

CHATEAU  
DE  
CASTEL NOVEL

*A JOURNEE EXCEPTIONNELLE, LIEU D'EXCEPTION*

Nos espaces de réception peuvent accueillir jusqu'à 300 personnes en repas assis.

Nous vous présentons un choix de cocktails, buffets et menus. Il nous est, d'autre part, tout à fait possible de personnaliser votre évènement en confectionnant les plats de votre choix.

Nos prestations sont réalisées, tant en cuisine qu'en salle, par des équipes professionnelles et compétentes, encadrées par un membre de la direction.

Nos tarifs correspondent à des prestations haut de gamme et comprennent la location de la salle, la mise en place des tables avec porcelaine et argenterie, le service efficace, élégant, attentionné.

Nous pouvons vous indiquer des professionnels de qualité: fleuriste pour la décoration de la mairie, de l'église, des tables et des buffets, photographe de mariage, location de véhicules anciens ou de prestige, orchestre, disc-jockey, animations diverses....

Il vous est possible de privatiser entièrement le domaine et de bénéficier ainsi, seulement pour vous et vos hôtes, des 37 chambres et du château, où le cocktail peut être organisé, en plus de la salle de réception.

Faites nous confiance, nous serons à vos côtés pour vous aider à concrétiser ce moment de bonheur que vous souhaitez partager.

Nous ferons de votre soirée de mariage la plus belle de votre vie.

# SOMMAIRE

Historique	page 3
Descriptif	page 4
Privatisation et Apéritif	page 5
Canapés et Feuilletés	page 6
Menus	pages 7-8
Amuses Bouche	page 9
Buffet dînatoire	page 10
Menu avec buffet de fruits de mer	page 11
Brunch	page 12
Menu enfant	page 13
Vins	page 14
Le meilleur de la carte des Vins 2010	pages 15-16
Bien préparer son Mariage	page 17
Quelques prestataires	page 18
Conditions générales de vente	page 19
Mise en place pour 140 personnes	page 20
Mise en place pour 160 personnes	page 21
Mise en place pour 300 personnes	page 22

## HISTORIQUE

Le Château de Castel Novel porte la trace de nombreux siècles qui ont transformé sa construction primitive sans doute de castel fortifié, sur une butte stratégique, rocher à pic au nord et ayant accès en plein midi. La partie la plus ancienne et la plus originale qui peut remonter aux premiers temps médiévaux sans qu'elle puisse être exactement datée, est certainement le fût cylindrique plein, formé d'assises en gros moellons non dégrossis qui, à l'ouest et en saillie, continue le rocher lui servant de base; ce fût, constituant une tour ronde, reste le plus caractéristique d'une fortification militaire.

Une tour d'angle doit être considérée comme un donjon ayant servi de poste de guet. L'ordonnance générale est de la fin du XIV<sup>e</sup> siècle, remaniée au XIX<sup>e</sup>.

Des fouilles faites auprès des fondations du Château ont exhumé des monnaies romaines, le vocable de Castel-Novel n'apparaît clairement dans les documents qu'en 1289, adjoint à un nom de famille Pida de Castel Novel que portent deux personnes, Géraud et Bernard, en 1316 il reparait sous la forme de Castro Noël, dans un don fait par Guichard de Comborn à Geoffroy Hélie, damoiseau de Pompadour.

A cette époque, Castro Noël était une dépendance de la châtellenie d'Ayen au pays de l'Yssandonnais, puis Castel-Novel fut, avec la paroisse de Varetz, une châtellenie secondaire et un fief de la Vicomté de Ségur et Limoges.

En 1372, la place était tombée aux mains des Anglais, elle ne fut rendue qu'en 1381. Ce poste militaire fut remis à la vicomté qui en confia la garde à Ithiers de La Rivière avec mission de le fortifier; de ce moment date sans doute l'ordonnance générale des bâtiments accusant la fin du XIV<sup>e</sup>.

Poste avancé de la Vicomté de Limoges vers le pays brivois et la Vicomté de Turenne, Castel-Novel fut donné par le Vicomte de Limoges, Jean de Bretagne, successeur des Comborn, en usufruit la vie durant, à son écuyer Jean Beaupoil, à l'occasion du mariage de celui-ci, en 1440, avec damoiselle Marie, dame de La Force.

Cette donation fut bientôt complétée, en 1441, par une vente de la châtellenie même de Castel-Novel moyennant 2.000 écus d'or au coin du Roi, avec faculté de rachat au même prix durant trois ans.

Vers la fin de 1500, Françoise de Beaupoil, dame de Castel-Novel, apportait la terre à son mari, Gilles d'Aubusson. Ainsi fut-elle possédée pendant trois siècles et demi par une branche cadette de la célèbre maison d'Aubusson, cette famille qui s'allia par mariage à maintes autres du Bas-Limousin, dont les seigneurs successifs se titrèrent de Marquis de Castel-Novel en 1699 et au XVIII<sup>e</sup>.

