



**CASTEL**  
★★★★★  
ESPACES ÉVÉNEMENTS

*Brochure Particulier*  
*2023/2024*



# Événements Privés

Il y a tant de façons de célébrer les plus beaux moments de votre vie : Anniversaire, Baptême, Communion, EVJF-EVG, Baby Shower, Gender Reveal, Repas de famille ...

Les beaux moments de la vie méritent une attention particulière, c'est pourquoi nous organisons votre événement à la hauteur de votre imagination. Poussez les portes du Castel et profitez d'un cadre unique en plein coeur de la Provence. Laissez vous charmer par le chant des cigales sous les pins, l'atmosphère chaleureuse et intimiste de nos salles ou bien l'ambiance festive du patio.

Au Castel, nous avons décidé de vous accompagner dans tous les moments clés de votre vie. Vous avez un scénario en tête : de la conception, en passant par la mise en place du repas, jusqu'à la coordination, rien ne sera laissé au hasard, l'équipe du Castel se charge de tout !

Le but ? Vous permettre de profiter pleinement de cet événement sans les contraintes de gestion, d'organisation ou de décoration. Notre point fort ? La scénarisation de votre événement. Ainsi nous créons l'émotion chez vos convives, pour faire de votre moment un instant inoubliable. Nous donnons vie à toutes vos envies, afin d'immerger vos invités dans l'univers que vous souhaitez.

Confiez nous votre projet, nous le réaliserons pour vous !



# Espaces de Réception

Privatisation du domaine - Sur devis



1 Parc & Jardins 500m<sup>2</sup> - Privatisation à partir de 300€ \*

- 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 330m<sup>2</sup> - Privatisation à partir de 800€\*

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



3 Salon Maïstrau 150m<sup>2</sup> - Privatisation à partir de 650€\*

- Espace scénique et cour extérieure attenante



4 Espace Patio 500m<sup>2</sup> - Privatisation à partir de 800€\*

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

\*Modifiable selon la demande, l'amplitude horaire et le nombre de personnes.



# Formules apéritives

Un moment privilégié et convivial pour vous retrouver avant le repas.

## Mise en bouche

3,5€/pers - servi à table

Kir de Bienvenue  
Feuilletés apéritifs 3 pièces/pers

## Apéritif standard

12€/pers (ou 10€/pers hors boissons)

### Boissons

Vins rouge, rosé et blanc, kir cassis  
Marquissette, 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

## Nos vins et champagnes partenaires

Voir la carte des vins de nos partenaires et bénéficiez d'un tarif préférentiel avec reprise des bouteilles non consommées.

## Pour plus de plaisir

### Minis pièces de dégustation (5 pièces/pers, sup. 4€/pers)

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

★★★★

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

Cocktail de fruits de mer safrané  
Coquille St Jacques marinées à l'huile truffée

★★★★

### Atelier foie gras (2 pièces/pers, sup. 5€/pers)

Foie gras mi-cuit à l'armagnac avec ses pains spéciaux, compotée  
d'oignons ou chutney de figes

★★★★

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

Le Chef vous proposera un ensemble de mets de saison à déguster autour  
d'un buffet dédié

★★★★

### Forfait sodas (3€/pers.)

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



# Nos menus

Nos menus sont à partir de 30 personnes, en dessous de ce nombre nous établirons ensemble un menu en fonction de vos besoins.

**Hors Dimanche ,soir et jour Férié**

## Menu Nais

25€/pers

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*)

## Menu Manon

39€/pers

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 (*sup. 3,5€*)

★★★★

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 (*sup. 9€*)

★★★★

Fromages (*sup. 4,5€*)

★★★★

\*Traditionnel entremet poire chocolat  
\*Pomme pécheresse mascarpone et coeur gourmand, sablé breton

## Menu Enfant

12€/pers (-12 ans)

Boisson

★★★★

Hamburger maison frites et crudités  
Nuggets frites et crudités

★★★★

Dessert

Forfait boissons (6€/pers):  
- Une bouteille de vin pour 4 personnes  
- Eaux minérales et pétillantes  
- Boissons chaudes

Formule ado :  
-15% sur le menu choisi

Nos plats sont accompagnés d'une garniture de saison - Tarifs exprimés en TTC



# Les petits plus

«Trou Normand» (4€/pers)

