

CASTEL



RESTAURANT ÉVÉNEMENTIEL



ESPACES DE RÉCEPTION



PISCINE



ANIMATION



TRAITEUR

MON ÉVÈNEMENT

www: lecastel.biz / + 33(0)4 90 25 74 08 / Offres PARTICULIERS/GROUPE 2018/2019

VILLENEUVE LES AVIGNON

«LIEU ATYPIQUE POUR LA RÉALISATION DE VOTRE PROJET»

LE PARC

ESPACE PATIO

ESPACE BAROQUE

LE SALON

Possibilité de PRIVATISER LES LIEUX (sur devis)



EN CHOISSANT CASTEL ESPACES ÉVÉNEMENTS ET SES PARTENAIRES POUR VOTRE RÉCEPTION OU LA LOCATION D'UNE SALLE, NOUS NOUS ENGAGEONS À VOUS SIMPLIFIER L'ORGANISATION D'UN TEL ÉVÉNEMENT EN TOUTE SÉRÉNITÉ. LE CADRE EXCEPTIONNEL DU LIEU ET NOS 32 ANS D'EXPÉRIENCES, VOUS GARANTISSENT DE LA RÉUSSITE DE VOTRE RÉCEPTION.

Mise à disposition: ESPACES DE RÉCEPTION, ESPACES BAR, TERRASSE ET JARDIN, ESPACE PISCINE, ZONE Wifi, Aire de jeux en plein d'air, VASTE PARKING.

FACILE D'ACCÈS DE PART SA SITUATION GÉOGRAPHIQUE (5 MN. D'AVIGNON, 10MN D'ORANGE, 30 MN. DE NÎMES) VOUS N'AUREZ AUCUNE DIFFICULTÉ DE STATIONNEMENT GRÂCE À NOTRE PARKING PRIVÉ SUR PLACE. SALLES OU ESPACES AMÉNAGÉS ET SONORISÉS.

“Nos ESPACES ET SALLES DE RÉCEPTIONS”

SERVICES PROPOSÉS

- TRAITEUR POUR VOS COCKTAILS, MENUS.
- LOCATION DE MATÉRIELS DE RÉCEPTIONS:
TABLES, CHAISES, MANGES-DEBOUT, VAISSELLES, VERRERIES, LINGES....
- AGENCEMENT, FAÇONNEMENT ET DÉCORATION
- LOCATION DE MATÉRIELS SONORISATION ET VIDÉO
- SPECTACLE ET PISTE DE DANSE
- ANIMATION DJ, KARAOKÉ
- TECHNIQUE SCÉNIQUE ET VIDÉO PROJECTION
- TERRAIN DE BOULES
- PISCINE, POOL PARTY
- PARTENAIRES (NOUS CONSULTER)
- ET BIEN D'AUTRES ENCORE



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

CASTEL



RESTAURANT ÉVÉNEMENTIEL

Buffet Apéritif 10€ PAR PERSONNE

BOISSONS À DISCRÉTION COMPRIS

MARQUISSETTE, SANGRIA, PLANTEUR, VIN BLANC ET ROSE,
SIROP, BAR À SMOOTHIES FRAIS.

AMUSES BOUCHES

OLIVES PROVENÇALES, LÉGUMES EN ANCHOÏADE
CROUSTILLADES AVEC ASSORTIMENTS DE:
TAPENADES, POICHICHADE, CAVIAR D'AUBERGINE

SERVIS CHAUD

ASSORTIMENTS DE FEUILLETÉS
BEIGNET DE CALAMAR, ACCRAS DE MORUE,
COCKTAIL DE FRUITS DE MER À LA PROVENÇALE.

Mini pièces de DÉGUSTATION (4€ suppléments)

ASSORTIMENTS DE TOASTS (4 pièces)
ASSORTIMENT DE VERRINES MARAÎCHÈRES (2 pièces)

ATELIER DU CHEF (2€ suppléments)

FARANDOLE DE PIZZA, Mini CROQUE MONSIEUR
MERQUEZ, CHIPOLATA

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

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

CASTEL



RESTAURANT ÉVÉNEMENTIEL

À LA CARTE 0.50€ la pièce

- TOMATE COCKTAIL FAÇON POMME D'AMOUR
 - Mini WRAP
 - Mini SAMOUSSA
- Mini QUICHE LORRAINE
- SUCETTE DE FEUILLETÉS

PLANCHA 3 BROCHETTES AUX CHOIX 6€/PERS

BROCHETTES DE POULET MARINÉ AU CITRON
BROCHETTE DE MAGRET DE CANARD
BROCHETTES DE KEFTA DE BOEUF AUX ÉPICES D'ORIENT
BROCHETTES CREVETTES MARINÉES

EN SUPPLÉMENT 10€

POSTE foie gras, AU TORCHON, POÊLÉ ET EN SORBET
ACCOMPAGNÉ DE PAIN DE CAMPAGNE ET PAIN D'ÉPICES.

