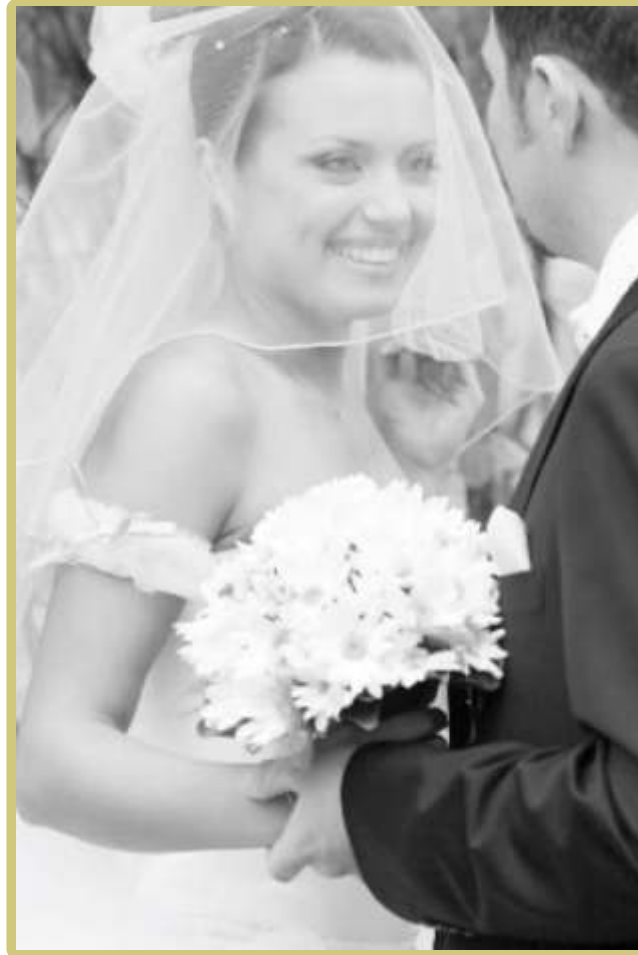


MARIAGE

D'EXCEPTION



CASTEL



VILLENEUVE LES AVIGNON

«LIEU ATYPIQUE POUR LA RÉALISATION DE VOTRE PROJET»

LE PARC



ESPACE PATIO



ESPACE BAROQUE



CASTEL
★★★★★
RESTAURANT ÉVÉNEMENTIEL

TARIFS 2018/2019

Offrez vous le plus beau jour de votre vie



- **C**RÉÉE EN 1989, AVEC PLUS DE 1000 MARIAGES À SON ACTIF, CASTEL ESPACES ÉVÉNEMENTS ET SES PARTENAIRES SONT UN GAGE DE RÉUSSITE POUR VOTRE MARIAGE. EN EFFET, NOUS NOUS ENGAGEONS À VOUS SIMPLIFIER L'ORGANISATION COMPLÈTE D'UN TEL ÉVÉNEMENT EN TOUTE SÉRÉNITÉ.

- **M**ISE À DISPOSITION: ESPACES DE RÉCEPTION, ESPACES BAR, TERRASSE ET JARDIN, ESPACE PISCINE, ZONE Wifi, AIRE DE JEUX EN PLEIN AIR, VASTE PARKING.

- **F**ACILE D'ACCÈS DE PART SA SITUATION GÉOGRAPHIQUE (5 MN. D'AVIGNON, 10MN. D'ORANGE, 30MN. DE NÎMES)

- **N**OTRE SERVICE TRAITEUR EST À VOTRE DISPOSITION POUR LA RÉALISATION DE VOS COCKTAILS, MENUS, LENDemain DE FÊTE ET PIÈCES ÉVÉNEMENTIELLES, MAIS ÉGALEMENT DANS VOS LIEUX.

- **C**P PROD, CRÉATEUR D'AMBIANCE, DÉCORATION, DJ, VIDEASTE, VIDÉO PROJECTION, ESPACES SCÉNIQUES. SONT LES COMPLÉMENTS POUR LA RÉUSSITE DE VOTRE SOIRÉE, ACCOMPAGNÉ DE TOUTS NOS PARTENAIRES.

