

CASTEL

★★★★★
ESPACES ÉVÉNEMENTS



Espaces de réceptions - Réunions et séminaires - Traiteur et animations

Le Castel est un domaine provençal, prestigieux et atypique situé en plein cœur de la Provence.

Dédié à l'événementiel depuis 1989, l'équipe du Castel vous propose des prestations personnalisables clés en main afin de réaliser tout vos événements : séminaire, congrès, journée cohésion « Team Building », réunions informelles en petit comité...

Le Castel Espaces Evénements est le lieu qu'il vous faut !



Allier travail et plaisir tout en motivant votre équipe et ainsi améliorer sa cohésion au sein du Castel, vous permettra de fédérer l'image de votre entreprise.

MISE À DISPOSITION :

- Plusieurs espaces de réception climatisés entièrement équipés en son, lumière, vidéo projection multi-écrans et espaces scéniques.
- Compétences technologiques et humaines pour réaliser la scénographie de votre événement.
- Parking privé et gratuit 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.

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.
- Equipement selon vos besoins: micro HF, pupitre, paper-boards etc.

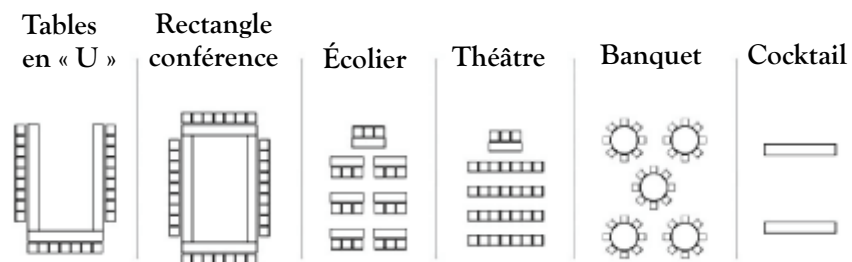


1 Parc & Jardins 500m²
- Idéal pour vos repas à thème, organisation de Team Buildings.
- Espace Bar avec cuisine extérieure et mobilier de jardin compris.
Aire de jeux pour enfants.

2 Salle Provence 330m²
Espaces scénique, bar, vestiaire, petit salon, ainsi que la cour extérieure attenante (+200m²).

3 Salon Maïstrau 150m²
Espaces scénique et cour extérieure attenante (+60m²).

4 Espace Patio 500m²
- Espace semi-couvert avec bar;
- Espaces ouvert avec piscine, SPA et jardins, mobilier piscine.



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

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

*Préférez les dispositions en « U », en rectangle ou en écolier pour un nombre de participants restreint (max= 50 participants).

✦ Forfait 1/2 journée d'étude

Moins de 20 pers. 43€ ht/pers.

À partir de 20 pers. 39€ ht/pers.

Plus de 50 pers. 27€ ht/pers. supplémentaire.

- De 8h00 à 13h00
- Petit-déjeuner complet
- Collation du matin
- Déjeuner Menu Nais

✦ Forfait journée d'étude

Moins de 20 pers. 53€ ht/pers.

À partir de 20 pers. 45€ ht/pers.

Plus de 50 pers. 33€ ht/pers. supplémentaire
plusieurs jours: sur devis

- De 8h00 à 18h00
- Petit-déjeuner complet
- Collation du matin et après-midi
- Déjeuner Menu Nais

A noter:

- Nos forfaits comprennent la location d'une salle de réunion et tout le matériel nécessaire (vidéoprojecteur, multi-écrans, micros, pupitre, paperboards etc..)



NOUVEAUTE!

La conférence en streaming, un outil choc pour votre communication. Diffusez en live aux personnes que vous aurez choisi ou bien sur vos réseaux sociaux et site internet!

Prestation sur devis



Profitez de 2 bornes de recharge électrique!

Charge rapide 32A triphasé, 22kW (cordon d'alimentation non fourni).

Formules petit-déjeuners et collation:

✦ **Petit-dejeuner complet 5 € ht / pers.**

Café, Thé, chocolat chaud, Jus de Fruits, mini Viennoiseries, panier de fruits, mini madeleines.

✦ **Petit-dejeuner énergétique 6 € ht / pers**

Café, Thé, chocolat chaud, Jus de Fruits, panier de fruits, fruits secs, barres chocolatées, barres de muesli.



