

CASTEL

★★★★★
ESPACES ÉVÉNEMENTS



Espaces de réceptions - soirée et fête de famille - Traiteur et animations

Professionalisme, dépaysement et Authenticité en Provence



Pour vos événements familiaux et soirées d'exception, poussez les portes du Castel et profitez d'un cadre unique en plein coeur de la Provence. Véritable mas provençal dédié à l'événementiel, nous vous proposons de réaliser votre prestation clé en main et bénéficiez d'une écoute attentive, éclairée et professionnelle de notre quipe

En journée ou en soirée, laissez-vous charmer par le chant des cigales sous les pins, l'atmosphère chaleureuse et intimiste de nos salles ou bien l'ambiance festive de l'espace patio.

Entrez dans l'univers du Castel et laissez-vous guider !

MISE À DISPOSITION :

- Plusieurs espaces de réception climatisés entièrement équipés en son, lumière, vidéo et espaces scéniques.
- Compétences technologiques et humaines pour réaliser la scénographie de votre événement.
- Aire de jeux pour enfants.
4 terrains de pétanque
- Parking privé et gratuit de 250 places (facile d'accès pour les bus).
- Zone WI-FI.

SERVICES PROPOSÉS :

- Organisation sur mesure de votre événement.
- Traiteur exclusif pour vos cocktails et menus.
- Service décoration et partenaires privilégiés.
- Spectacle, piste de danse.
- Animation, DJ.



✦ **Formule apéritive mise en bouche (servi à table) : 3.5€ ttc/pers.**

Kir de Bienvenue, feuilletés apéritifs 3 pièces/pers
Vin IGP Côtes du Rhône



✦ **Formule apéritive standard: 12€ ttc/pers.**
(ou 10€ ttc/pers hors boissons)

Retrouvez-vous pour un moment de convivialité dans un de nos salons privatifs

Boissons :

Vins Rouge, Rosé et Blanc, kir cassis, Marquissette, Planteur et fruits mixés en smoothie (ou Jus de fruits artisanaux selon la saison)

Bar à sirops, eau gazéifiée

Vous pouvez agrémenter votre formule avec les boissons de votre choix (alcools forts, champagne, softs etc...) Nous vous les servons gratuitement

Amuse Bouches :

Olives Provençales, Petits légumes croquants en anchoïade,
Croustillades et assortiments de Tapenades, Poichichade,
Caviar d'aubergine et confits de tomates
Guacamole et ses Nachos sauce salsa

Les servis chauds :

Assortiments Feuilletés, Farandole de Pizzas maison,
Calamars à la Romaine, Accras de morue.

Nos suggestions:

Minis Pièces de Dégustation (5 pièces/pers, sup 6€ ttc/pers.)

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

Côté Mer (2 pièces/pers, sup 5€ ttc/pers.)

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

Côté cuisine du monde (4 pièces/pers, sup 5€ ttc/pers.)

Fricassée de crevettes et fruits servis en cuillère
Nems, samoussas et ses sauces
Minis Burgers maison

Formule alimentaire spécifique (5 pièces/pers, sup 5.5€ ttc/pers.)

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

Atelier Foie Gras (3 pièces/pers, sup 9€ ttc/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

Forfait sodas (3.30€ ttc/pers.)

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

Menu Nais 25€ ttc/pers

(uniquement le midi)

Entrées

Papeton d'aubergine, confiture d'oignons,
compotée de tomates
ou Crespéou, provençal, concassé de Tomates et
Mesclun
ou Gougère de saumon fumé, fromage frais et endives
à l'huile de noix

★★★★★

Plats

Le Parmentier de canard et son jus au romarin
ou Galantine de dinde farcie, sauce chorizo ou
forestière
ou Saumon à l'unilatérale, poireaux
et sa sauce au vin blanc

★★★★★

Desserts

Traditionnelle crème brûlée à la vanille de bourbon
ou Tarte aux pommes paysannes tiède,
crème épaisse à la vanille bourbon
ou salade de fruits (selon la saison)

Menu Manon 39€ ttc/pers

Entrées

Terrine de Canard farce foie gras, bouquet de mesclun à
l'huile de noisettes
ou Salade Périgourdine au magret de canard fumé, gésiers
confits
ou Gravlax de saumon à la betterave, siphon citronné,
jeunes pousses

★★★★★

Plats

Cuisse de canard confite et son crémeux de Côtes du
Rhône
ou Filet mignon de porc, graine de moutarde à l'ancienne
ou Papeton d'agneau aux parfums de Provence
ou duo Filet de dorade, fine ratatouille, jus d'herbes
ou Darne de Saumon cuit à l'unilatéral

