



*Votre Mariage à l'Hôtel
du Château*



La Privatisation du Château

A l'Hôtel du Château, nous organisons votre cérémonie, uniquement sur
« Privatisation de tous les espaces ».

4000 €

Les espaces de réception de l'Hôtel du Château, vous sont réservés de 17h à 04h du matin.

Mise à disposition exclusive de la salle du restaurant, de la Pergola, du Parc et du Spa.

Les 20 chambres de notre Hôtel 4 étoiles, également incluses dans la privatisation, sont disponibles à partir de 15h, jusqu'à 12h le lendemain matin.

Privatisation des 20 chambres de notre établissement, du samedi 15h, au dimanche, 12h.

Vous pourrez également profiter de notre espace bien être « piscine intérieure et Hammam », pendant toute la durée de la privatisation et jusqu'à la libération des chambres.

La Décoration des lieux

Nous habillons votre lieu de réception et dressons vos tables de manière élégante et raffinée.

Notre équipe se met également à votre disposition pour décorer les espaces de la manière dont il vous plaira.



Les espaces de réception

I. Le Parc



Nous privilégions notre Parc pour l'installation des buffets de votre Cocktail apéritif, lorsque les conditions météorologiques sont optimales.

Les espaces Salon disposés dans le Parc permettent à chacun de vos invités de pouvoir s'isoler à l'ombre d'un arbre ou d'y installer un photobooth.



II. La Pergola

Le Cocktail apéritif se déroule dans notre Pergola, lorsque le temps ne nous permet pas d'utiliser le Parc.

Réaménagée en espace Lounge pour votre soirée, elle permet à vos invités de pouvoir se retirer prendre en verre entre deux pas de danse.

Cet espace peut accueillir jusqu'à 110 personnes et peut s'ouvrir complètement sur l'extérieur.



III. La salle du restaurant

Notre salle de restaurant peut accueillir jusqu'à :

- 110 personnes pour un repas assis
- 150 personnes pour un Cocktail dinatoire

Nous disposons de tables rondes et rectangulaires pouvant accueillir jusqu'à 10 personnes.
Un espace dédié à l'animation musicale est également prévu dans la salle du restaurant.



IV. Un espace supplémentaire

Un espace supplémentaire de 200 m² est également mis à votre disposition.
Celui ci peut devenir un lieu de jeux idéal pour les enfants.



La Restauration

I. Le Cocktail

❖ **Formule Gourmande : 25 €**

- 5 pièces apéritives au choix
- Une Demi Bouteille de Champagne Brut
- Jus de fruits, sodas et eau minérale

❖ **Formule Gourmet : 30 €**

- 8 pièces apéritives au choix
- Une Demi Bouteille de Champagne Brut
- Jus de fruits, sodas et eau minérale

❖ **Formule Enfant : 10 €**

- 5 pièces apéritives au choix
- Jus de fruits, sodas et eau minérale



Votre choix de pièces apéritives :

Les Toasts froids

Terrine de foie gras
Saumon Fumé
Rillettes de crabe
Tapenade
Tomates et œufs de caille

Les Brochettes

Tomate, mozzarella, olives
Aiguillette de canard au miel
Poulet mariné citron gingembre
Gambas marinée Piment d'Espelette
Thon au Kikoman

Les Bouchées chaudes

Accras Maison
Croque chorizo
Feuilleté escargot
Croque jambon fromage



Les Verrines

Mousse de saumon fumé
Guacamole et crevette
Légumes confits mascarpone



Les cuillères

Tartare de saumon
Tartare de thon
Tartare de bœuf

Les pièces sucrées

Cannelé de Bordeaux
Macaron
Chouquette
Tartelette de fruits de saison
Opéra
Truffles



❖ **Un atelier culinaire**

- Les ateliers sont réalisés par nos cuisiniers, devant vous, lors de votre cocktail.

Votre choix d'ateliers culinaires :

Autour du Foie gras : 9 €

Cromesquis de foie gras
Escalope de foie gras à la Plancha



Autour du Thon : 8 €

Thon en Tartare et Wasabi
Thon mariné au citron vert

Autour des Crèmes : 6 €

Crème de petits pois, lard croustillant
Crème de potiron

Autour du Carpaccio : 9 €

Carpaccio de Saint Jacques, vinaigrette aux fruits de la passion
Carpaccio de Maigre, mariné aux agrumes



Autour de l'Huître : 8 €

Huître « Fines de Claires » de Chez Monsieur Joguet
Tartare d'Huître, Pomme Granny Smith et Céleri

II. Le Repas de votre Mariage : 50 €

Un repas test (entrée, plat et fromage) est offert, pour les futurs mariés.

