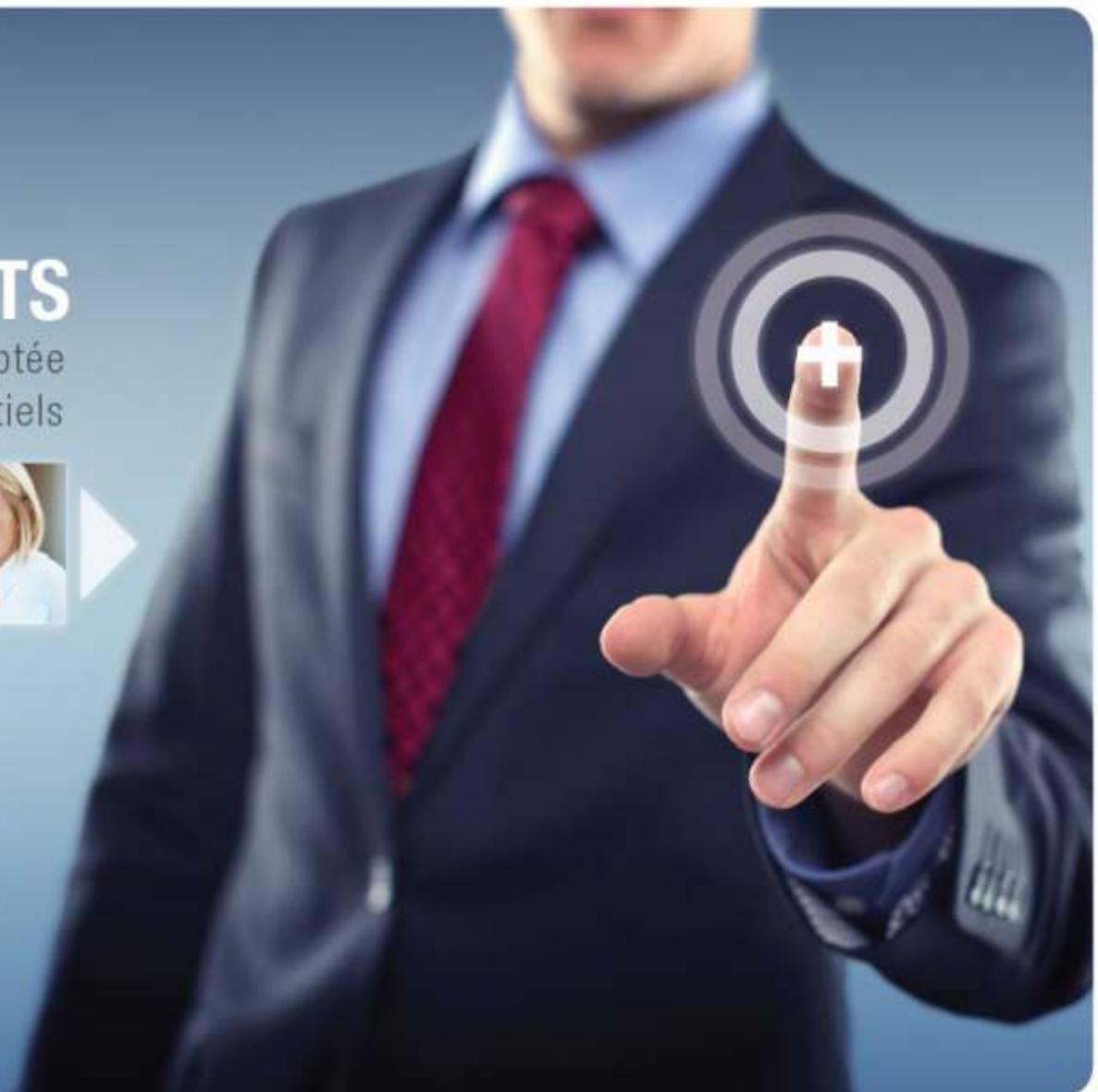


BUSINESS ÉVÉNEMENTS

Nous vous proposons une réponse adaptée à chacun de vos besoins en événementiels



ESPACES DE RÉCEPTION
ORGANISATION
ANIMATION
TRAITEUR



OFFRES PROFESSIONNELS
2016 / 2017

CASTEL

ESPACES EVENEMENTS

+33 (0)4 90 25 74 08
www.lecastel.biz

AVEC NOTRE OFFRE

BUSINESS ÉVÉNEMENTS

FIDÉLISEZ VOS CLIENTS

FÉDÉREZ VOS EMPLOYÉS

FÉLICITEZ VOS COLLABORATEURS

VALORISEZ VOTRE IMAGE DE MARQUE

TOUJOURS



OFFRES PROFESSIONNELS
2016 / 2017

CASTEL

ESPACES EVENEMENTS

+33 (0)4 90 25 74 08
www.lecastel.biz

“Lieu Atypique pour réaliser votre Projet”



Castel Espaces Événements, spécialiste depuis 20 ans dans l'organisation d'événements, prend en charge chaque aspect de votre projet, de la détermination de vos besoins à la mise en oeuvre de la solution la plus adaptée, dans le respect de la confidentialité.

Vous souhaitez fédérer vos équipes, étonner vos collaborateurs, remercier vos clients, vous démarquer de vos concurrents : nos animations révéleront votre singularité et témoigneront votre gratitude dans une optique de fidélisation...

SERVICES PROPOSES

- Traiteur exclusif pour vos cocktails, menus.
- Agencement, façonnement et décoration
- Spectacle et piste de danse
- Animation DJ, karaoké
- Technique scénique et vidéo projection
- Partenaires (nous consulter)
- Et bien d'autres encore

Possibilité de Privatiser les lieux

MISE A DISPOSITION

- Espaces de réception
- Espaces Bar
- Terrasse et jardin
- Espace piscine
- Zone Wifi
- Aire de jeux en plein d'air
- Vaste parking



“Nos Espaces et Salles de Réceptions”

C A S T E L
★★★★★
Spectacles & Evènements

Espace Bar Extérieur 300 m²

Cocktail, apéritif 350 personnes*
Repas 30 à 150 personnes*



Espace Baroque 300 m²

Cocktail, apéritif 350 personnes*
Repas 80 à 200 personnes*



Espace Salon Baroque 140 m²

