



A JOURNÉE EXCEPTIONNELLE, LIEU D'EXCEPTION

Nos espaces de réception climatisés peuvent accueillir jusqu'à 220 personnes en repas assis.

Nous vous proposons un choix varié de prestations pour l'apéritif, le repas, l'hébergement et les prestataires. Il nous est, d'autre part, tout à fait possible de personnaliser votre événement.

Nos prestations sont réalisées, tant en cuisine (Nicolas Soulié, notre chef) 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 pour un minimum de 50 personnes, 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, photographe de mariage, location de véhicules anciens ou de prestige, disc-jockey, animations diverses....

Il vous est possible de privatiser l'intégralité du domaine. Vous pourrez ainsi bénéficier, pour vous et vos hôtes, de toutes les infrastructures du domaine (totalité des chambres, salles et salons du Château, salles Biscaye et Orangerie). Il est également possible de vous loger ou de loger vos invités en réservant une partie de nos hébergements.

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
Apéritifs	page 5
Pièces cocktail	page 6
Menus	pages 7-8
Brunch	page 9
Vins et eaux	page 10
Le meilleur de la carte des Vins	pages 11
Prestations supplémentaires	page 12
Tarif chambres	page 13
Bien préparer son Mariage	page 14
Quelques prestataires	page 15
Conditions générales de vente	page 16
Mise en place pour 140 personnes	page 17
Mise en place pour 160 personnes	page 18
Mise en place pour 220 personnes	page 19

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^e siècle, remaniée au XIX^e.

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^e.

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^e.

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 située à 10 minutes de Brive. Elle se compose d'un ensemble hôtelier et de restauration dans un grand parc arboré de 16 hectares :

Le Château, perché sur un piton rocheux, date des XIII et XVème siècles

L'Orangerie, construite au XVIIIème siècle

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 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.

Ces 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 220 personnes.

APERITIFS

Bouteille de whisky	80 €
Bouteille de vodka	80 €
Bouteille de vieille prune, Cognac Bas Armagnac ..	80 €
Bouteille de Champagne	47 €
Bouteille de Crémant	34 €
Tireuse à bière avec un fût	220€
Fût supplémentaire	170€
Coca, Orangina...	2,90 € l'unité
Bière	4 € l'unité
Jus de fruits	7 € le litre
Eaux minérales (le litre)	5 €
Eau de source en carafe (le litre)	3 €

FORFAITS APERITIFS

Forfait apéritif, champagne et canapés :

1h30 d'open bar avec champagne, whisky, anis, porto, jus de fruits, perrier, tonic, coca-cola, 9 canapés chaud ou froid selon votre choix

38 € par personne

Forfait apéritif, vin « Coteaux du Saillant » et canapés :

1h30 d'open bar avec vin rouge et blanc du Saillant, whisky, anis, porto, jus de fruits, perrier, tonic, coca-cola, 9 canapés chaud ou froid selon votre choix

30 € par personne

PRIX NETS TTC 2018

PETITES PIÈCES COCKTAIL
Des douceurs à choisir selon vos envies ...

Traditionnelles : 1.80 € la pièce

Mini brochettes froides et chaudes :

Millefeuille de saumon fumé et mozzarella
Croustillant de gambas au sel de curry
Brochettes tomate / mozzarella
Tourton corrézien aux rillettes d'oie
Accras de morue aux tomates confites

Verrines :

Royale de bisque de crustacé, mousse rouille
Etuvée de courgettes au curry et pétoncle marinée

Toasts baguette ou pain de mie, choux, tartelettes et feuilletés :

Pommes au safran et boudin noir
Gougère au fromage et paprika
Blinis de saumon fumé
Mini croque-monsieur au curry
Roulé de magret fumé au guacamole
Roulé de saumon fumé, crème à l'aneth
Allumettes feuilletées (2 par personne)
Croustillant aux escargots de Bourgogne

*Atelier autour du foie gras: 12€ par personne (4 pièces)
9€ par personne (3 pièces)*