Alexandre Lambert, Vicomte d'Aubusson de La Feuillade, le 17 décembre 1844, vendit la terre et le château de Castel-Novel au Baron Jacques-Léon de Jouvenel, mort à Castel-Novel en 1886.

Un des derniers possesseurs du château fut Henri de Jouvenel, journaliste, orateur de talent, ambassadeur à Rome, homme politique important. Son épouse, Colette, écrivit plusieurs de ses romans à Castel-Novel.

Au début de ce siècle, tous ceux qui avaient un nom dans la politique ou dans les lettres séjournèrent à Castel-Novel autour de M. Henri de Jouvenel.

En 1956, Raymond et Yvette Parveaux, pâtisseries traiteurs à Brive, achètent Castel Novel à Renaud de Jouvenel, fils d'Henry de Jouvenel pour le transformer en lieu de réceptions, puis en hôtel restaurant avec l'aide de leur fils Albert.

Après d'importantes rénovations, classé 4 étoiles puis intégrant la chaîne des Relais et Châteaux en 1965, l'établissement devient le fleuron de l'hôtellerie en Corrèze sous la direction d'Albert et de son épouse Christine, elle-même issue d'une famille d'hôteliers restaurateurs.

C'est aujourd'hui Sophie Parveaux Soulié, leur fille, qui continue cette saga familiale avec Nicolas Soulié, son époux, qui est responsable de la cuisine.

## **DESCRIPTIF**

Le Domaine de Castel-Novel est une magnifique propriété de 40 hectares située à 10 minutes de Brive. Elle se compose d'un ensemble hôtelier et de restauration dans un grand parc arboré de 12 hectares :

- Le Château, perché sur un piton rocheux, date des XIII et XVème siècles
- L'Orangerie, construite au XVIIIème siècle
- Le Cottage
- La Salle Biscaye, près de la piscine

Tous nos bâtiments sont climatisés.

### **LE CHATEAU**

Les 27 chambres et suites sont d'un très grand confort et toutes décorées d'une manière différente et originale : appartement Louis XVI dans ce que fut la chambre de Colette, chambre ronde dans la grande tour à la charpente apparente, duplex aux escaliers menant à une chambre d'enfants...

Dans les trois salles à manger ou en terrasse à la belle saison, nous servons une cuisine originale et inventive mettant en valeur les produits du terroir.

### **LE COTTAGE**

C'est une dépendance du château, située à 50 mètres de celui-ci. Ses 10 chambres sont légèrement mansardées et plus petites. Elles ont une très belle vue sur le parc.

### **L'ORANGERIE**

Proche du château, cette salle, avec sa poutraison apparente cérusée et ses murs peints à la chaux, rehaussés d'une monumentale cheminée en pierres rosées, vous offre un lieu d'accueil convivial pouvant recevoir jusqu'à 100 personnes.

### **BISCAYE**

Les baies vitrées largement ouvertes sur la piscine, les lustres finement dorés, et l'élégance des corniches patinées, offrent une ambiance raffinée à cette salle où vous pourrez organiser de grandes réceptions allant jusqu'à 300 personnes.

## **PRIVATISATION**

Location de l'ensemble du domaine **8.650 €**

## **DECORATION**

Housses de chaises marrons clairs  
Location **5,50 € la housse**

## **APERITIF**

Bouteille de whisky	<b>98 €</b>
Bouteille de vodka	<b>98 €</b>
Bouteille de Champagne Propriétaire / coopérative	<b>42 €</b>
Bouteille de Champagne Grande Marque	<b>53 €</b>
Bouteille de Crémant	<b>30 €</b>
Coca, Orangina...	<b>2,60 € l'unité</b>
Bière	<b>4 € l'unité</b>
Jus de fruits	<b>7 € le litre</b>
Eaux minérales (le litre)	<b>5 €</b>
Eau de source en carafe (le litre)	<b>3 €</b>

## **FORFAIT CHAMPAGNE**

**(Le champagne est servi à discrétion pendant l'apéritif, à table avec le dessert et au bar pendant la soirée jusqu'à 2h30.)**

Forfait champagne propriétaire	<b>30 € par personne</b>
Forfait champagne grande marque	<b>38.50 € par personne</b>

**PRIX NETS TTC 2010**

**PETITES PIÈCES COCKTAIL**  
*Des saveurs à choisir selon vos envies ...*

***Mini brochettes froides et chaudes : 1,60 € la pièce***

Millefeuille de saumon fumé et mozzarella  
Pétales de légumes et gambas, sauce thaï  
Croustillant de gambas au sel de curry  
Perles de melon et jambon (en saison)  
Tomates cerise marinées et mozzarella au basilic  
Tourtois corrézien aux rillettes d'oie  
Magret de canard à la moutarde violette de Brive-la-Gaillarde  
Accras de morue aux tomates confites