✦ **La Pause Douceur 3 € ht / pers**

Café, Thé, Jus de Fruits, Gâteaux, Fruits.

✦ **Formule apéritive mise en bouche (servi à table) : 3€ ht /pers.**

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



✦ **Formule apéritive standard: 11€ ht/pers.**
(ou 9€ ht/pers hors boissons)

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

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 servirons 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 5.5€ ht/pers.)

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

Côté Mer (2 pièces/pers, sup 4.5€ ht/pers.)

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

Côté cuisine du monde (4 pièces/pers, sup 4.5€ ht/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€ ht/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 8€ ht/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€ ht/pers.)

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

Menu Nais 22€ ht/pers

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 35€ ht/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 45€ ht/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 Bavaois 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

- Nos plats sont accompagnés d'une garniture de saison
- Vous pouvez compléter ces formules repas par une formule apéritive.
- Optez pour un buffet de fromages ou buffet dessert (sur devis)

Cocktail dînatoire: 45€ ht/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 et ses petits Parfaits 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



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 pour toute la soirée Gratuitement, 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 3.00€ ou pour un moment convivial un buffet d'apéritif à partir de 10€ par personne.



Formule Paella 24€

Assiette composée.
Paella royale.
dessert de saison.

Formule Antillaise 26€

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

Formule Grillades 26€

Assiette composée.
Brochette de Volaille, Côte d'Agneau,
Piccata de Boeuf, Chipolata et Merguez
Saumon à la plancha.
Pommes de terre grillées et Ratatouille
dessert de saison.

Nos formules sont accessibles à partir de 30 pers.

Toutes nos formules comprennent:
Vin /1 bouteille pour 4 pers.
café/thé/infusions eaux pétillantes

Formule Buffet Campagnard 34€

Festival d'entrées:

Salade Piémontaise, Oeufs Mimosa, Taboulé à la menthe, Crespeou, Tomates mozzarella au basilic, Plateau de charcuterie, Salade verte et ses croûtons aillés, 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...