BAR À MOJITO ANIMÉ SUPPLÉMENT 6€.

PAIN SURPRISE 70 piéces 42€.

JAMBON À LA DÉCOUPE ET SES TOASTS (sur devis).

BANC DE L'ÉCAILLER 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

CASTEL



RESTAURANT ÉVÉNEMENTIEL

MENU MANON 35€

ENTRÉES

CRESPEOU PROVENÇAL, CONCASSÉ DE TOMATE OU
PAPETON D'AUBERGINE, COULIS DE TOMATE AUX BASILIC OU
SAUMON GRAVELAX, ESPUMA AU GINGEMBRE
NOS ENTRÉES SONT ACCOMPAGNÉS DE JEUNES POUSSÉS.

PLATS

FILET MIGNON DE PORCELET SAUCE FORESTIÈRES OU
CUISSÉ DE CANARD CONFITE ET SON CRÉMEUX DE CÔTE DU RHÔNE OU
FONDANT DE POULET ET SA FARCE FINE, SAUCE CRUSTACÉ OU
LA TRADITIONNELLE DAUBE AVIGNONNAISE OU
DARNE DE SAUMON CUIT À L'UNILATÉRALE, SAUCE BEURRE BLANC OU
FILET DE DAURADE, FINE RATATOUILLE PROVENÇALE
NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE LÉGUMES FRAIS DE SAISON.

FROMAGE

CHÈVRE FRAIS AUX HERBES DE PROVENCE.

DESSERT

OMELETTE NORVÉGIENNE ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES OU
ENTREMET MASCARPONE AUX FRUITS ROUGES OU
EN SUPPLÉMENTS 5€ PAR PERSONNES
PIÈCE MONTÉ REVISITÉE OU ENTREMET FAÇON WEDDING CAKE.

MENU UGOLIN 45€

ENTRÉES

TERRINE DE CANARD AU FOIE GRAS MAISON
OU MILLE-FEUILLES D'AUBERGINE, TOMATE ET MOZZARELLA AU PESTO
OU ROULÉ DE SAUMON FARCI À LA RICCOTTA ET HERBES FRAÎCHES
NOS ENTRÉES SONT ACCOMPAGNÉS DE JEUNES POUSSÉS.

PLATS

GIGOT D'AGNEAU FLAMBÉ À L'ARMAGNAC
OU MÉDAILLON DE VEAU SUR SA POMME RÔTI, SAUCE CALVADOS
OU SUPRÊME DE PINTADE ET SA CRÈME AU CHORIZO
OU FILET MIGNON DE PORCELET AUX CÈPES
OU PAVÉ DE FILET DE BOEUF ET SON JUS CORSÉ (supl. 8€)
OU BAVAROIS DE SAINT JACQUES SAUCE HOMARDINE
OU FILET DE LOUP AUX ECAILLES DE JARDIN ET CONFIT D'AUBERGINE
OU DOS DE CABILLAUD ET SON CRÉMEUX À L'OSEILLE.
NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE LÉGUMES FRAIS DE SAISON.

FROMAGE

DUO DU FROMAGER ET SES PAINS SPÉCIAUX.

DESSERTS

FONDANT TOUT CHOCOLAT
TIRAMISU CAFÉ AMARETTO.

Vin/ 1 btle. pour 4 personnes et café compris

Tarifs 2018/2019

PARTICULIER/GROUPE

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

CASTEL



RESTAURANT ÉVÉNEMENTIEL

Cocktail DÎNATOIRE 45€

80 PERS MINIMUM FACTURÉES, LE SAMEDI UNIQUEMENT EN SAISON.

1/ Cocktail debout

Boissons à discrétion

MARQUISSETTE, PLANTEUR, VIN BLANC, ROSÉ ET ROUGE, SIROP,
JUS DE FRUITS FRAIS SERVIS EN BUFFET.