*Atelier autour du saumon: 10.50€ par personne (4 pièces)
7.80€ par personne (3 pièces)*

*Atelier jambon de Corrèze / rilette: 8€ par personne (4 pièces)
6€ par personne (3 pièces)*

PRIX NETS TTC 2018

MENU CARTE

Le menu servi assis se compose :

- d'un amuse-bouche, d'une entrée, d'un poisson **ou** d'une viande, d'un dessert et de mignardises : **55 € par personne**

Ou

- d'un amuse-bouche, d'une entrée, d'un poisson **ou** d'une viande, d'un fromage, d'un dessert et de mignardises : **63 € par personne**

Ou

- d'un amuse-bouche, d'une entrée, d'un poisson **et** d'une viande, d'un fromage, d'un dessert et de mignardises : **71 € par personne**

Supplément pour le homard : **10 € par personne**

Supplément pour le buffet de desserts : **8 € par personne**

Amuses bouches

Verrine de Gaspacho

Entrées

La salade « Castel Novel »

Foie gras de canard mi-cuit au naturel, magret fumé, noix, pommes et mesclun à l'huile de truffes

ou

Homard & asperges

Homard canadien poché, asperges vertes vinaigrette au Balsamique, crumble à l'olive noire, Mayonnaise très légère

ou

Saint Jacques & Thym

*Noix de coquilles Saint Jacques, oignon et artichaut en barigoule
Beurre blanc au thym et citron à la râpe*

ou

Déclinaison autour du Foie Gras

Mi cuit au naturel, en crème brûlée, en croustillant au capre

Poissons

Daurade & caviar d'aubergines

Filet de daurade juste saisi, caviar d'aubergines, gaspa-chaud

ou

Bar & vermicelle de riz

Bar au four, vermicelle de riz citron-ciboulette, bouillon de crevettes grises

PRIX NETS TTC 2018

Viandes

Canard aux épices

Poitrine de canard frottée aux épices, polenta moelleuse, jus aux épices douces
ou

Carré de veau

*Veau rôti, jus au vinaigre de Modène, courgette et duxelle de champignons,
Pommes de terre aux Truffes, tomates confites*

ou

Selle d'agneau & épaules confites au citron

Selle d'agneau rôtie, tomates farcies d'épaule, pommes Anna, jus au romarin

Fromages

Trappe d'Echourgnac, cantal et faisselle de chèvre
Jeunes pousses aux noix

Desserts

Pièce montée traditionnelle

Sur la base de 5 choux par personne

Parfum au choix : Armagnac à l'orange de chez DENOIX, chocolat, café, vanille, pistache, praliné ...

ou

Buffet de desserts

*(A base de chocolat, fruits, crème brûlée, à définir selon vos envies
Assortiment de 6 glaces et sorbets)*

Mignardises

MENU ENFANT

Au prix de 19 € par personne

Saumon fumé par nos soins

Ou

Foie gras de canard mi- cuit

...

Pièce de bœuf

Ou

Blanc de volaille rôti

Accompagnée d'une pomme purée, jeunes légumes ou pâtes

...

Douceur glacée (choix varié de sorbet et glaces)

Eclair chocolat

Tartelette aux fruits de saison

MENU PRESTATAIRE

Au prix de 35 € par personne

PRIX NETS TTC 2018

BRUNCH

Au prix de 35 € par personne

La formule idéale du lendemain pour restaurer de manière conviviale 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 de 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, ...

PRIX NETS TTC 2018

VINS ET EAUX

Au cours du repas

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

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.

Nous acceptons que vous fournissiez vos boissons, il vous sera alors facturé un droit de bouchon.