Cocktail, apéritif 350 personnes*
Repas 30 à 100 personnes*



Espace Patio 300 m²

Cocktail, apéritif 350 personnes*
Repas 30 à 80 personnes*



**Nous consulter pour devis
et tarifs de privatisation**

* voir conditions



“*Ces petits plus qui
font la différence*”

C A S T E L
★★★★★
Spectacles & Evènements

Nos Animations

- Animation dansante avec DJ animateur
 - Karaoké
 - Diffusion vidéo écran plasma, vidéo projection
 - Spectacle
- One man show, Revue, transformiste etc ...
- Arbre de Noël
 - Réalisation d'évènement
 - Journées sportives ou détetes
paint-ball, quad, rafting, canoë.....

UN Confort de travail

Espaces aménagé, climatisé et équipé de tout le matériel nécessaire à des réunions de travail.
(paper board, vidéo projecteur, écran, microphone)

Liste des Equipements

- Chaises de couleur bordeaux, confortables
 - Tables : Ovale, ronde et rectangulaire
 - Verrerie, nappage blanc ou sable, serviettes blanches, sable ou bordeaux, chandeliers
 - Mobilier de jardin
 - Vidéos projecteurs
 - Equipement scénique et sonorisation (bi-amplification, équipement conforme à la législation avec limiteur sonore)
 - Piste de danse, ventilation, climatisation, toilettes handicapés et vestiaire
 - Parking privé 200 places non surveillé
- Tous ces équipements et aménagements sont compris dans les tarifs.*

Services en options

- Service décoration
- Service gardiennage du parking
- Service hotesses
- Service voitures
- Service technique sono & vidéo

Liste de services non exhaustive

La Pause Douceur

- Collation Complète 10 €*
Boissons Chaudes, Jus de Fruits, Brioches, Pains grillés, mini Viennoiseries, Beurre, Confitures.
 - Collation de Pause 5 €*
Boissons Chaudes, Jus de Fruits, Cake, Gâteaux, Fruits.
- *Dont TVA applicable 7%

La Pause Apéritif 10€

Boissons (à discrétion) servis en buffet.