BAR À Mojito ANIMÉ supplément sur devis

AMUSES BOUCHES

OLIVES PROVENÇALE, LÉGUMES EN ANCHOÏADE, CROUSTILLADES AVEC
ASSORTIMENTS DE: TAPENADES, POICHICHADE, CAVIAR D'AUBERGINE,

TOMATE COCKTAIL FAÇON POMME D'AMOUR

BROCHETTES CHORIZO ET FROMAGE, PATÉ EN CROÛTE MINI WARP,

ASSORTIMENT DE VERRINES MARAÎCHÈRES

Mini pièces de DÉGUSTATION

ASSORTIMENTS DE TOASTS (4 PIÈCES)

COTÉ CHARCUTERIE

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE EN CLUB, MINI PÂTÉ EN CROÛTE

JAMBON ENTIER À LA DÉCOUPE

SERVIS CHAUD

ASSORTIMENTS DE FEUILLETÉS ET PIZZA, QUICHE LORRAINE,

MINI CROQUE MONSIEUR, MERQUEZ, CHIPOLATA

BEIGNET DE CALAMAR, ACCRAS DE MORUE,

MOULES À LA PERSILLADE, COCKTAIL DE FRUITS DE MER

POSTE FOIE GRAS supl. 12€

TERRINE DE FOIE GRAS PAIN DE CAMPAGNE GRILLÉ ET CONFITS D'OIGNONS,

FOIE GRAS FRAIS POËLÉ ET TOASTS, GLACE AU FOIE GRAS EN SUCETTE

COTÉ PLANCHA

CARPACCIO DE POISSON, BROCHETTE DE MAQUET DE CANARD MARINÉ,

BROCHETTES DE VOLAILLE AUX POIVRONS, KEFTA AUX ÉPICES D'ORIENT.

CÔTÉ CUISINE DU MONDE:

ACCRAS DE MORUE, BROCHETTES DE FRUITS ET CREVETTES,
GUACAMOLE ET SES NACHOS SAUCE SALSA, RIBBS DE PORC LAQUÉS
NEMS, ASSORTIMENTS DE SUSHIS, SAMOSSA AUX CREVETTES

COTÉ MÉDITERRANÉEN:

CRÉPÉOU, TABOULÉ À LA MENTHE FRAÎCHE, TOMATES MOZZARELLA AU BASILIC,
PIQUILLOS FARCIS À LA BRANDADE DE MORUE, CAILLETES PROVENÇALES CHAUDES

DESSERT

GLACES ET SORBETS, ILES FLOTTANTE, MOUSSE AU CHOCOLAT,
MOELLEUX AU CHOCOLAT, SALADE DE FRUITS FRAIS, MIGNARDISES ET VERRINES
(PROPOSÉ UNIQUEMENT ANS LE CADRE DE CETTE FORMULE).

CAFÉ

2/ Suivi du Repas servi à Table 30€

MISE EN BOUCHE

TRIO GUSTATIF (SORBET, MACARON, ESPUMA DE CRESSON)

VIANDES AU CHOIX

GIQOT D'AGNEAU FLAMBÉ À L'ARMAGNAC

OU MÉDAILLON DE VEAU SUR SA POMME RÔTI ET CALVADOS

OU SUPRÊME DE PINTADE ET SA CRÈME AU CHORIZO

NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE LÉGUMES FRAIS DE SAISON.

FROMAGE

BRIE FARCIS À LA CONFITURE DE FIGES

OU CHÈVRE FRAIS AUX HERBES ET BAIES ROSES

DESSERT

MACARON GÉANT FOURRÉ AU FRUITS ROUGES ET MASCARPONE VANILLE

ET SA CRÈME ANGLAISE PRALINÉE

VACHERIN GLACÉ MAISON

Vin/ 1 btle. pour 4 personnes et café compris



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).

SERVICE PÂTISSERIE:

ETONNÉ VOS INVITÉS AVEC UNE PIÈCE ÉVÉNEMENTIELLE:

- LA TRADITIONNELLE PIÈCE MONTÉE REVISITÉE 6.00€
- ENTREMET PÂTISSIER FAÇON WEDDING CAKE 5.50€
- ASSORTIMENT DE MIQNARDISES 1.50€ LA PIÈCE .

BUFFET DESSERT:

- ILES FLOTTANTE, MIQNARDISES
- FRUITS FLAMBÉS, CRÊPES
- GLACES ET SORBETS, OMELETTE NORVÉGIENNE
- MOUSSE AU CHOCOLAT, MOELLEUX AU CHOCOLAT
- FONTAINE CHOCOLAT ET SES BROCHETTES
- SALADE DE FRUITS FRAIS.
- MIQNARDISES ET VERRINES

MENU ado (12 à 16 ans)

- REMISE 15% SUR LE TARIF DU MENU

MENU ENFANT (-12 ans) 20€

- ACCÈS AU BUFFET APÉRITIF
- SERVI EN GRANDE ASSIETTE
- CRUDITÉS
- HAMBURGER, NUGGETS DE VOLAILLE
- FRITES
- DESSERT ET BONBONS.