Droit de bouchon vin
Droit de bouchon champagne

sur demande
sur demande

PRIX NETS TTC 2018

NOTRE SELECTION DE VINS 2018

Forfait boissons : 20euros par personne

(Choix de vins, et eaux minérales)

Vins Blancs :

MOULTON CADET - Baron Philippe de Rothschild - Bordeaux Sec
PETIT CHABLIS - Gérard Tremblay - Bourgogne
MACON-PIERRECLOS AOC - Domaine de Pouilly - Bourgogne
CÔTES DU RHÔNE « PARALLELE 45 » - Paul Jaboulet Aîné- Vallée du Rhône
CHEVERNY- Domaine Sauger – Vallée de La Loire
CHATEAU DE LA JOUBERTIE – Ryman – Bergerac sec
COTEAUX DU SAILLANT VEZERE- Chenin Sec- Vin de Corrèze
COTEAUX DU SAILLANT VEZERE- Tendre- Vin de Corrèze

Vins Rouges & Rosés :

CHATEAU BONNET « Réserve » - André Lurton – Bordeaux
CHATEAU DE RESPIDE – Schroder & Schyler – Graves
CHATEAU HAUT PIQUAT – Maison Rivière – Lussac Saint Emilion
CROZES HERMITAGE « Les Jalets » - Paul Jaboulet Aîné –Côtes du Rhône Septentrionale
PECHARMANT « La Tour D'Armand » - Sélection parcellaire F.X. de Saint Exupéry et Julien Montfort
COTEAUX DU SAILLANT VEZERE- Rouge- Vin de Corrèze

CHATEAU DE SAINT MARTIN N°2 Adeline de Barry – Côtes de Provence
COTEAUX DU SAILLANT VEZERE- ROSE- Vin de Corrèze

Forfait boissons : 30euros par personne

(Choix de vins, et eaux minérales)

Vins Blancs :

CHATEAU COUCHEROY- André Lurton – Pessac Léognan
SAINT VERAN ANDRE BESSON – Domaine de Pouilly – Bourgogne
CHABLIS VIEILLES VIGNES La Chablisienne – Les Vénérables – Bourgogne
LIRAC BLANC – Château D'aqueria – Vallée du Rhône
POUILLY FUME « Le petit Fumé » - Michel Redde – Vallée de La Loire
COTEAUX DU SAILLANT VEZERE Moelleux- Vin de Corrèze

Vins Rouges :

CHATEAU DE ROCHEMORIN – André Lurton – Pessac Léognan
BARON NATHANIEL – Baron Philippe de Rothschild –Pauillac
CHATEAU LA ROSE POURRET – Saint Emilion grand cru
SAINT JOSEPH – Pierre Gaillard – Côtes du Rhône
HAUTES CÔTES DE NUITS – Domaine Aegerter « Belle Canaille » - Bourgogne
MOULIN DE LA LAGUNE – Médoc

Nous vous précisons que votre choix doit comprendre 2 vins maximum.

PRIX NETS TTC 2018

PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES

HEBERGEMENT

Location de chambres au Château ou au Cottage : une réduction de 20 % sera accordée sur nos tarifs pour vous ou vos invités.

Privatisation du domaine dans sa totalité :	Saison :	7500 €
<i>37 chambres, salles de réception, salons du Château :</i>	Haute Saison :	9300 €
(de 15h le jour de l'évènement au lendemain 11h)		

DECORATION

Housses de chaises marrons clairs	
Location	6 € la housse

PRIX NETS TTC 2018

TARIF DES CHAMBRES 2018 - ROOMS RATES 2018

Votre château en Limousin

PARC- PISCINE -TENNIS -VELO

(raquettes de tennis et vélos sont à disposition)

Tous nos locaux sont climatisés et offrent une connexion Internet.

Your castle in Limousin

PARC- SWIMMING POOL -TENNIS -BICYCLE

(tennis rackets and bicycles are available)

All our premises are air-conditioned and offer Internet connection.