***Verrines : 1,60 € la pièce***

Gaspacho de tomates  
Royale de bisque de crustacé, mousse rouille  
Cappuccino d'asperges vertes, émulsion fumée  
Tartare de Saint-Jacques et tomates  
Crèmeux de thon au persil plat et olives noires séchées

***Toasts baguette ou pain de mie, choux, tartelettes et feuilletés :  
1,60 € la pièce***

Pommes au safran et boudin noir  
Gougère au fromage et paprika  
Chou au saumon et œufs de saumon  
Toast de volaille au curry  
Mini croque monsieur  
Mini feuilleté jambon & fromage  
Tomate mozzarella gratinée au basilic  
Roulé de magret fumé au guacamole  
Roulé de saumon fumé, crème au wakamé  
Allumettes feuilletées (2 par personne)  
Croustillant de Saint-Jacques et escargots  
Mini tartelettes feuilletées : quiche lorraine, tomates, écrevisses

***Autour du foie gras... : 2 € la pièce***

Millefeuille de pain d'épices et foie gras  
Cassolette de royale de foie gras, gelée au monbazillac, croustons de pain d'épices  
Brochette de foie poêlé au raisin  
Profiterole à la mousse de foie gras et magret fumé  
Bonbons croustillants de foie gras chaud

## MENU CARTE

Au prix de 63 € par personne

Soirée traditionnelle où les invités sont assis et servis.

Ce menu se compose d'une entrée, d'un poisson, d'un plat, du fromage et d'un dessert.

Pour un minimum de 50 couverts.

Amuse bouche fraîcheur  
(À choisir dans la liste jointe)

### *Hors d'œuvre et entrées froides*

Dartois de crustacés aux asperges vertes en habit de saumon fumé, un blinis d'Avruga

ou

La salade « Castel Novel »

*(mesclun à l'huile de Truffes, aux pommes et foie gras, magret fumé et noix torréfiées)*

ou

Saumon mariné à l'anis, aubergines en caviar, salade d'herbes

ou

Foie gras de canard mi cuit en terrine, tartine de pain de campagne grillée

*Chutney de pommes au gingembre rose*

ou

Foie gras de canard

*Mi cuit en terrine, en crème brûlée, en escalope juste rôtie sur une poêlée de champignons au jus*

**Supplément 3 €**

ou

Salade fine de homard tiédi, copeaux de foie frais au sel, jus au vinaigre de Modène

*(1 pièce de homard par personne)*

**Supplément 7 €**

### *Les poissons*

Blanc de bar au four sur une marinière de légumes du moment

*Au Sauternes et gingembre confit*

ou

Filet de dorade à l'écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive

*Sauce au vin de Cahors*

ou

Dos de cabillaud rôti, jus de volaille

*Fenouil confit à l'orange*

ou

Le saumon en pavé, beurre blanc aux herbes

*Croustillant d'une mini ratatouille*

ou

Noix de coquille Saint-Jacques snackées,

*Poireaux confits, sauce au pinot des Charentes*

PRIX NETS TTC 2010

## *Rôtis et relevés*

Pavé de veau de lait élevé sous la mère, jus réduit  
*Pressé de pommes de terre aux cèpes et cébettes*

ou

Magret de canard frotté aux épices pilées, pastilla des cuisses en daube  
*Sauce aigre douce, gourmandise de légumes*

ou

Carré d'agneau (VF) rôti en croûte d'herbes, jus gras,  
*Petits légumes farcis*

ou

Tournedos de bœuf (VF) et escalope de foie poêlée, façon Rossini  
*Gourmandise de légumes **supplément 5 €***

ou

Volaille du pays rôtie aux morilles et asperges  
*Jus aux morilles crémees*

## *Fromages*

Mesclun de jeunes pousses  
*Cantal entre-deux, chèvre frais aux herbes*

ou

Cabécou de Rocamadour, pommes-safran  
*Vinaigrette de volaille et épices à couscous*

## *Desserts*

Pièce montée traditionnelle, parfum au choix  
*(Les mariés découpent la pièce montée, les invités sont servis sur assiette 5 choux par personne)*

ou

Pièce montée américaine  
*(Au choix, fraisier, framboisier ou truffé aux deux chocolats sur un présentoir à trois étages)*

ou

Buffet de desserts **supplément 2 €**  
*(A base de chocolat, fruits, crème brûlée, à définir selon vos envies)*