MISE À DISPOSITION DE BABY-SITTERS

- UNE BABY-SITTER POUR 10 ENFANTS MAXI

VIN du CASTEL 4€ PAR PERS.

- VIN DE PAYS 1 BTL. POUR 2 PERS OU
- CARTE DES VINS AVEC NOTRE PARTENAIRE
«CAVE DE RASTEAU» AVEC UN TARIF CAVE,
LIVRAISON AU CASTEL AVEC REPRISE
DES BOUTEILLES NON CONSOMMÉES.

OFFERT

- SERVICE ET RAFFRAÎCHISSEMENT DE VOS VINS, CHAMPAGNES, EAUX MINÉRALES ET AUTRES BOISSONS
- MISE EN PLACE ET SERVICE DE LA FONTAINE DE CHAMPAGNE (CHAMPAGNE FOURNIS PAR LE CLIENT)
- MISE EN PLACE D'UN OPEN BAR (CAFÉ, THÉ ET INFUSIONS SERVI EN BUFFET À VOLONTÉ)

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 CONVIVAL, À L'INTÉRIEUR OU À L'EXTÉRIEUR. (À PARTIR DE 30 PERSONNES MINIMUM). SANS LOCATION D'ESPACE, HORS PATIO.
- DÉBUT DE SERVICE 12H À PARTIR DE 16H30 L'HEURE SUPPLÉMENTAIRE SERA FACTURÉE 60€ PAR HEURE
- VOUS POUVEZ COMPLÉTER CES FORMULES REPAS PAR UN VIN D'ACCUEIL SERVIS À TABLE 2.50€ OU POUR UN MOMENT CONVIVAL UN BUFFET D'APÉRITIF À PARTIR DE 10€ PAR PERSONNE (BOISSONS, AMUSES BOUCHES)



FORMULE PAELLA 24€

TOUT COMPRIS

- ASSIETTE COMPOSÉE.
- PAELLA ROYALE.
- SALADE DE FRUITS FRAIS OU VACHERIN GLACÉ
- VIN /1 btl. POUR 4 PERSONNES ET CAFÉ

FORMULE ANTILLAISE 26€

TOUT COMPRIS

- 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 btl. POUR 4 PERSONNES ET CAFÉ

FORMULE GRILLADES 26€

TOUT COMPRIS

- ASSIETTE COMPOSÉE.
- BROCHETTE DE VOLAILLE, CÔTE D'AGNEAU,
- PICCATA DE BOEUF, CHIPOLATA ET MERQUEZ
- SAUMON À LA PLANCHA.
- POMMES DE TERRE GRILLÉES ET RATATOUILLE
- SALADE DE FRUITS FRAIS OU VACHERIN GLACÉ
- VIN /1 btl. POUR 4 PERSONNES ET CAFÉ

FORMULE BUFFET CAMPAGNARD 34€

- FESTIVAL D' ENTRÉES:

SALADE PIÉMONTAISE, OEUFS MIMOSA, TABOULÉ À LA MENTHE, CRESPEOU, TOMATES MOZZARELLA AU BASILIC, PATEAU DE CHARCUTERIE, 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 btl. POUR 4 PERSONNES ET CAFÉ

LE BRUNCH AU BORD DE LA PISCINE

CASTEL



RESTAURANT ÉVÉNEMENTIEL



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, Juin, Juillet et Août, mi-Septembre) HORAIRES À PARTIR DE 11H30 JUSQU'À 18H30.

TARIFS BRUNCH : **25 €/ADULTE ET 16€/ENFANT**

TARIF APPLICABLE DANS LE CADRE D 'UN LENDEMAIN DE RÉCEPTION

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 PIZZA 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 1500 € 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 20 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 AVEC SONO à partir de 350€

ANIMATION KARAOKÉ AVEC SONO à partir de 150€

SONORISATION SANS DJ. à partir de 100€

Vidéo PROJECTION à partir de 100€

DÉCORATION SUR devis

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, COACH
- PRÉSENTATION de RÉALISATIONS
- MISE EN PLACE ET DÉMONTAGE dans la salle de réception ou location



Tarif DÉCORATION de TABLE

SUR devis

HOUSES de CHAISES/CHAISE Napoléon III

4€ TTC

MISE EN PLACE de VOTRE DÉCORATION

SUR devis



”CHOISISSEZ LE CASTEL ESPACES ÉVÉNEMENTS, ET LAISSEZ VOUS GUIDER...”

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATION
04 90 25 74 08 /CONTACT@LECASTEL.biz



CHEMIN DE LA CARAMUDE/ ROUTE DE SAUVETERRE
30400 VILLENEUVE LES AVIGNON