Prix des chambres occupées par 2 personnes

Rooms prices for 2 persons

SAISON
DU 10/04/18
AU 30/06/18
ET
DU 01/09/18
AU 28/10/18

HAUTE
SAISON
DU 01/07/18
AU 31/08/18

. LE COTTAGE (à 50 mètres du Château) PETITE CHAMBRE MANSARDÉE	. THE COTTAGE (50 meters away from the Castle) SMALL MANSARD ROOFED ROOM	140	170
. LE CHÂTEAU	. THE CASTLE		
CHAMBRE STANDARD	STANDARD ROOM	190	230
CHAMBRE SUPERIEURE	SUPERIOR ROOM	235	280
CHAMBRE PRESTIGE	PRESTIGE ROOM	300	360
SUITE	SUITE	490	590
3 ^{ème} PERSONNE moins de 16 ans à partir de 16 ans	3 rd PERSON less than 16 years from 16 years	Invité 26	Invité 26
PETIT-DEJEUNER au buffet ou en chambre moins de 12 ans	BREAKFAST buffet or room service less than 12 years	22 12	22 12

TAXE DE SEJOUR : 1,60 € par personne et par jour (sous réserve)

CHAMBRE OCCUPEE PAR 1 PERSONNE: - 20 € sur le tarif des chambres occupées par 2 personnes

SUPPLEMENT DEMI-PENSION

85 € par personne incluant le petit-déjeuner et un menu avec choix (entrée, plat, fromage ou dessert).

31 € par enfant de moins de 12 ans incluant le petit-déjeuner et le menu enfant avec entrée, plat et dessert.

Les enfants de moins de 3 ans sont invités en demi-pension.

CONDITIONS DE RESERVATION

Des arrhes d'un montant de 50% de la réservation ou 30% à partir de 3 nuits sont demandées pour confirmation.

CONDITIONS D'ANNULATION

Plus de 14 jours avant l'arrivée, les arrhes sont remboursées.

Entre 8 et 14 jours, 50% des arrhes sont remboursées.

Moins de 8 jours avant, les arrhes ne sont pas remboursées.

GARANTIE CARTE BANCAIRE

La même politique d'annulation est appliquée par le débit sur la carte. De plus, en cas de non venue sans prévenir, le montant total d'une nuitée sera débité.

Ce tarif annule et remplace les précédents, il est établi à titre indicatif et peut être modifié.

LOCAL TAX : 1,60 € per person and per day (to be confirmed)

ROOM OCCUPIED BY 1 PERSON: - 20 € on the room rate occupied by 2 persons

HALF BOARD SUPPLEMENT

85 € per person including breakfast and a menu with choice (starter, main dish, cheese or dessert).

31 € per child under 12 including breakfast and children's menu with first course, main dish and dessert.

Children under 3 are invited to a half-board.

RESERVATION TERMS

To confirm a booking, either 50% of the total stay is required or 30% in the event of staying 3 nights or more.

CANCELLATION POLICY

More than 14 days prior to arrival, the deposit is refunded.

Between 8 and 14 days, 50% of the deposit is refunded.

Less than 8 days, the deposit is not refundable.

CREDIT CARD GUARANTEE

Same cancellation policy as above is applicable. Credit card will be charged.

Please note that in case of a no-show without notice, one night will be charged.

This tariff cancel and replace the previous ones.

It is provided as an indication and can be modified.

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
- 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

Wedding planner

Mademoiselle Estelle
Estelle Chaplet

06 21 65 38 29

Photographe:

Patrick FABRE
Grand Mont / La Geneste
19700 Saint Clément

05 55 29 39 70 / 06 80 10 97 63

Site : www.fabrephotographedemariage.com

Vidéo & Photographie aérienne par drone:

Michaël BARRET

06 98 01 17 14

vuesduciel22@gmail.com

Décoration florale:

Ambiance botanique
46/48 Rue de la Jaubertie
19100 Brive la Gaillarde

05 55 23 73 87

Animation musicale:

Alliance Animation
71/73 Avenue de l'Automobile
24750 Trélissac

09 72 34 98 64

contact@alliance-animation.com

Laurent (DJ)

06 79 61 85 14

Voitures anciennes

Jacques PLANTADIS
56, avenue Edmond Michelet
19240 Varetz

05 55 85 01 38

Coiffeur

Annick – AD Coiffure
4 rue Carnot
19100 Brive-la-Gaillarde

05 55 23 48 53

CONDITIONS GÉNÉRALES 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 : 180 €

