



CASTEL



ESPACES ÉVÉNEMENTS

- Espaces de réceptions -
- Réunions et Séminaires -
- Traiteur et animations -

*Offres professionnelles 2022/2023*

# Événements d'entreprise

Allier



Travail



et Plaisir



**Vous souhaitez allier travail et plaisir ? Vous voulez récompenser vos collaborateurs, les motiver, célébrer un événement ou informer vos partenaires ?**

Que vous organisez un événement interne, un lancement de produit, un séminaire, un team building, une soirée cocktail pour vos clients, un anniversaire d'entreprise, un arbre de Noël, un repas de fin d'année show cabaret, «Pool Party » ... Nous mettons notre expertise et créativité au service de vos plus beaux événements et orchestrons pour vous des moments fédérateurs pour votre entreprise.

Domaine Provençal au coeur de la Provence, le Castel est un lieu chaleureux et conviviale, dédié à l'événementiel depuis 30 ans. Si vous avez quelque chose à fêter ou à annoncer, nous organisons vos événements d'entreprise sur mesure en accord avec votre budget.

Notre expertise technique, logistique et organisationnelle nous permet de coordonner confortablement des événements allant de 20 personnes à 250 personnes. Facilitez-vous la vie et optez pour le Castel !

## *Mise à disposition :*

- Plusieurs espaces de réception climatisés entièrement équipés (son, lumière, vidéo projection multi-écrans et espaces scéniques).
- Parking privé de 250 places (facile d'accès pour les bus).
- Fibre dédiée entreprise 100 Mb/s et zone WI-FI.
- Régisseur technique, personnel de salle et vestiaire.
- 3 bornes de recharge électrique

## *Services proposés :*

- Traiteur
- Réalisation de la scénographie de votre événement.
- Spectacle, piste de danse, animations, DJ.
- Équipement selon vos besoins: micro HF, pupitre, paper-boards etc.
- Conférence en streaming (sur devis)

# Espaces de Réceptions



- 1 **Parc & Jardins 500m<sup>2</sup>**  
 - 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>**  
 - Espaces scénique, bar, vestiaire, petit salon, ainsi que la cour extérieure attenante

- 3 **Salon Maïstrau 150m<sup>2</sup>**  
 - Espace scénique et cour extérieure attenante

- 4 **Espace Patio 500m<sup>2</sup>**  
 - Espace semi-couvert avec bar  
 - Espace ouvert avec piscine, mobilier piscine, SPA et jardins,

Selon vos besoins, nous pouvons vous proposer plusieurs espaces de réceptions.



	Tables en «U»	Rectangle Conférence	Écolier	Théâtre	Banquet	Cocktail
1	50	50	80	300	250	500
2	50	50	80	300	200	250
3	40	50	50	80	100	120
4	50	50	40	150	180	350

**Conseil :** pour un nombre de participants inférieur à 50 les dispositions en « U », en rectangle ou en écolier sont préférables

# Nos forfaits

Nos forfaits et menus sont personnalisables selon vos souhaits. Ils comprennent la location d'une salle de réunion ainsi que tout le matériel nécessaire au déroulé de votre événement (vidéoprojecteur, multi-écrans, micros, pupitre, paperboards, etc..).

## *Forfait 1/2 journée d'étude :*

Un événement de moins de 20 pers : 45€/pers

À partir de 20 pers : 41€/pers

De la 51<sup>ème</sup> personne à + : 37€/pers

*De 8h00 à 13h00 :*

- Café d'accueil
- Collation du matin
- Déjeuner **Menu Nais**

## *Forfait journée d'étude :*

Un événement de moins de 20 pers : 55€/pers

À partir de 20 pers : 47€/pers

De la 51<sup>ème</sup> personne à + : 39€/pers

*De 8h00 à 18h00 :*

- Café d'accueil
- Collation du matin et de l'après-midi
- Déjeuner **Menu Nais**

Vous souhaitez organiser un événement sur plusieurs jours ?  
Nous établirons ensemble un devis en fonction de vos besoins et de votre budget.

# Formule collations

compris dans les forfaits

## Café d'accueil :

Boissons chaudes , jus de fruits, mini viennoiseries, panière de fruits, madeleines

## La pause douceur :

Boissons chaudes, jus de fruits, gâteaux, fruits

## Nos menus

### Menu Nais

compris dans les forfaits - uniquement le midi

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)

Boissons comprises dans les menus :

- Une bouteille de vin pour 4 personnes
- Eaux minérales et pétillantes
- Boissons chaudes

### Menu Manon

sup 13€/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€)

★★★★

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. 8€)

★★★★

Fromages (sup. 4€)

★★★★

Traditionnel entremet poire chocolat  
Pomme pécheresse mascarpone et coeur gourmand, sablet breton

# Formules apéritives

Retrouvez-vous pour un moment de convivialité dans un de nos salons privatisés en complétant vos formules repas avec un apéritif.

## Mise en bouche

3€/pers - servi à table

Kir de Bienvenue  
Feuilletés apéritifs 3 pièces/pers

## Apéritif standard

11€/pers (ou 9€/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

## 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 figues

★★★★

*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...

# Formule cocktail

Formule accessible à partir de 30 personnes

45€/pers

Afin de créer un moment fédérateur, et accompagner votre formule cocktail, optez pour une ambiance musicale qui vous ressemble (groupe musical ou DJ).

Il est possible d'agrémenter votre buffet boissons, d'alcools forts, de champagne, vins ou de softs pour toute la soirée avec un forfait «Open Bar». 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\*

Boissons comprises (une bouteille de vin pour  
4 personnes, eaux minérales et pétillantes,  
boissons chaudes)

## Formule paëlla

Assiette composée  
Paëlla royale  
Dessert de saison

24€

## Formule antillaise

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

26€

## 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

26€



## Buffet campagnard

### Festival d'entrées

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

34€

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).

# 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 :*