Chariot de sorbets **supplément 2 €**

Café et mignardises

Suppression de l'amuse bouche - 0,50 €

Suppression de la salade et du fromage - 1 €

Suppression du poisson - 8 €

**PRIX NETS TTC 2010**

## *AMUSES BOUCHE*

Gaspacho de légumes glacés

**ou**

Soupe de tomates aux fines herbes

**ou**

Velouté glacé de lentilles au lard

**ou**

Charlotte de Saint-Jacques, jus d'une bouillabaisse

**BUFFET DINATOIRE**  
*Au prix de 59,50 € par personne*

Les tables sont dressées, les invités se servent.  
Pour un minimum de 50 couverts

« De la terre »

La salade de choux blanc au magret fumé et aux noix  
Le gaspacho de tomates légèrement épicé  
Les tomates farcies d'une faisselle de chèvre à la ciboulette  
La salade de légumes grillés  
La grecque de légumes et dés de saumon  
La verrine de concombre à la crème

« De la mer »

Les grosses gambas  
Le saumon mariné aux épices  
Les blinis de saumon fumé en rosace  
L'huître en coquille aux herbes (en saison)  
Le taboulé de coquillages et crustacés

« De notre campagne »

Le foie gras de canard mi cuit et ses tartines grillées  
La terrine de campagne  
Le marbré de lapin aux pruneaux  
La planche des traditionnels saucissons, magrets séchés et fumés, jambon de pays

« Du boucher et du volailler »

L'épaule d'agneau rôtie à la sauge  
ou  
Le carré de veau au four, glacé au jus  
ou  
La fricassée de volailles aux légumes, sauce crème aux champignons  
ou  
Le travers de porc confit au caramel de citron

Les fromages de France affinés

« De notre pâtissier »

Le chocolat pour les gourmands : en tarte, en mousse, blanc et noir, fondant  
Les tartes et flognardes aux fruits de saison  
Le Paris Brest  
Le carpaccio d'ananas au thym et basilic  
La pièce montée américaine ou pièce montée traditionnelle

Café

Ceci est une formule de base qui peut évoluer selon vos goûts et vos envies

PRIX NETS TTC 2010

**MENU**



avec buffet de fruits de mer en entrée  
*Au prix de 78 € par personne*

### *Assortiment complet de fruits de mer*

Présentés sur un buffet

(selon les saisons : tourteaux, crevettes, langoustines, huitres, 1/2 homard par personne, oursins, ...)

*Accompagnés de sauces froides, pains spéciaux et beurre demi-sel*

### *Rôtis et relevés*

plat principal servi à table, à choisir dans la liste ci-dessous

Pavé de veau de lait élevé sous la mère, jus réduit

*Pressé de pommes de terre aux cèpes et cébettes*

ou

Magret de canard frotté aux épices pilées, pastilla des cuisses en daube

*Sauce aigre douce, gourmandise de légumes*

ou

Carré d'agneau (VF) rôti en croûte d'herbes, jus gras,

*Petits légumes farcis*

ou

Tournedos de bœuf (VF) et escalope de foie poêlée, façon Rossini

*Gourmandise de légumes **supplément 5 €***

ou

Volaille du pays rôtie aux morilles et asperges

*Jus aux morilles crémees*

### *Fromages*

Mesclun de jeunes pousses

*Cantal entre-deux, chèvre frais aux herbes*

ou

Cabécou de Rocamadour, pommes-safran

*Vinaigrette de volaille et épices à couscous*

### *Desserts*

Pièce montée traditionnelle, parfum au choix

*(Les mariés découpent la pièce montée, les invités sont servis sur assiette 5 choux par personne)*

ou

Pièce montée américaine

*(Au choix, fraisier, framboisier ou truffé aux deux chocolats sur un présentoir à trois étages)*

ou

Buffet de desserts **supplément 2 €**

*(A base de chocolat, fruits, crème brûlée, à définir selon vos envies)*

Chariot de sorbets **supplément 2 €**

Café et mignardises

**PRIX NETS TTC 2010**

## **BRUNCH**

Au prix de 30 € par personne

La formule idéale du lendemain pour restaurer convivialement vos amis  
de 11 h 30 à 14 h 30

### *Boissons froides*

Jus de fruits : orange, pamplemousse, pomme

### *Boissons chaudes*

Thé, café, chocolat, infusions

### *Viennoiseries*

Croissants, petits pains au chocolat, brioches

Cake aux fruits confits

Quatre quarts

Beignets au sucre

### *Confitures*

Abricot, orange, fraise, framboise

### *Charcuteries et viandes chaudes*

Poulet

Saucisses

Poitrine fumée

Accompagnées de pommes sautées et tomates grillées

### *Charcuteries et viandes froides*

Jambon de pays

Jambon blanc

Terrine de campagne

Rôti de bœuf

Accompagnées de sauces froides et mayonnaise

### *Fruits*

Corbeille de fruits frais

Salade de fruits de saison

Compote de pommes

Ananas en carpaccio

Tartelette aux fruits de saison

### *La corbeille du boulanger*

Pain de campagne, de seigle, baguette, pain de mie, ...

