



## *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 évènement.

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
Bien préparer son Mariage	page 13
Quelques prestataires	page 14
Conditions générales de vente	page 15
Mise en place pour 140 personnes	page 16
Mise en place pour 220 personnes	page 17

## 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 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 2019

**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

Tourtois 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 2019

## 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 2019**

## *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,*

*Déclinaison autour de la pomme de terre à la truffe d'été, 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 2019**



## **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 2019**

## **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 2019**

## NOTRE SELECTION DE VINS 2019

### 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 2019**

## 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 2019**

## 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](http://www.fabrephotographedemariage.com)

### Vidéo & Photographie aérienne par drone:

Michaël BARRET

06 98 01 17 14

[vuesduciel22@gmail.com](mailto: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](mailto: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 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 : 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.

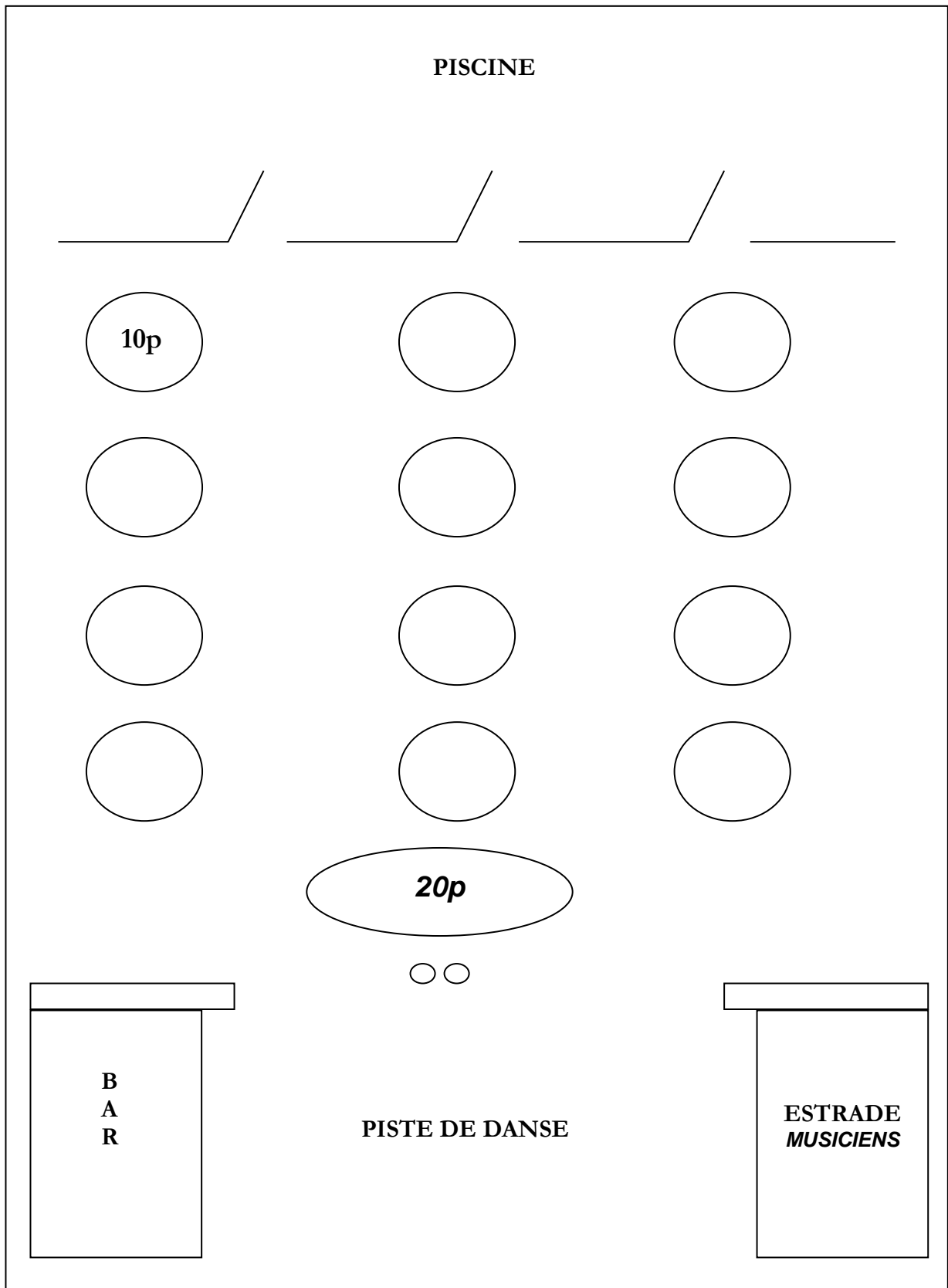
L'organisateur s'engage à prendre en charge toute réparation de dégâts matériels, occasionnés par ses invités, durant la soirée.

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 220 PERSONNES**