Sangria maison, Planteur, Kir Vin, Vin rosé, rouge, blanc, Sirop, Jus de fruits,

Amuse Bouches

Olives Provençales, Petits légumes en anchoïade, Croustillades avec assortiments de:
Tapenades, Poichichade, Confit de tomate, Caviar d'aubergine, Assortiments de feuilletés, Pizza, Beignets de Calamar, Accras de morue.

Mini pièces de Dégustation 4€

Assortiments de Toasts,
Brochettes chorizo et fromage,
Pâté en croûte,
Verrines Maraîchères.
Mini Croque Monsieur, Quiches Lorraine,
Merguez, Chipolatas
Moules en persillade, Cocktail de fruits de mer,

En supplément 2€

Brochettes de Volaille au citron et cumin
Kefta de Boeuf aux épices d'Orient.



“Nos Prestations Culinaires et Art de la table”

C A S T E L
★★★★★
Spectacles & Evènements

Menu Nais 22€

Entrées

- Terrine de courgettes à la brousse et saumon fumé, sauce vierge (dés de tomates, herbes fraîches, huile d'olives et pistaches)
ou Papeton d'aubergine, confiture d'oignons, compotée de tomates
ou Fondant d'omelette comme un crespéou, concassé de tomates et basilic.
ou Roulade de Saumon fumé, ricotta et endives

Plats

- Le Parmentier de canard et son jus au romarin
ou Paupiette de veau et son jus crémé
ou Longe de porc farci aux champignons des bois
ou Saumon à l'unilatérale, compotée à l'échalote et sa sauce au vin blanc

Nos plats sont accompagnés d'une garniture de saison

Fromage

Duo de fromages

Desserts

- Crème renversée au caramel
ou Omelette norvégienne et son coulis de fruits rouges
ou Nougat glacé au miel de lavande
ou Tarte aux pommes paysannes tiède, crème épaisse à la vanille bourbon

Café, Thé, Infusions

Vin compris 1 bouteille pour 4 personnes

Menu Manon 35€

Entrées

- Crespéou, concassé de Tomates, Toast de Brandade et Mesclun.
ou Terrine de Canard, bouquet de mesclun à l'huile de noisettes
ou Assiette Italienne
ou Assiette Campagnarde
ou Duo de Saumon, espuma acidulé, petite salade

Plats

- Carré de Porc rôti entier laqué au miel et «épices douces» ou «Forestier»
ou Cuisse de canard confite et son crémeux de Côtes du Rhône
ou Filet mignon de porc à la crème de moutarde à l'ancienne
ou Papeton d'agneau aux parfums de Provence
ou Galantine de dinde farcie et sa sauce au bleu
ou Filet de dorade et son jus d'herbes
ou Darne de Saumon cuit à l'unilatéral

Nos plats sont accompagnés d'une garniture de saison

Fromage

Duo de fromages

Desserts

- Nougat glacé au miel de lavande et son coulis de framboises
ou Vacherin Glacé et son coulis de fruits rouges
ou Entremet poire chocolat et sa crème de pistache
ou La mousse Mandarine et son coulis de kiwi

Café, Thé, Infusions

Vin compris 1 bouteille pour 4 personnes



“Cocktail Buffet Dînatoire”

C A S T E L
★★★★★
Spectacles & Evènements

Menu Ugolin 50€

Entrées

- Duo de Saumon (Hure de Saumon aux herbes fraîches et Saumon fumé par nos soins)
ou Papeton d'aubergine aux copeaux de parmesan et magret fumé
ou Assiette provençale (crespéou, jambon, melon, tomate mozzarella)
ou Terrine de magret de canard au foie gras, fougasse aux figues
ou Tartare de saumon, (chèvre frais à l'huile d'olives et herbes fraîches)
ou Foie gras de canard, chutney d'oignon au gingembre, Pain d'épice **sup. 8€**