★★★★★

Fromage

Duo de fromages
Chèvre frais aux herbes et baies roses

★★★★★

Desserts

Nougat glacé au miel de lavande et son coulis de
framboises
ou Traditionnel entremet poire chocolat
ou La mousse Mandarine et son coulis de kiwi

Menu Ugolin 50€ ttc/pers

Entrées

Aumônière de saint-jacques rôties, caviar d'aubergine,
sauce vierge
ou ceviche de cabillaud au lait de coco
ou Tartare de saumon aux accents asiatiques
ou Foie gras de canard mi-cuit, chutney de figues Pain
d'épices

★★★★★

Poissons (plat intermédiaire)

Cannelloni de gambas sur son lit d'épinard
ou Filet de dorade, fine ratatouille, jus d'herbes
ou Bavarois de Saint Jacques à la crème Homardine

★★★★★

Plats

Carré de Porc rôti entier laqué au miel et «épices
douces» ou «Forestier»
ou Pavé de veau cuit en basse température, pomme
caramélisée, sauce calvados
ou Tournedos de boeuf Rossini **sup. 8€**
ou Dos de cabillaud, orge perlée façon risotto,
Sauce champenoise

★★★★★

Fromages

Saint marcellin mariné à la fleur de bière
ou trilogie fromagère, pains spéciaux

★★★★★

Desserts

Pomme pécheresse mascarpone et coeur gourmand,
sablet breton
ou Traditionnel entremet poire chocolat
ou Choux croustillants à la crème de safran du Quercy

- **Forfait boissons (6€ ttc/pers):**

Vin 1 bouteille pour 4 pers, eaux pétillantes.

- Nos plats sont accompagnés d'une garniture de saison
- Toutes nos formules comprennent les boissons chaudes (café/thé/infusion)
- Vous pouvez compléter ces formules repas par une formule apéritive.

✦ Entracte 4€ ttc/pers

- Sorbet Provençal
(Sorbet Poire Marc de Provence)
- Sorbet des Garrigues
(Sorbet Thym, arrosé de Farigoulette)
- Granité Champagne
(Sorbet Champagne, arrosé de Champagne).

✦ Buffet dessert 13€ ttc/pers

- Iles flottante, Mignardises
- Fruits flambés, crêpes
- Glaces et sorbets, omelette Norvégienne
- Mousse au chocolat, Moelleux au chocolat
- Fontaine chocolat et ses brochettes
- Salade de Fruits Frais.
- Mignardises et Verrines

✦ Service Pâtisserie:

Etonnez vos invités avec une pièce événementielle:

- Pièce montée revisitée (2 choux/pers) 6.50€ ttc/pers
- Entremet pâtissier façon Wedding Cake 6€ ttc/pers
- Assortiment de mignardises 2€ ttc/pers/pièce.

Prestataire extérieur, nous réalisons la découpe de votre pièce événementielle 1.50€ ttc/pers (service et vaisselle compris)



✦ Menu Enfant (-12 ans) 22€ ttc/enfant

Accès au buffet apéritif

box surprise offerte

- Hamburger maison frites et crudités + dessert + boisson
- Nuggets frites et crudités + dessert + boisson

✦ Formule ado (de 12 à 18 ans):

-15% sur la formule choisie

✦ Mise à disposition de babys-sitters

Forfait 5h: 90€ ttc/baby-sitter

Forfait 9h: 150€ ttc/baby-sitter

- Une Baby-sitter pour 10 enfants maxi (de 3 à 12 ans)
- Une Baby-sitter pour 2 enfants bas âge maxi (moins de 3 ans)

✦ Vin du Castel 5€ ttc/pers

Vin de Pays 1 btle. pour 4 pers

Carte des vins avec nos partenaires

Bénéficiez d'un tarif cave, livraison au Castel, avec reprise des bouteilles non consommées.

Offert

- Service et rafraîchissement de vos Vins, Champagnes, Eaux minérales et autres boissons
- Mise en place et service de la Fontaine de champagne (champagne fournis par vos soins)
- Mise en place d'un Open bar (Café, Thé et Infusions servis en buffet à volonté)

Cocktail dînatoire: 50€ ttc/pers

formule accessible à partir de 30 pers.