6. Dégustation

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

7. Responsabilités :

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

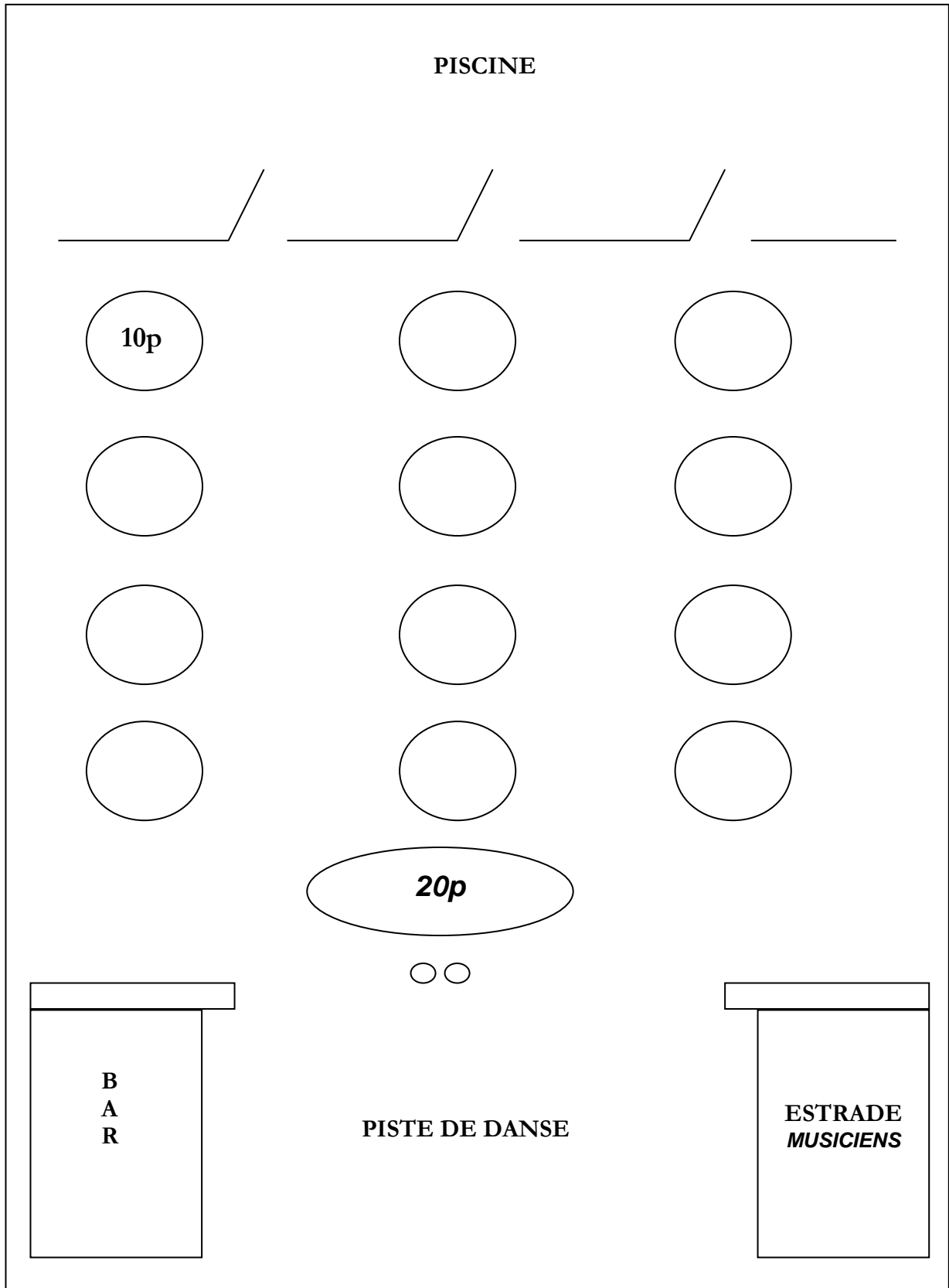
L'organisateur s'engage à prendre en charge toute réparation de dégâts matériels, occasionnés par ses invités, durant la soirée.