Votre choix de plats afin de composer votre menu

Les entrées

Millefeuille de crabe et tomates confites, Segments de pamplemousse
Ballottine de saumon frais et fumé, Crème de Concombre et citron confit
Terrine de foie gras au naturel, brioche tiède, Chutney « Maison »
Sablé parmesan à la mousse Pistou, poivrons confits, chiffonnade de Jambon Serrano

Les plats

Lotte rôtie au lard, Tombée de petits légumes de saison, Jus de petits pois
Filet de bar de nos côtes, Emulsion safranée, Légumes croquants
Quasi de veau cuit en basse température, Jus de romarin, Risotto à l'huile de Truffe
Filet de Bœuf, mousseline de pommes de terre, émulsion Foie gras et champignons sauvages

Les fromages

Assiette de fromages affinés, *Comté, Brie et Chèvre frais*, Mesclun

Les desserts

Pièce montée
Wedding cake
Buffet de desserts

Les Enfants (*Jusqu'à 12 ans*): 18 €

Les entrées

Saumon fumé
Salade de gésiers

Les plats

Filet de poisson, petits légumes du moment
Pièce de Boeuf, mousseline de pommes de terre

Les desserts

Moelleux au chocolat
Dessert du Menu adulte

Boissons Soft

III. Les Vins et autres boissons

Forfait Boissons (Vins et eaux) servi à discrétion : 20 €

Vin blanc (au choix) :

AOC Côte du Rhône Villages « Laudun », Château Ferraton, 2013

Ou

AOC Graves, Château Peyragué, 2007

Vin rouge (au choix):

AOC Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Olivier, 2013

Ou

AOC Graves, Château Ludeman La Côte, Chaloupin-Lambrot

Vin rosé (au choix) :

AOC Côte de Provence « Château Léoube », 2013

Ou

IGP, Comté Tolosan, Tarani, 2013

Eaux minérales, Café

Toutes les boissons sont servies à discrétion.

I. La Soirée dansante

Les boissons de votre soirée

Champagne Brut (75 cl) : 30 €

Fût de bière (5L) : A partir de 50 €

Bouteille d'alcool (1L) : 40 €

Boissons Soft (1L) : 4 €

Droit au service « Vin » et « Champagne » : 10 €

Celui-ci inclut le service des boissons, la verrerie ainsi que les eaux minérales et le café

Les encas de votre soirée

Assortiment de Mignardises sucrées : A partir de 1.50 €/pièce

II. Le Lendemain

Le Petit déjeuner, servi de 09h à 10h30
15 €/Adulte, 10 €/Enfant (jusqu'à 12 ans)

Viennoiseries, Pains frais, Brioche
Confiture, beurre
Yaourt, Compote
Salade de fruits frais
Corbeille de fruits
Pâtisseries « Maison »
Café, thé, chocolat au lait
Jus de fruits

Le Brunch, servi de 10h à 14h
500 € de Privatisation supplémentaire
30 €/Adulte, 15 €/Enfant (jusqu'à 12 ans)

Viennoiseries, Pains frais, Brioche
Confiture, beurre
Yaourt, Compote
Salade de fruits frais
Corbeille de fruits
Pâtisseries « Maison »
Buffet de charcuteries et fromages
Volaille Rôtie
Pommes de terre Persillade
Brouillade d'œufs
Café, thé, chocolat au lait
Jus de fruits
Vins et Eau minérale

Inspiration



Campagne Romantique





Gourmandise



La réservation et le règlement

La réservation est confirmée grâce au versement d'un chèque d'arrhes de 1000 €.

La suite du règlement s'effectue de la façon suivante :

- ❖ 30 % du montant total de la prestation, 6 mois avant la cérémonie
- ❖ 40% du montant total de la prestation, 3 mois avant la cérémonie

Le solde de la facture sera réglé à réception.





Hôtel * * * * & Spa du Château
123 Avenue du Clavier
17140 Lagord
05.46.07.91.42

Site internet

<http://www.hotel-du-chateau-la-rochelle.com/>