✦ Boissons

Marquissette, Planteur, vins rouge, Rosé et blanc,
Jus de fruits artisanaux du moment

✦ Amuse Bouches

Olives Provençales, Petits légumes croquants en anchoïade, Croustillades de Tapenades, Poichichade, Caviar d'aubergine et confits de tomates

✦ Mini Pièces de Dégustation

Navettes maraichères
Assortiments de Verrines et toast du chef
Mini Wraps
Tomate cocktail façon pomme d'amour

✦ Les servis chauds

Feuilletés Saucisse, Anchois, Allumettes Fromage, Calamars à la Romaine, Farandole de Pizzas

✦ Côté plancha

Brochette de volaille et poivrons marinés
Brochette de Kefta aux épices d'Orient
Brochette de magret de canard mariné
Picatta de Bœuf

✦ Côté Charcuterie

Jambon entier à la découpe toasts à l'espagnole

✦ Côté Mer

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



✦ Côté cuisine du monde

Accras de morue, poêlé de crevette et fruits au gingembre et yuzu,
Guacamole et ses Nachos sauce salsa,
Nems, Assortiments de sushis, samoussa aux crevettes
Mini Burger maison

✦ Desserts

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

Si vous souhaitez poursuivre avec un repas servi à Table 33€ ttc/pers
(forfait boissons compris)

Mise en Bouche

Trio gustatif (sorbet, macaron, Espuma de cresson)

Viandes au choix

Gigot 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 farci à la confiture de figues
ou Chèvre frais aux herbes et baies roses

Dessert (remplace le dessert en buffet du cocktail dînatoire)

Pomme pécheresse mascarpone et coeur gourmand, sablet breton
ou Traditionnel entremet poire chocolat
ou Choux croustillants à la crème de safran du Quercy

Conseil:

- Optez pour une ambiance musicale qui vous ressemble; groupe musical, DJ.
- Vous pouvez agrémenter vos buffets d'alcool fort, de champagne, vins ou de softs fournis par vos soins, ou bien nous pouvons vous proposer des forfaits Open Bar.

Vous sont proposées dans un cadre convivial, à l'intérieur ou à l'extérieur.

Vous pouvez compléter ces formules repas par un vin d'accueil servi à table 3.50€ ttc/pers ou pour un moment convivial un buffet d'apéritif à partir de 10€ par personne.



Nos formules à thème

Nos formules sont personnalisables selon vos souhaits

Formule Paella 27€ ttc/pers

Assiette composée.
Paella royale.
dessert de saison.

Formule Antillaise 29€ tt/pers

Assiette Antillaise, sauce chien
Fricassée de Poulet sauce coco et rhum.
Riz Créole et gratin de Christophines
dessert de saison.

Formule Grillades 29€ ttc/pers

Assiette composée.
Brochette de Volaille, Côte d'Agneau,
Piccata de Boeuf, Seiche à la persillade.
Pommes de terre grillées et Ratatouille
dessert de saison.

Nos formules sont accessibles à partir de 30 pers.

Forfait boissons (6€ ttc/pers):

Vin 1 bouteille pour 4 pers, eaux pétillantes.

- Nos plats sont accompagnés d'une garniture de saison.
- Toutes nos formules comprennent les boissons chaudes (café/thé/infusion).
- Vous pouvez compléter ces formules repas par une formule apéritive.

Formule Buffet Campagnard 38€ ttc/pers

Festival d'entrées:

Salade Piémontaise, Oeufs Mimosa, Taboulé à la menthe, Crespeou, Tomates mozzarella au basilic, Salade verte, Saumon Bellevue.

Planchas

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.

Nos suggestions ateliers:

(sur devis)

Crêpes, Gaufres (Nutella, sucre, confitures)
Barbe à Papa, Pop Corn
Fontaine de chocolat et ses brochettes de
Guimauves.
Bar à mojitos
Candy bar
Karoaké etc...



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 à mi-Septembre) Horaires à partir de 11h30 jusqu'à 18h30.

adultes: 35€ ttc/pers et enfants (-12 ans) 20€ ttc

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

Le plateau Fromager du chef

fromage de vache, chèvre, brebis ...

Les Desserts

Yaourts, Salade de fruits, Mousse au chocolat, Iles Flottantes

Service animation DJ

Depuis plus de 30 ans, le Castel organise et anime des réceptions de mariage, anniversaire, fêtes de familles. Nos DJ Animateurs apporteront toutes leurs compétences professionnelles pour la réussite de votre événement. 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.



Service décoration

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, Coaching
- Présentation des réalisations
- Mise en place et démontage dans la salle de réception ou location



Dj animateur avec sono à partir de 350€
Animation Karaoké avec sono à partir de 150€
Sonorisation sans DJ. à partir de 150€
Vidéo projection à partir de 100€

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

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](#)

- ✓ Situé en campagne à deux pas de la ville, sans voisinage.
- ✓ A 5 min d'Avignon et Villeneuve-les-Avignon
- ✓ A 15 min des gares RER et TGV
- ✓ A 20 min des sorties d'autoroutes A7 et A9
- ✓ A 25 min de l'aéroport Avignon-Provence
- ✓ A 30 min de Nîmes, Carpentras, Cavaillon et Orange