«LIEU ATYPIQUE POUR LA RÉALISATION DE VOTRE PROJET»



«CHOISISSEZ LA FORMULE MARIAGE QUI VOUS RESSEMBLE»



«CES PETITS PLUS DÉCORATIFS QUI FERONT LA DIFFÉRENCE»



«UNE AMBIANCE FESTIVE POUR UNE SOIRÉE INOUBLIABLE»



«VOTRE MARIAGE EST UNIQUE CETTE JOURNÉE AUSSI»

LES LIEUX:

- GRAND PARKING
- PARC OMBRAGÉ, AIRE DE JEUX POUR LES ENFANTS.
- PATIO (pool house), PISCINE.
- SALLES ET SALON CLIMATISÉES, TERRASSE.
- EQUIPEMENTS SCÉNIQUE, VIDÉO PROJECTION , SONORISATION.

LE DÉROULEMENT DÈS VOTRE ARRIVÉE 3 LIEUX POUR VOUS ACCUEILLIR.

- **LE PARC:** POUR APPRÉCIER UN RAFFRAÎCHISSEMENT SOUS LES PINS AUTOUR DE NOTRE BAR D'ÉTÉ, ESPACE PHOTO PRÈS DU BASSIN.
- **LE PATIO:** POUR LE COCKTAIL APÉRITIF AU BORD DE LA PISCINE, ÉQUIPÉ DE SALONS CONFORTABLES, VOILES D'OMBRAGE, AMBIANCE LOUNGE (VOIR CONDITIONS)*
- **LES ESPACES:** SALLE BAROQUE CLIMATISÉE, LA COUR DU MAS, SOUS LES ARBRES VOUS PERMETTRONT DE DÉGUSTER VOTRE REPAS.
- **LE SALON:** MIS À VOTRE DISPOSITION POUR VOS ENFANTS.

LA PROPRIÉTÉ EST À VOTRE DISPOSITION, POUR VOUS ET VOS INVITÉS EN EXCLUSIVITÉE, NOUS POURRONS METTRE EN SCÈNE VOTRE ÉVÉNEMENT SELON VOS DÉSIRS OU VOTRE THÈME MÊME LES PLUS ORIGINAUX.

| Exclusivité 1 jour | SAISON Mi-Mai à Mi-SEPTEMBRE | HORS SAISON | Espace Patio* |
|--------------------|------------------------------|-------------|---------------|
| SAMEDI | 3000€ | 2200€ | 650€ |
| AUTRES JOURS | 2000€ | 1500€ | 450€ |

CONDITIONS SPÉCIALES POUR 2 JOURS

TARIFS 2018/2019

UNE CÉRÉMONIE LAÏQUE POUR MON MARIAGE:



- Vous n'envisagez pas de vous marier religieusement, mais vous n'avez pas envie de vous contenter de la mairie... et si vous organisiez votre propre cérémonie laïque?

- Non croyants, ou issus de confessions différentes, vous ne souhaitez pas vous contenter du passage à la mairie, souvent vécu comme anonyme et expéditif? Vous voudriez injecter du sens et de l'émotion dans votre mariage? Choisie par de plus en plus de jeunes mariés, la cérémonie laïque a des chances de vous séduire

- Par définition, une cérémonie laïque est une cérémonie non religieuse, qui peut être célébrée lors de tous les grands événements de la vie. Elle n'est pas codifiée: chacun y met ce qu'il souhaite et organise son déroulement librement, construisant ainsi une célébration à son image. A l'instar d'un mariage religieux, une cérémonie laïque est dépourvue de valeur légale et ne revêt qu'une dimension spirituelle et symbolique.

- On associe souvent les cérémonies laïques aux mariages en extérieur "à l'américaine" mais libre à vous de choisir un lieu qui vous ressemble: un théâtre, une bibliothèque, ou même le jardin municipal où vous vous êtes rencontrés. N'hésitez pas à sortir des sentiers battus.