**Suppression** : pommes sautées, tomates grillées, poulet et rôti de bœuf - 4 €

**Supplément** : tout dépassement d'horaire entraînera une majoration de service de 100 €/heure.  
Et en ce cas, les consommations seront facturées à l'unité.

**PRIX NETS TTC 2010**

**MENU ENFANT**  
Au prix de 22 € par enfant

Melon (en saison)  
ou  
Salade de tomate Mozzarella

\*\*\*

Tournedos (VF) grillé  
ou  
Côtes d'agneau grillées  
ou  
Suprême de volaille rôti

\*\*\*

Purée mousseline  
ou  
Pommes sautées  
ou  
Haricots verts

\*\*\*

Coupe de sorbets, tuiles aux amandes  
ou  
Eclair au chocolat  
ou  
Tartelette aux pommes

**PRIX NETS TTC 2010**

## VINS

Vous trouverez ci-joint une carte des vins de propriétaires, reconnus pour la qualité de leur vinification.

Nous acceptons que vous fournissiez le vôtre, il vous sera alors facturé un droit de bouchon.

Les vins qui vous sont proposés ne sont pas en cave à Castel Novel, ils sont chez nos fournisseurs et de ce fait il faut les retenir le plus tôt possible.

En cas d'épuisement de stock il vous faudra choisir soit le même vin mais dans un millésime différent, soit un autre vin équivalent.

Nous vous remercions de votre compréhension.

Droit de bouchon vin	11 € par bouteille de 75 cl servie
Droit de bouchon champagne	12 € par bouteille de 75 cl servie

**PRIX NETS TTC 2010**

## LE MEILLEUR DE LA CARTE DES VINS 2010

(Sélection et tarifs)

### Rouges

#### Bordeaux

2004	Château BONNET <i>André Lurton</i>	Bordeaux	26.00 €
2005	Château De CALLAC <i>F Rivière</i>	Graves	21.00 €
2007	Château BOYREIN <i>Vignoble Medeville</i>	Graves	21.00 €
2004	Château LABORDE <i>Vignoble Roy Trocard</i>	Lalande Pomerol	27.00 €
2006	Château Haut Piquat <i>F Rivière</i>	Lussac Saint Emilion	23.00 €
2005	Château Le BOUDIEU <i>Guy Bailly</i>	Médoc Cru Bourgeois	22.00 €
2002	La BASTIDE DAUZAC	Margaux	30.00 €
2004	<i>André Lurton</i>		
2006	Château BEAU SITE HAUT VIGNOBLE <i>Famille Capdet</i>	Saint Estephe Cru Bourgeois	28.00 €
2006	BARON NATHANIEL <i>Baron Ph. de Rothschild</i>	Pauillac	28.00 €

#### Bergerac / Pécharmant

2007	Château de la JAUBERTIE <i>Hugh Ryman</i>	Bergerac	23.00 €
2006	CLOS MONTALBANIE <i>Hrs Comtesse de St Exupéry</i>	Pécharmant	20.00 €
2007	Château de TIREGAND <i>Hrs Comtesse de St Exupéry</i>	Pécharmant	26.00 €

#### Loire

2008	BOURGEUIL « Vieilles Vignes » <i>Domaine des Valette, Jamet</i>	Loire	22.00 €
2008	CHINON ANGELLIAUME	Loire	19.00 €
2008	MENETOU SALON «Morogues »	Loire	21.00 €
2009	<i>Domaine Henry Pellé</i>		

PRIX NETS TTC 2010

## Blancs

### Bordeaux

2008	Château BONNET <i>André Lurton</i>	Entre Deux Mers	22.50 €
2007	Château COUCHEROY	Pessac Léognan	27.00 €

### Monbazillac

2007	Château BELINGARD <i>Comte de Bosredon</i>		24.00 €
------	---	--	---------

### Bergerac

2009	Château TOUR des GENDRES « Cuvée des Conti » <i>Famille de Conti</i>		20.50 €
2009	JULIEN DE SAVIGNAC <i>P et J Montfort</i>		19.00 €
2008	Château BELINGARD « Blanche de Bosredon »		21.00 €

### Bourgogne

2008	PETIT CHABLIS Tremblay		20.00 €
2008	SAINTE VERAN <i>A Besson</i>		23.00 €
2009	CHEVERNY <i>Domaine Maison</i>		19.00 €

