif, tarif initial de 45€ / pers.



Place à la gourmandise pour petits et grands



GOÛTER des ENFANTS (9.50€ / pers.)

Servi dans les cabanes de Noël.

En cas de mauvais temps, le goûter est servi dans la salle de restauration.

Une boîte surprise est **offerte** pour tous les enfants.

Softs:

Jus de fruits artisanaux, Sodas, Bar à sirops,
Eaux gazéifiées

Boissons:

Chocolat chaud, Café et Vin chaud.

Viennoiseries:

Croissants au beurre, pains au chocolat, pains au raisin,
Cake, Bugnes Provençales, et oreillettes à la fleur d'oranger

Les ateliers:

Crêpes, Gaufres (Nutella, sucre, confitures)

Barbe à Papa, Pop Corn

Fontaine de chocolat et ses brochettes de Guimauves.

Panière de fruits frais



Que le spectacle commence !

LES 4 ROYAUMES

UNE CRÉATION DE STÉPHANE LORAS

Un chevalier vient juste de se faire décorer de l'emblème des chevaliers de la table ronde. Lors de cette cérémonie, un sage confia au roi et à la reine du royaume de la « terre » de missionner notre chevalier pour aller à la rencontre des 3 autres royaumes, en quête des précieuses amulettes pour qu'enfin règne la paix ...

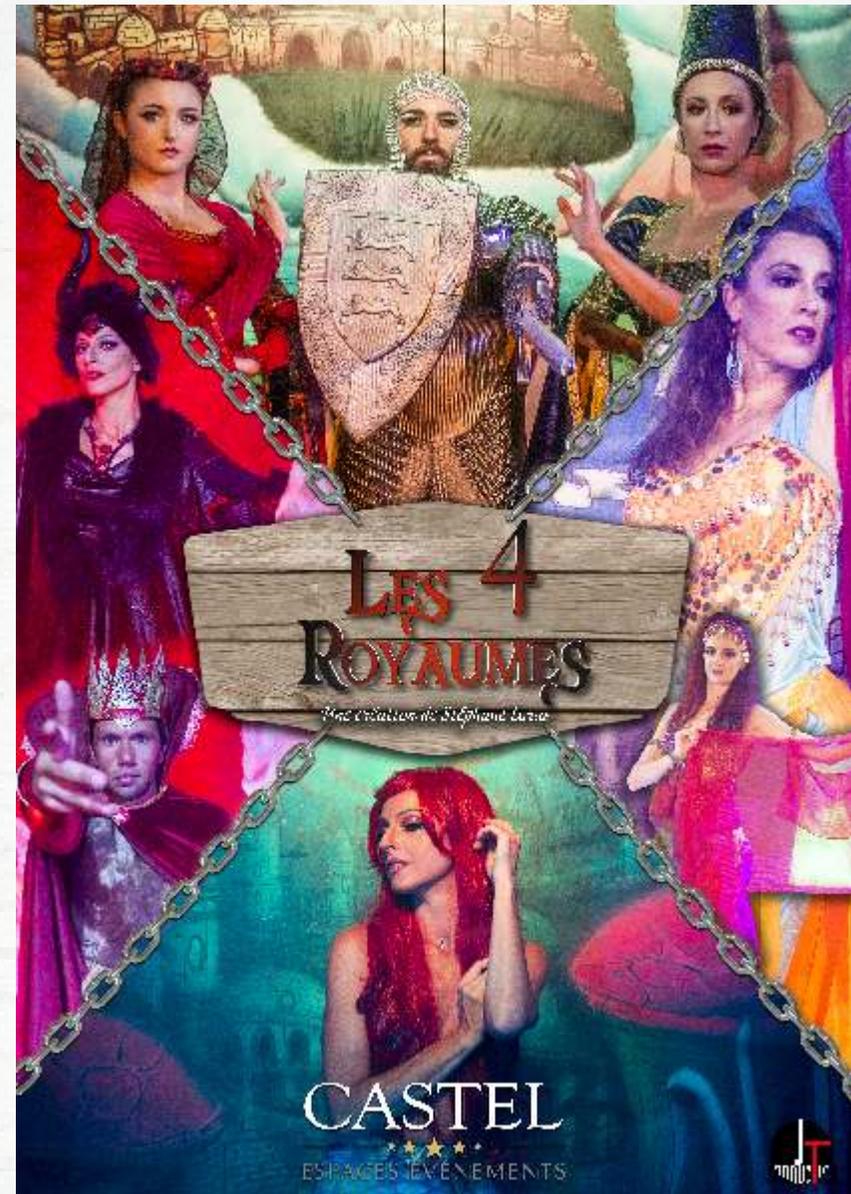
Informations utiles:

Durée du spectacle environ 1h20

Scène de spectacle de 35m²

5 Artistes + 1 Technicien de Plateau + Chorégraphe metteur en scène

En savoir plus ? Visionnez notre teaser sur notre site internet!





Tarifs et partenaires



Privatisation du domaine, Salles de spectacle et de restauration Village de Noël, scénographie et décoration	1900€	Animations pour les enfants: Stand maquillage Atelier sculpture de ballons Atelier jeux et jouets en bois géant Château gonflable (capacité 4 enfants) (pour plus de capacité, sur devis)	A partir de 350€ 150€ Sur devis 100€
Spectacle	2100€	Animations pour les parents: Animation œnologie, cocktails, Ateliers gourmandes et senteurs	Sur devis
Goûter de Noël	9,50€ / pers.		
Formules restauration	A partir de 12€ / pers		
Photos souvenirs (15x23cm)	3,50€ / pers.	Spectacle: Magicien Magic Mouss! (1h de show) One Man Show ventriloquiste avec Jean-Michel Aubert (1h de show)	950€. 950€
		Photographes et vidéastes	Sur devis

Nos formules sont personnalisables selon vos envies,
Notre spectacle peut également se jouer dans les lieux de votre choix (sur devis)

Nos tarifs sont exprimés en TTC, service compris.

Informations

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

Nous rencontrer :



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)