Le Plus:

- Aucunes contraintes ! C'est vous qui imaginez votre propre cérémonie. Vous êtes donc libre de parler de ce que vous voulez!

CÉRÉMONIE « LAÏQUE »: - Mise en place des chaises, arche et sonorisation
- Prestation: 350€ TTC. sur la base de 100 personnes (suppl. 2€ par pers.)
- Scénarisation, officiant et décoration sur devis

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

CASTEL



RESTAURANT ÉVÉNEMENTIEL

Buffet Apéritif 14€ 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
ASSORTIMENT DE VERRINES MARAÎCHÈRES

Mini piéces de DÉGUSTATION

ASSORTIMENTS DE TOASTS (4 piéces)

SERVIS CHAUD

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

ATELIER DU CHEF

FARANDOLE DE PIZZA, MINI CROQUE-MONSIEUR

ALCOOLS ET SODAS COMPLÉMENTAIRES FOURNIS PAR VOS SOINS SERONT SERVIS GRATUÏTEMENT
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 DÉSIRES

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

- BROCHETTE DE POULET MARINÉ AU CITRON
- BROCHETTE DE MAGRET DE CANARD
- BROCHETTE DE KEFTA DE BOEUF AUX ÉPICES D'ORIENT
- BROCHETTE CREVETTE MARINÉE

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 PIÈCES 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 SAVEUR 45€

120 PERS MINIMUM FACTURÉES, LE SAMEDI UNIQUEMENT EN SAISON.

ENTRÉES

CRESPÉOU PROVENÇAL, CONCASSÉ DE TOMATES
OU PAPETON D'AUBERGINE, COULIS DE TOMATES AUX BASILIC
OU SAUMON GRAVELAX, ESPUMA AU GINGEMBRE
NOS ENTRÉES SONT ACCOMPAGNÉES DE JEUNES POUSSÉS.

VIANDES

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
NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE LÉGUMES FRAIS DE SAISON.

FROMAGE

CHÈVRE FRAIS AUX HERBES DE PROVENCE.

DESSERT

PIÈCE MONTÉE REVISITÉE OU ENTREMET FAÇON WEDDING CAKE.

CAFÉ

MENU GOURMET 55€

100 PERS MINIMUM FACTURÉES, LE SAMEDI UNIQUEMENT EN SAISON.

ENTRÉES

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

POISSONS

PAVÉ DE SAUMON CUIT À L'UNILATÉRALE, SAUCE BEURRE BLANC
OU FILET DE DAURADE, FINE RATATOUILLE PROVENÇALE.

VIANDES

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
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.

CAFÉ

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

CASTEL



RESTAURANT ÉVÉNEMENTIEL

MENU DÉLICE 70€

80 PERS MINIMUM FACTURÉES, LE SAMEDI UNIQUEMENT EN SAISON.

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 ACCOMPAGNÉES DE JEUNES POUSSÉS.

POISSONS

BAVAROIS DE SAINT JACQUES SAUCE HOMARDINE OU
FILET DE LOUP AUX ECAILLES DE JARDIN ET CONFIT D'AUBERGINE.

VIANDES

GIQOT 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
NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE LÉGUMES FRAIS DE SAISON.

FROMAGE

DUO DU FROMAGER ET SES PAINS SPÉCIAUX.

DESSERTS

FONDANT TOUT CHOCOLAT
TIRAMISU CAFÉ AMARETTO.

CAFÉ

MENU PRESTIGE 85€

60 PERS MINIMUM FACTURÉES, LE SAMEDI UNIQUEMENT EN SAISON.

ENTRÉES

DUO DE CANARD, FOIE GRAS, MAGRET FUMÉ ET CHUTNEY AUX FIGES
OU SAINT JACQUES RÔTI EN FEUILLETÉ SUR SON LIT DE CAVIAR D'AUBERGINE
OU DEMI-HOMARD GRATINÉ ET SON PISTOU DE LÉGUMES (5€ EN SUP.)
NOS ENTRÉES SONT ACCOMPAGNÉES DE JEUNES POUSSÉS.