### Corrèze

2008	COTEAUX DU SAILLANT VEZERE SEC		20.00 €
2008	COTEAUX DU SAILLANT VEZERE MOELLEUX		23.00 €

## Rosé

2008	Château BRIAND <i>Amélie Montfort et Cédric Bougues</i>	Bergerac	19.00 €
------	--	----------	---------

PRIX NETS TTC 2010

## BIEN PREPARER son MARIAGE

### *J - 1 an :*

- établir la liste des invités
- définir votre budget grâce au dossier que nous vous avons remis
- réserver la salle de CASTEL NOVEL
- contacter l'autorité religieuse

### *J - 6 mois :*

- commencer à organiser votre réception à CASTEL NOVEL avec nous
- réserver, si besoin, des chambres (à CASTEL NOVEL: Cottage ou Château)
- réserver l'animation musicale (Disc-Jockey, Orchestre ...)
- réserver le Photographe, éventuellement la vidéo

### *J - 4 mois :*

- établir votre liste de mariage
- commander les faire part
- choisir la robe de la Mariée, l'habit du Marié

### *J - 3 mois :*

- retirer un dossier à la mairie
- retenir le fleuriste et définir le thème que vous voulez donner à votre soirée
- commander les alliances et les faire graver

### *J - 2 mois :*

- penser à votre lune de miel, réserver votre voyage
- confirmer la chambre nuptiale de la grande tour que CASTEL NOVEL vous offre
- réserver votre coiffeur
- envoyer les faire part avec une liste d'hébergements pour les personnes qui en auront besoin
- contrat de mariage à établir chez le notaire

### *J - 1 mois :*

- contacter les invités qui ne vous ont pas encore répondu
- remettre votre dossier à la mairie pour la publication des bans
- établir le plan de table
- arrêter les derniers détails : dragées, livre d'or, thème des tables (cartons imprimés, dessinés, livres, photos ...), carnets de chants pour l'église
- finaliser l'organisation de votre réception à CASTEL NOVEL

### *J - 8 jours :*

- dernier essayage de la robe
- mise à jour du plan de table
- récupérer les alliances
- nous confirmer le nombre des repas qui sera pris en compte pour la facturation

### *J - 1 jour :*

- mettre les alliances dans la poche de veste du marié
- préparer votre valise pour la nuit de noces

### *JOUR J*

- dès votre arrivée à CASTEL NOVEL détendez vous, vous n'avez plus rien à penser, nous sommes là pour que votre soirée de mariage soit la plus belle de votre vie

## QUELQUES PRESTATAIRES

### Photographe:

ALEXIS  
45, rue Toulzac  
19100 Brive-la-Gaillarde

05 55 88 12 12 / 06 11 69 06 43

Patrick FABRE  
Grand Mont / La Geneste  
19700 Saint Clément

05 55 29 39 70 / 06 80 10 97 63

Site : [www.fabrephotographedemariage.com](http://www.fabrephotographedemariage.com)

### Décoration florale:

Catherine MEYJONADE  
Le Peuch  
19600 Lissac sur Couze

05 55 85 37 52

Art et Fleurs  
Eric DELIBIE  
42, avenue Thiers  
24200 Sarlat La Canéda

05 53 31 20 91

### Animation musicale:

GALASWINGA  
Vincent AYMARD  
Les Charmilles  
24120 Villac-en-Périgord

05 53 51 62 12 / 06 98 77 40 40

### Voiture à cheval:

Frédéric STAAL  
Barry  
46500 Carluçet

05 65 38 74 72 / 06 03 95 45 29

### Voitures anciennes

Jacques PLANTADIS  
56, avenue Edmond Michelet  
19240 Varetz

05 55 85 01 38

### Coiffeur

ANNICK  
4 rue Carnot  
19100 Brive-la-Gaillarde

05 55 23 48 53

## CONDITIONS GENERALES de VENTE

### **1. Réservation :**

Des arrhes encaissables, d'un montant de 30 % du devis estimatif, sont demandées, dès la réservation, afin de confirmer la réservation de la salle de réception pour la date choisie. Ce versement est ferme. Il est acquis en cas d'annulation.

### **2. Commande :**

Un complément d'arrhes équivalent à 20 % du montant estimé est demandé pour valider la commande, au plus tard 1 mois avant le jour de la réception.

En cas d'annulation ultérieure la totalité des arrhes (soit 50 % du devis estimatif) est conservée.

### **3. Nombre de couverts :**

Le nombre définitif de vos invités doit nous être communiqué au plus tard cinq jours avant la date de la réception.

C'est ce chiffre qui sera pris en compte pour la facturation même si le nombre réel de convives s'avérait être inférieur.

En revanche si ce chiffre était dépassé et signalé après le délai indiqué ci-dessus nous ne pourrions vous garantir d'être en mesure d'assurer notre prestation de façon satisfaisante.

Ces situations portent préjudice à vos invités et par conséquent à notre image de marque.