Sorbet Provençal (sorbet poire Vieux Marc de Provence)

Sorbet des garrigues (sorbet thym, arrosé de Farigoulette)

Granité Champagne (sorbet champagne, arrosé de Champagne)

## Buffet Dessert

Les Indispensables (Possibilité de remplacer les desserts dans les menus sans supp)

Mousse au chocolat, îles flottantes, salade de fruits

★★★★

Les Flambés (3€/pers)

Fruits flambés, omelette Norvégienne

★★★★

Les Douceurs (3€/pers)

Moelleux au chocolat, assortiment de mignardises et verrines

★★★★

Les Gourmandises (3€/pers)

Pop corn, crêpes, gaufres

★★★★

Bar à sorbets (3€/pers)

3 parfums

★★★★

Barbe à papa (100€)

★★★★

Fontaine de chocolat

À partir de 30 pers et jusqu'à 50 pers 100€ - 2 € supp/pers au dessus de 50 pers

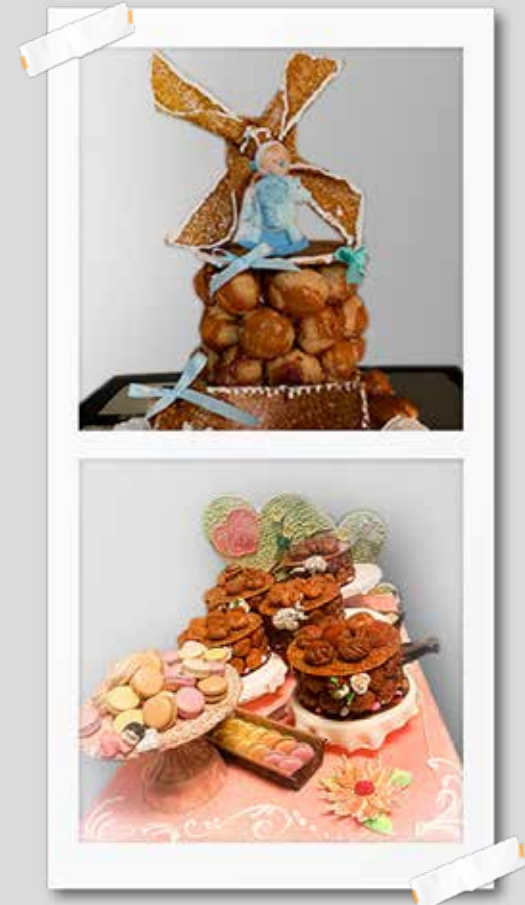
Nos tarifs sont exprimés en TTC

## Service Pâtisserie

Surprenez vos invités avec une pièce événementielle

Pièce montée revisitée (2 choux/pers) 6,50€/pers

Number Cake 7€/pers



Pour toutes autres demandes - sur devis



# Formule cocktail

Formule accessible à partir de 30 personnes

50€/pers

Afin de créer un moment inoubliable avec vos proches, et accompagner votre formule cocktail, optez pour une ambiance musicale (groupe musical ou DJ) et des animations qui vous ressemblent. (sur devis)

Vous pouvez aussi compléter votre formule avec vos boissons sans droit de bouchon.

## Boissons

Vins rouge, rosé et blanc  
Kir cassis  
Marquissette, 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 brûlée, mousse au chocolat, pana cotta et opera

Déjeunatoire



Dinatoire





# Formules à thèmes\*

- Forfait boissons (6€/pers) :
- Une bouteille de vin pour 4 personnes
  - Eaux minérales et pétillantes
  - Boissons chaudes

## Formule paëlla

Assiette composée  
Paëlla royale  
Dessert de saison

27€

## Formule antillaise

Assiette antillaise, sauce au chien  
Fricassée de poulet sauce rhum coco  
Riz Créole et gratin de Christophines  
Dessert de saison

29€

## 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

29€



## Buffet campagnard

### Festival d'entrées

Salade piémontaise, oeufs mimosa  
Taboulé à la menthe, cresprou  
Tomates mozzarella au basilic  
Plateau de charcuterie  
Saumon en belleve  
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.

38€

Vous pouvez compléter ces formules repas avec un vin d'accueil servi à table (3€/pers), ou pour plus de convivialité optez pour un buffet apéritif (à partir de 11€/pers).