POISSONS

MARMITE DE CRUSTACÉS EN CROÛTE DORÉE ET PETITS LÉGUMES
OU DOS DE CABILLAUD ET SON CRÉMEUX À L'OSEILLE.

GRANITÉ AU CHAMPAGNE

VIANDES

FILET MIGNON DE PORCELET AUX CÈPES
OU PAVÉ DE FILET DE BOEUF ET SON JUS CORSÉ
OU MÉDAILLON DE VEAU FAÇON ROSSINI
NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE LÉGUMES FRAIS DE SAISON.

FROMAGE

TRIO FROMAGERS ET SES PAINS SPÉCIAUX.

DESSERT EN BUFFET

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

CAFÉ

VOUS POUVEZ CHOISIR VOS PLATS DANS LES 2 MENUS POUR LES ENTRÉES, POISSONS ET VIANDES.

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

CASTEL



RESTAURANT ÉVÉNEMENTIEL

Cocktail Dînatoire 90€

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 4€

AMUSES BOUCHES

OLIVES PROVENÇALE, LÉGUMES EN ANCHOÏADE, CROUSTILLADES AVEC
ASSORTIMENTS DE: TAPENADES, POÏCHICHADE, 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

TERRINE DE FOIE GRAS PAIN DE CAMPAGNE GRILLÉ ET CONFITS D'OIGNONS,
FOIE GRAS FRAÏSPÔLÉ ET TOASTS, GLACE AU FOIE GRAS EN SUCETTE

COTÉ PLANCHA

CARPACCIO DE POISSON, BROCHETTE DE MAGRET DE CANARD MARINÉ,
BROCHETTE DE VOLAILLEAUX POIVRONS, KEFTA AUX ÉPICES D'ORIENT.

CÔTÉ CUISINE DU MONDE:

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

COTÉ MÉDITERRANÉEN:

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

2/ Suivi du Repas à Table

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 PLAT SONT ACCOMPAGNÉS DE LÉGUMES FRAIS DE SAISON.

FROMAGE

BRIE FARCIS À LA CONFITURE DE FIQUES
OU CHÈVRE FRAIS AUX HERBES ET BAÏES ROSES

DESSERT

MACARON GÉANT FOURRÉ AU FRAÏSE ET CRÉMÉ MASCARPONE VANILLE
ET SA CRÈME ANGLAISE PRALINÉE

CAFÉ

ENTRACTE 3.50€

- SORBET PROVENÇAL
(SORBET POIRE MARC DE PROVENCE)
- SORBET DES GARRIGUES
(SORBET THYM, ARROSÉ DE FARIQUOULETTE)
- GRANITÉ CHAMPAGNE
(SORBET CHAMPAGNE, ARROSÉ DE CHAMPAGNE).

SERVICE PÂTISSERIE:

ETONNÉ VOS INVITÉS AVEC UNE PIÈCE ÉVÉNEMENTIELLE:

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

BUFFET DESSERT:

- LES 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 CONVIVIAL, 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 CONVIVIAL UN BUFFET D'APÉRITIF À PARTIR DE 10€ PAR PERSONNE (BOISSONS, AMUSES BOUCHES)

FORMULE PAELLA 22€

TOUT COMPRIS

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

FORMULE ANTILLAISE 24€

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 24€

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 30€

- 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

- 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 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 1200 € 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 / SONORISATION

| | |
|--------------|----------|
| SAMEDI | 800€ TTC |
| AUTRES JOURS | 650€ TTC |

LOCATION SONORISATION, LIGHT ET VIDÉO 200€ TTC

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, COACH
- PRÉSENTATION DE RÉALISATIONS
- MISE EN PLACE ET DÉMONTAGE DANS LA SALLE DE RÉCEPTION OU LOCATION



Tarif décoration de table

sur devis

Housses de chaises/Chaise Napoléon III

4€ TTC

Mise en place de votre décoration

sur devis



“Offrez-vous le plus beau jour de votre vie
EN CHOISISSANT CASTEL ESPACES EVÈNEMENTS, ET LAISSEZ VOUS GUIDER...”

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



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