En ce cas c'est le nombre réel de convives présents qui sera pris en compte pour la facturation.

### **4. Règlement :**

La facture sera établie le lendemain de la prestation, en fonction des consommations réelles. Le solde est à régler dès réception (loi n°92-1442 du 31 décembre 1992, relative aux délais de paiement réduits « à décade » entre les entreprises)

Nous regrettons de ne pouvoir accepter les cartes de crédit pour le règlement.

### **5. Horaires :**

La durée de nos prestations est prévue :

- en soirée : de 19 h à 2 h 30
- au brunch : de 11 h 30 à 14 h 30

Si vous souhaitez débiter plus tôt ou prolonger, un supplément par heure entamée vous sera facturé comme suit :

- heure de jour : 100 €
- heure de nuit : 170 €

### **6. Dégustation**

Un repas pour deux sera offert, au Château, pour tester le menu choisi (hors boisson)

### **7. Suite nuptiale**

Une suite sera offerte aux mariés le soir de la manifestation

### **8. Responsabilités :**

Les feux d'artifice et les pétards sont interdits dans la propriété.

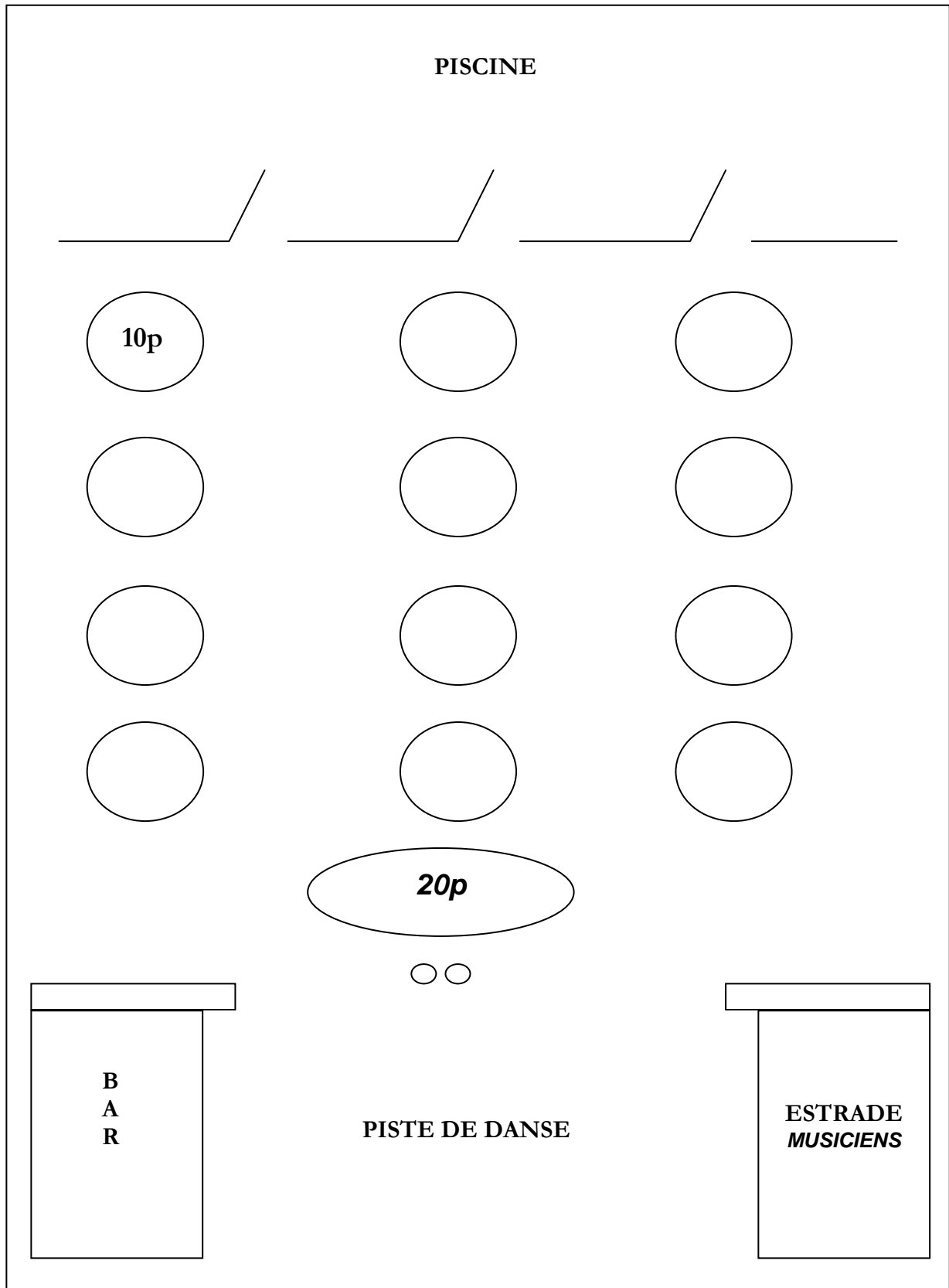
L'organisateur s'engage à prendre en charge toute réparation de dégâts matériels, occasionnés par ses invités, durant la soirée.