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

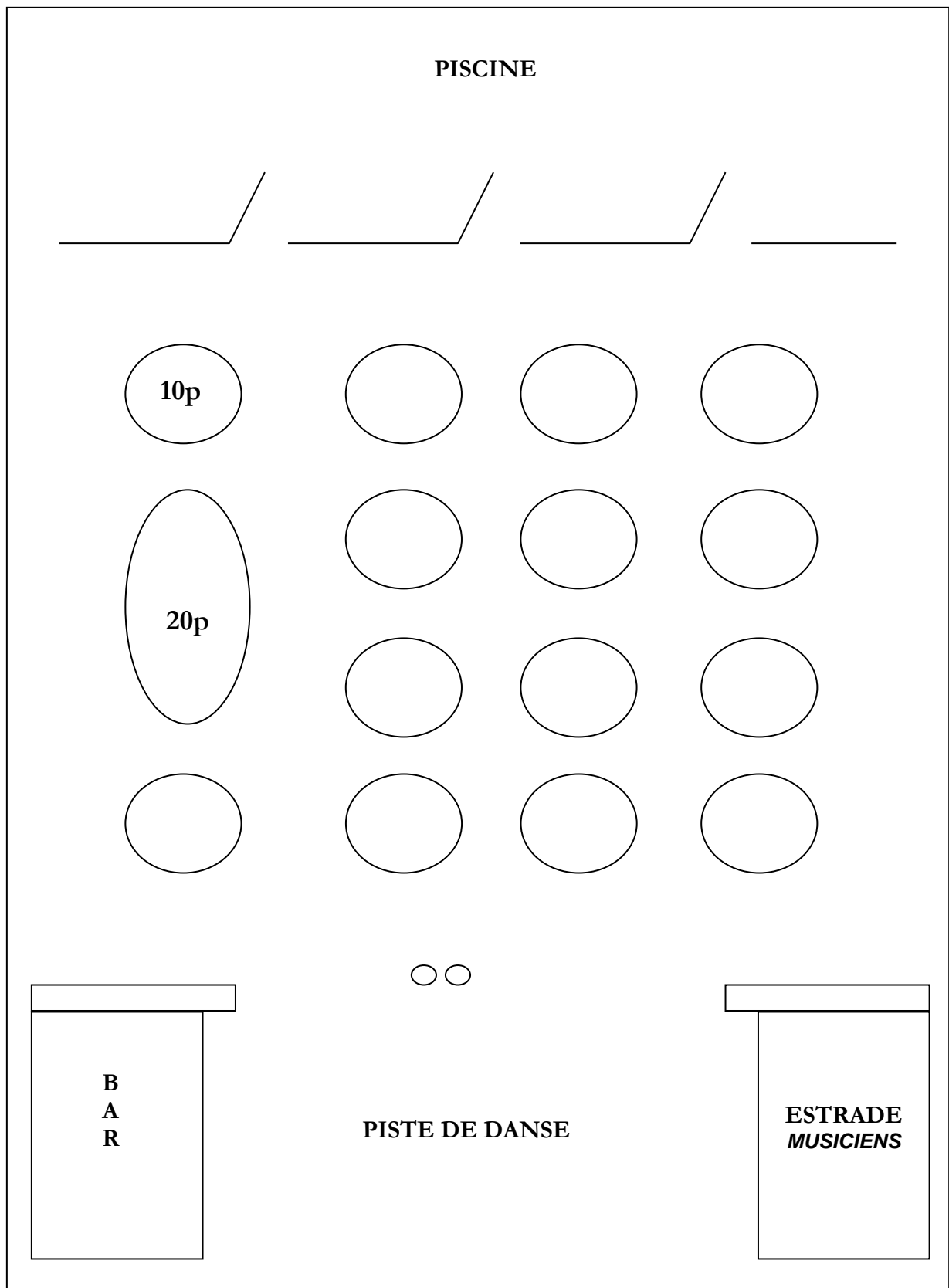
8. Validité :

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 220 PERSONNES