# Formule Brasero

60€/pers

Alliant saveurs du barbecue et cuisson à la façon d'une plancha, profitez d'un moment de partage avec les vôtres pour (re)découvrir les goûts des produits estivaux.

Formule accessible à partir de 50 personnes  
**DE MAI À SEPTEMBRE**

## Formule apéritive

7€/pers

### Boissons

Planteur et marquisette

★★★★

### Amuses bouches

Assortiment de feuilletés

Calamars à la Romaine

Accras de morue

BRASERO  
BRASERO  
BRASERO

### Boissons

Vins : rosé, rouge, blanc, jus de fruits frais

Bar à sirops, eau pétillante

★★★★

### Prélude

Farandole de pizzas maisons

★★★★

### Entrée

Bar à salades (6 salades composées)

★★★★

### Côté terre

Tomahawck de boeuf 1kg

flambé\* au Jack Daniel's (1 pour 8 pers)

Chipolata et Merguez

Volaille marinée

Echine de veau laqué

★★★★

### Côté mer

Sardines grillées

Filet de truite méditerranéenne

Gambas flambées\* à l'armagnac

★★★★

### Accompagnements

Pomme de terre au four

Légumes grillés de saison

★★★★

### Desserts

Mousse au chocolat, salade de fruits, sorbets maison,

Île flottante, chamallow grillés

\*Les flambages ne sont pas obligatoires. Nos tarifs sont exprimés en TTC

BRASERO





Nous vous proposons de partager un brunch avec vos proches, au bord de la piscine. Vous pourrez ainsi célébrer vos événements dans un cadre convivial.

*Horaires d'ouverture : 11h30 à 18h30*

BRUNCH  
BRUNCH  
BRUNCH

# Le Brunch

Formule accessible de Mai à Septembre à partir de 30 personnes

45€/pers - 20€ (-12 ans)

## *Boissons*

Jus de fruits, lait, boissons chaudes, vins

★★★★

## *Les sucrés*

Viennoiseries, céréales, tartines,  
Pains perdu, pancakes, gaufres

★★★★

## *Les salés*

Plateau de charcuterie  
Bar à salades (6 salades composées)  
Bar à Bruschetta (3 types différentes)

Brouillade

★★★★

## *Tartes salées*

Quiches ou pissaladière ou pizza

★★★★

## *Grillades et accompagnements*

Saumon  
Seiches à la persillades  
Volaille marinée  
Piccata de Boeuf

★★★★

## *Plateau de fromage*

★★★★

## *Desserts*

Salade de fruits, farandole de pâtisserie maison

  
BRUNCH  
BRUNCH  
BRUNCH  


Nos tarifs sont exprimés en TTC service compris

# Pour plus de plaisir



**Vous souhaitez une animation DJ  
lors de votre événement ?**

Nos DJ Animateurs apporteront toutes leurs compétences professionnelles pour la réussite de votre événement. Vous pourrez établir au préalable une liste de musiques afin de personnaliser le programme musical. Vous pouvez nous faire part d'événement à fêter (anniversaire ou autre), et nous pourrons 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 sono	à partir de 500 €
Location matériels sons/lumières avec régisseurs (soumis à caution)	150 €
Animation Karaoké, vidéo projection, jeux	sur demande

## Baby-sitter

- Forfait 5h : 90€/Baby-sitter  
Forfait 9h: 150€/Baby-sitter
- Une Baby-sitter pour 10 enfants (3 à 12 ans)
  - Une Baby-sitter pour 2 enfants (-3 ans)



**Vous souhaitez une décoration personnalisée  
pour votre événement ?**

Creative et originale, notre décoratrice réalisera pour vous l'élément incontournable de votre réception, la décoration ! Elle mettra en oeuvre toutes ces compétences pour personnalisé votre événement et ainsi immerger vos invités dans l'univers que vous souhaitez. Entretien privilégié, conseils, coaching, présentation des réalisations, mise en place et démontage de la salle de réception, notre décoratrice s'occupe de tout !

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



# CASTEL

★ ★ ★ ★ ★

## ESPACES ÉVÉNEMENTS

**MARIAGES**  
Offrez-vous le plus beau jour  
de votre vie

**SPECTACLES**  
Show-cabaret,  
Diner spectacle...

**ÉVÉNEMENTIEL**  
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 :*