L'hôtel n'est pas responsable des biens personnels des convives disparus au cours de la soirée.

### **9. Validité :**

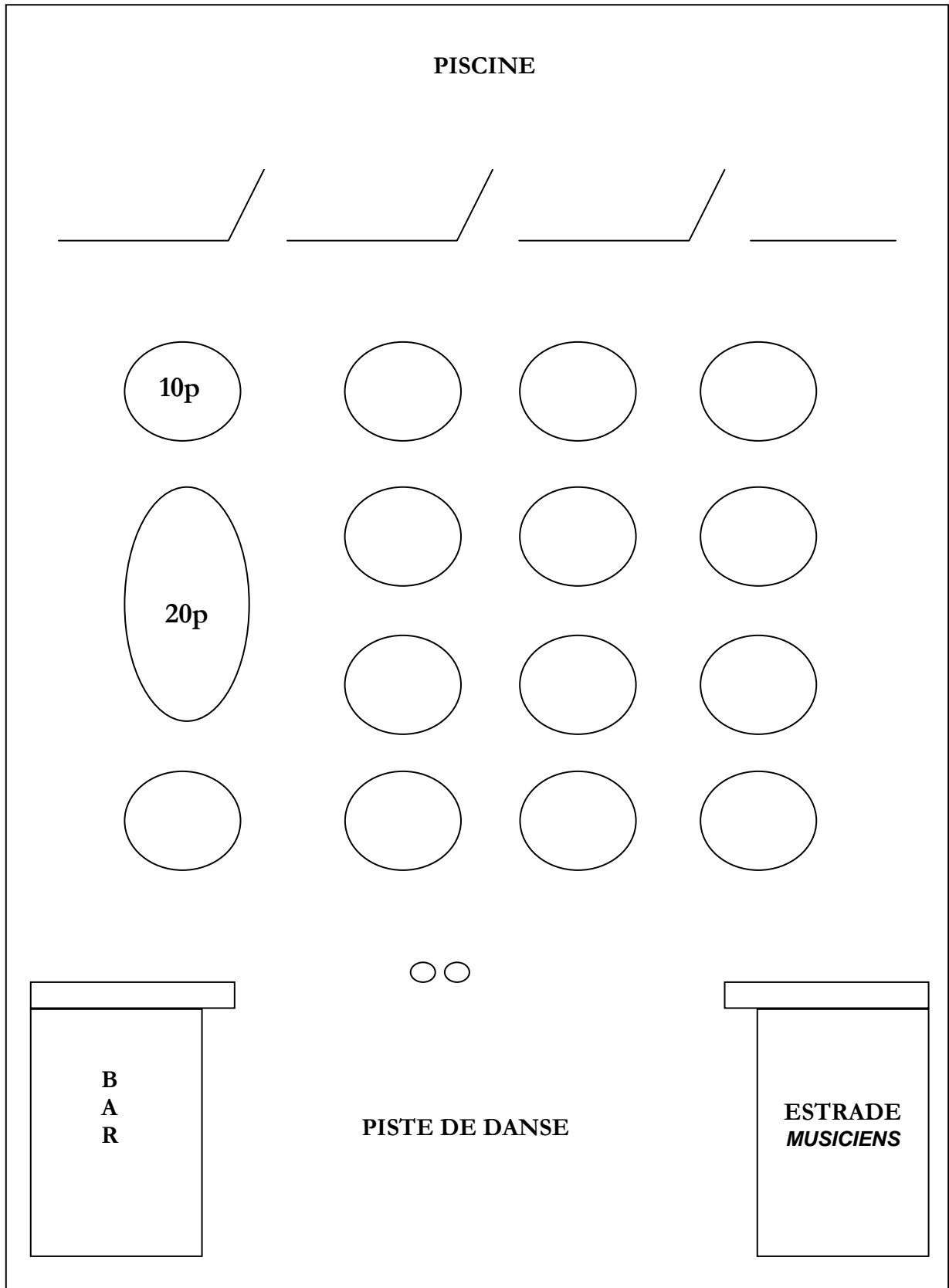
Les tarifs appliqués seront ceux de l'année durant laquelle aura lieu la réception.

# MISE EN PLACE POUR 140 PERSONNES



MISE EN PLACE POUR

# 160 PERSONNES



# MISE EN PLACE POUR 300 PERSONNES