Plats

- Carré de porc farci au chorizo sauce aigre douce
ou Gigolette de poulet farcie aux champignons des bois
ou Médaillon de veau farci, crème de cèpes
ou Carré d'agneau 2 côtes **sup. 5€**
ou Filet de boeuf, sauce Périgourdine **sup. 8€**
ou Filet de dorade et sa fine ratatouille maison
ou Mousseline de Saint Jacques à la crème Homardine
ou Cannelloni de gambas sur son lit d'épinard
Nos plats sont accompagnés d'une garniture de saison

Fromages

- Chèvre frais aux herbes et baies roses
ou Buffet de fromages, ses pains spéciaux et salade verte **sup. 5€**

Desserts

- Miroir Framboise, crème pistache
ou Tarte Tatin et sa glace à la vanille
ou Fondant aux deux chocolats, coulis chaud au chocolat

Café, Thé, Infusions

Vin compris 1 bouteille pour 4 personnes

1/ Cocktail Buffet Dînatoire debout 45€

Boissons servis en buffet. (à discrétion)

Sangria maison, Kir Vin, Margarita, Vin rosé, rouge, blanc, Sirop, Jus de fruits frais mixés,

Amuses Bouches

Olives Provençales, assortiments de tapenades, poichichade, confit de tomate, caviar d'aubergines, petits légumes en anchoïade

Mini pièces de Dégustation

Assortiments de Toasts, Brochettes chorizo fromage, Pâté en croûte, Verrines.

Les Servis Chauds

Assortiments de feuilletés, Pizza, Quiches Lorraine, Beignets de Calamar, Moules en persillade, Brochettes de Volailles au citron, Kefta de Boeuf aux épices d'Orient

Grill

Merguez et Chipolatas

Plancha

Carpaccio de Poisson

Espace Viande et Charcuterie

Présentoir de charcuterie, Carpaccio de boeuf

Latino

Accras de morue, Brochettes de fruits et crevettes, Guacamole et ses Nachos sauce salsa, Beignets pimentés au cheddar

Asiatique

Nems, Assortiments de sushis, crevettes à l'ail, Ribbs de porc laqués

Méditerranéen

Crespéou, Taboulé à la menthe fraîche, Tomates mozzarella au basilic, Piquillos farcis à la brandade de morue, Caillettes Provençales chaudes

Poste Foie Gras: supl. 12€

Terrine de Foie Gras pain de campagne grillé, Foie Gras frais poêlé et pain d'épice, Glace au foie gras

Dessert

Dessert en buffet: Salade de fruits frais, Mousse au chocolat, îles flottantes, Mignardises (proposé uniquement ans le cadre de cette formule)



*“Ces petits plus
qui font la différence”*

C A S T E L
★★★★★
Spectacles & Evènements



Service Pâtisserie

Une pièce d'exception pour une journée unique.

Sur devis nous consulter.

Buffet de Desserts 14€ par personne

Postes

Fruits flambés / Glaces et sorbets
Chocolat / Salade de fruits de saison / Verrines
Iles flottantes / crèmes brûlées / Mignardises
Tiramisu / Omelette Norvégienne



Décoration à Thèmes

Raffinée, Originale et Personnalisée 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.

Concept Animation

Depuis plus de 20 ans, le Castel organise et anime des réceptions. Nos Disc-Jockeys Animateurs apporteront toutes leurs compétences professionnelles pour la réussite de votre événement. Nous mettons à votre disposition une sonorisation de qualité conforme à la législation en vigueur et tout notre savoir faire.



Service Pâtisserie

Une pièce d'exception pour une journée unique.

Sur devis nous consulter.