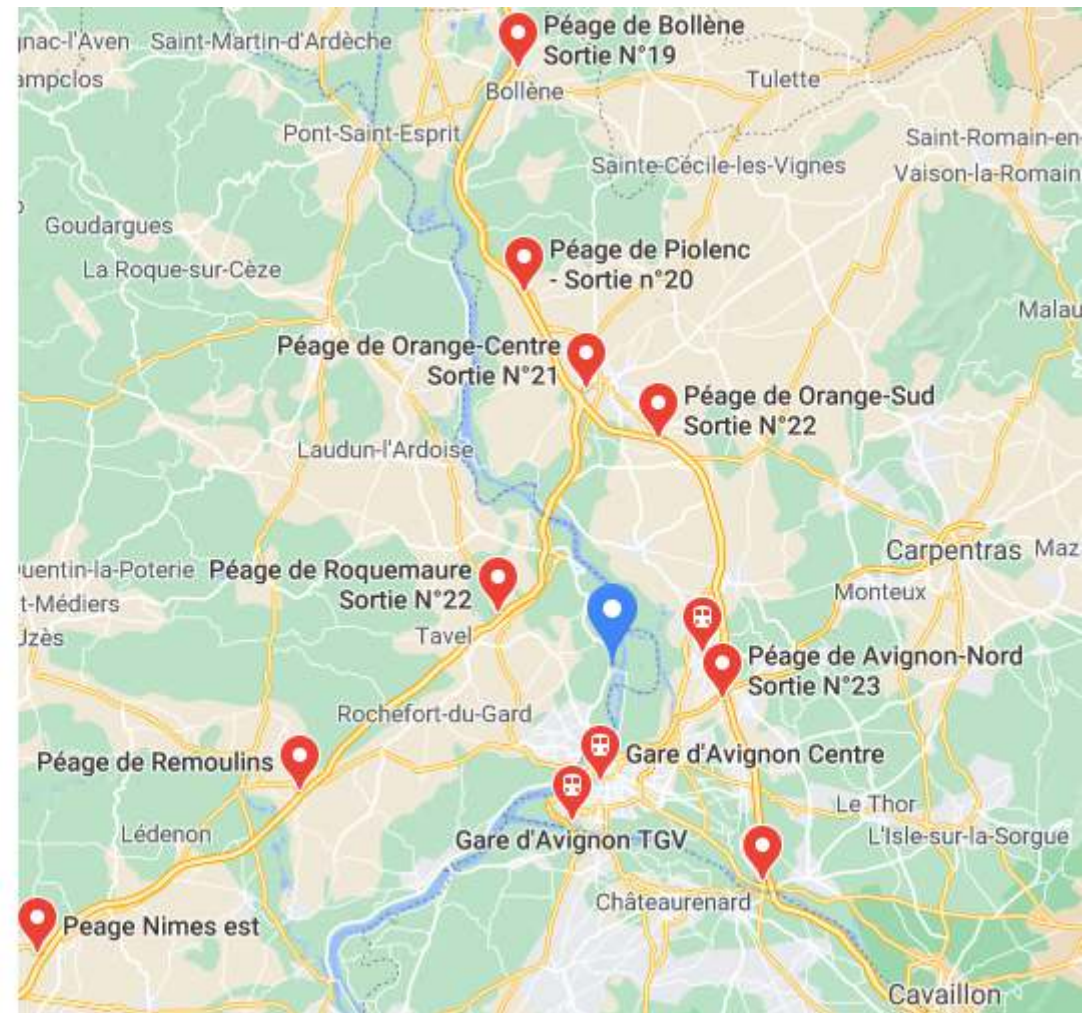
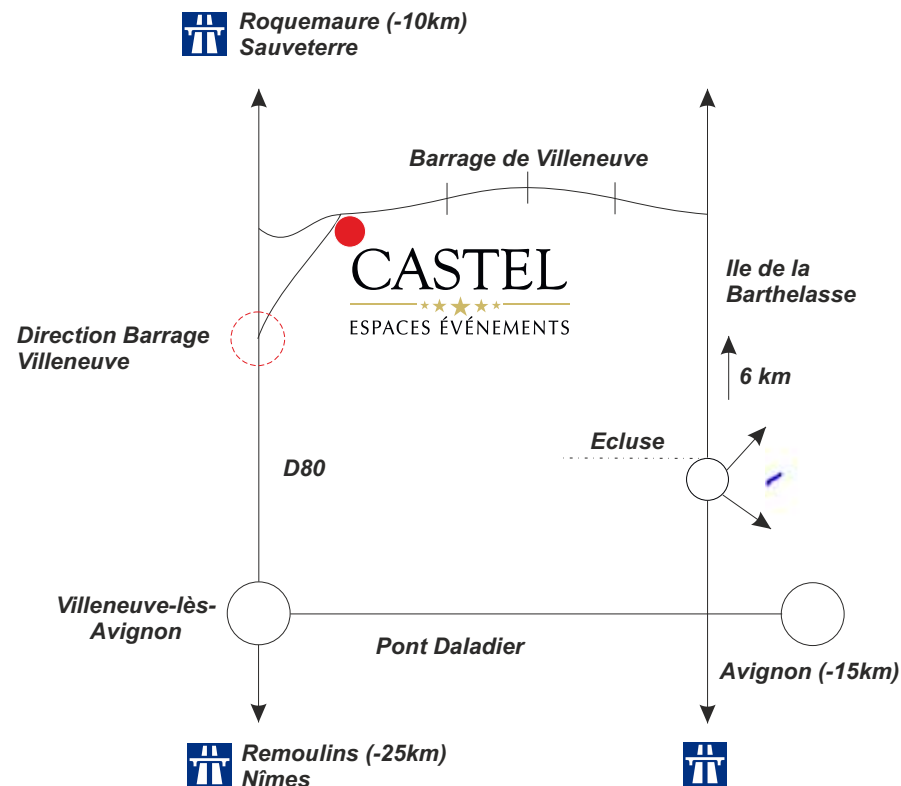
Parce que les événements après le travail sont aussi importants que les réunions, c'est le moment où les idées les plus créatives se multiplient.

Symbolisez votre événement dans un cadre moins formel et plus convivial.

- ★ Soirée de Gala, lancement de produits, anniversaire d'entreprise.
- ★ journée « Team Buildings », week-end challenge, « Pool Party » entre collaborateurs/collaboratrices.
- ★ Soirée spectacle, Animation DJ.



- ✓ 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



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](https://www.facebook.com/castel.espaces.evenements)

📷 [castel.espaces.evenements](https://www.instagram.com/castel.espaces.evenements)