Vin du Castel / Cuvée Spéciale

Vin de pays; Rouge, rosé et blanc

12€ la bouteille



“Repas à Thèmes”

Ces formules à thème vous sont proposées dans un cadre convivial, à l'intérieur ou à l'extérieur (30 personnes minimum) **hors Patio**



Vous pouvez compléter ces formules repas par un buffet d'apéritif à partir de **10€** par personne

Formule Paella 26€ tout compris

- Kir Vin et ses feuilletés. (offert)
- Assiette composée.
- Paella royale.
- Salade de fruits frais ou Vacherin glacé
- Vin /1 btle. pour 4 pers. et café

Formule Grillades 28€ tout compris

- Kir Vin et ses feuilletés. (offert)
- Assiette composée.
- Brochette de Volaille, Côte d'Agneau, Picata de Boeuf, Chipolata et Merguez Saumon à la plancha.
- Pommes de terre grillées et Ratatouille
- Salade de fruits frais ou Vacherin glacé
- Vin /1 btle. pour 4 pers. et café

Formule Antillaise 28€ tout compris

- Planteur et ses feuilletés. (offert)
- Assiette Antillaise (Crudité et accras) sauce chien
- Fricassée de Poulet sauce coco et rhum.
- Riz Créole et gratin de Christophines
- Salade de fruits frais ou Vacherin glacé
- Vin /1 btle. pour 4 pers. et café

Formule Buffet Campagnard 34€

tout compris ou **24€** (8 plats au choix*)

Kir Vin et ses feuilletés. (offert)

Festival d'Entrées*

Salade Piémontaise, Oeufs Mimosa, Taboulé à la menthe, Crespeou, Tomates mozzarella au basilic, Tourte de légumes, Salade verte et ses croutons, Trilogie de Saumon (Hure de Saumon, Saumon Bellevue et Saumon Mariné)

Plancha*

Carpaccio de poisson.
Seiches à la persillade
Picata de boeuf

Grillades*

Brochettes de Volaille, côte d'Agneau, Chipolata et Merguez, Picata de Boeuf
Pommes de terre grillées et Ratatouille

Desserts en buffet

Salade de fruits frais, Mousse au chocolat, îles flottantes, Mignardises.

Vin /1 btle. pour 4 personnes

Café



Repas à Thèmes Rôtisserie”

C A S T E L

Spectacles & Evènements

Ces formules à thème vous sont proposées dans un cadre familial et convivial, à l'espace bar sous les pins (30 personnes minimum) **Possibilité de privatisation.**

Début de service 12h à partir de 16h l'heure supplémentaire sera facturée 80€ par heure commencée (frais de personnel)



Rôtisserie: 25€ tout compris
(plats à choisir*)

Kir Vin et ses feuilletés. (offert)

Buffet d'entrée:

Taboulé à la menthe, Crespeou,
Salade verte et ses croutons,
Pizza

Viandes aux choix:

Cuisse de Poulet*

1/2 Coquelet 1.50€*

Caille sup. 2.50€*

Souris d'agneau sup. 4€*
accompagnés

Pommes de terre grillées et Ratatouille

Dessert en Buffet:

Salade de fruits frais,
Mousse au chocolat,
îles flottantes, glaces et sorbets

Vin /1 btle. pour 4 personnes

Café

- Vous pouvez compléter ces formules repas par un buffet d'apéritif à partir de **10€** par personne



“Informations et Spectacles”

C A S T E L
— ★ ★ ★ ★ ★ —
Spectacles & Evènements

Depuis 1988 Le Castel
organise des Dîners Dansants, Spectacles, Mariages, Anniversaires, Galas d'Entreprises, Séminaires.....

Mariage & Spectacles



Saison 2016 / 2017

« *Absolument Cabaret* » notre nouveau spectacle



“Choisissez Castel Espaces Événements, et laissez vous guider...”

Philippe et toute son équipe

Contact:

Tel. 04 90 25 74 08 / Mail: contact@lecastel.biz / www.lecastel.biz
Chemin de la Caramude / direction barrage de Villeneuve les Avignon
30400 Villeneuve les Avignon