



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 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. Ils comprennent la privatisation de la salle, la mise en place des tables ainsi que de tous les équipements (nappes, couverts, vaisselles, etc.), mais aussi et surtout, un service efficace, élégant et attentionné.

Nous pouvons vous indiquer des professionnels de qualité : fleuristes 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 du Cottage, 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. Vous pouvez nous faire 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 inoubliable de votre vie.

Sommaire

DESCRIPTIF	6
LE CHATEAU	6
LE COTTAGE	6
L'ORANGERAIE	6
BISCAYE	6
TOASTS DEJEUNATOIRES ET DINATOIRES	7
CANAPES FROIDS	7
CANAPES CHAUDS	7
PIECES DE PRESENTATION	7
PIECES DESSERTS	7
ATELIERS BRASERO	7
POUR ACCOMPAGNER VOS COCKTAILS	8
COCKTAILS	8
CHAMPAGNES	8
ALCOOLS / DIGESTIFS	8
SOFTS	8
BOISSONS	8
MENU DE MARIAGE	9
MENU ENFANTS	9
MENU A 55€	10
MENU A 75€	11
MENU A 90€	12
NOTRE SELECTION DE VINS	13
VINS ROUGES	13
VINS BLANCS	13
DROITS DE BOUCHON	13
BOISSONS	13
BRUNCH	14

BOISSONS FROIDES	14
BOISSONS CHAUDES	14
VIENNOISERIES	14
CONFITURES	14
CHARCUTERIES ET VIANDES CHAUDES	14
CHARCUTERIES ET VIANDES FROIDES	14
FRUITS	14
LA CORBEILLE DU BOULANGER	14
PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES	15
HEBERGEMENT	15
LA LOCATION DE CHAMBRES	15
BIEN PREPARER SON MARIAGE	16
QUELQUES PRESTATAIRES	17
WEDDING PLANNER	17
PHOTOGRAPHE	17
VIDEO ET PHOTOGRAPHIE AERIENNE PAR DRONE	17
DECORATION FLORALE	17
ANIMATION MUSICALE	17
VOITURES ANCIENNES	17
COIFFEUR	17
CONDITIONS GENERALES DE VENTE	18
RESERVATION	18
NOMBRE DE COUVERTS	18
REGLEMENT	18
HORAIRES	18
DEGUSTATION	18
RESPONSABILITES	18
VALIDITE	18

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 reparaît 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 châtelainie d'Ayen au pays de l'Yssandonnais, puis Castel-Novel fut, avec la paroisse de Varetz, une châtelainie 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 l'hiers 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 châtelainie 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, il a été classé 4 étoiles puis intégré la chaîne des Relais et Châteaux en 1965, sous la direction de Monsieur Albert Parveaux et de son épouse Christine.

En 2022, l'établissement est repris par Monsieur Maxime Meizaud ainsi que Monsieur Michel Mounier dans le but d'ouvrir une nouvelle page de l'histoire du Castel Novel.



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 17 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 château

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.



Toasts dejeuner et dinatoire

10 pièces à 15€ TTC - 15 pièces à 30€ TTC - 20 pièces à 45€ TTC
À choisir dans la liste selon vos envies

Canapés froids

Navettes crabe laitue
Canapés jambon de Parme
Tartines chèvre et cébettes
Verrine gaspaccio de Tomate
Verrine soupe glacée de pomme de terre Truffée

Canapés chauds

Quiche de Gambas et Cerfeuil
Tartelette tomate pistou
Pissaladière olive anchois

Pièces de présentation

Pain surprise saumon ou jambon ou fromage
Hérisson de fromage / tomates cerises
Panier de crudités, anchoïade, fromage
Pomme purée Truffe ou Caviar Aquitaine

Pièces desserts

Tartelette au chocolat
Tartelette au citron
Tartelette aux Fruits Rouges
Choux pralinés ou vanille
Tropézienne
Macaron
Cannelé Bordelais

Ateliers brasero

Côte de Bœuf 10€ TTC / personne
Gambas 8€ TTC / personne



Pour accompagner vos cocktails

Cocktails

Soupe de champagne / Punch / Sangria
Fût de bière

5€ TTC / personne
180€ TTC le fût

Champagnes

Maison Irroy Cuvée Extra Brut 75cl

36€ TTC la bouteille

Alcools / Digestifs

Fût de bière

200€ TTC le fût

Whisky

70€ TTC la bouteille

Vodka

70€ TTC la bouteille

Rhum

75€ TTC la bouteille

Get 27

60€ TTC la bouteille

Softs

Sodas, Jus de fruits, Orangina, etc.

3€ TTC / L

Champomy

9€ TTC / L

Bissons

Eau plate

5€ TTC

Eau Gazeuse

5€ TTC

Forfait eau (Plate et Pétillante)

8€ TTC / 3 personnes





Menu de Mariage

Le menu servi assis se compose :

D'un amuse-bouche, d'une entrée, d'un poisson ou d'une viande, d'un Trou
Corrézien, d'un dessert et d'un café

55 € TTC par personne

OU

D'un amuse-bouche, d'une entrée, d'un poisson ou d'une viande, d'un Trou
Corrézien, d'un fromage, d'un dessert et d'un café

75 € TTC par personne

OU

D'un amuse-bouche, d'une entrée, d'un poisson et d'une viande, d'un Trou
Corrézien, d'un fromage, d'un dessert et d'un café

90 € TTC par personne

*- Un menu unique sera à établir auprès du chef pour l'ensemble des convives -
- Il peut être adapté en fonction des allergies, intolérances, ainsi que des régimes spéciaux -*

Menu Enfants

Entrée + plat OU plat + dessert du menu de mariage en demies portions
15€ TTC par personne

OU

Burger et Frites maison
15€ TTC par personne





Menu à 55€

Amuse-Bouche

--

Tartare de Saumon, Gingembre cébette soja, Mayonnaise Miso

ou

Burrata de Chèvre, Tartare de Tomate à l'huile de Truffe

ou

Ceviche de Maquereau, Lait de Coco pimenté

--

Filet de Merlu au lard colonnata, mijoté de lentilles

ou

Suprême de poulet jaune du Gers aux Champignons, Pomme Purée Maison

ou

Magret de Canard Rôti, Poireau au feu de bois, Jus court

--

Trou Corrèzien

--

Pièce montée

--

Café



Menu à 75€

Amuse-Bouche

--

Filet de Rouget, Sauté de Champignons aux Rillettes de Porc

ou

Asperge verte, Olive noire confite, Parmesan, Agrumes

ou

Artichaut de Jérusalem, Crème de Foie Gras, éclat de pistaches torréfiées

--

Pièces de Bœuf marinées au Saté, Purée de Céleri aux Noisettes Torréfiées

ou

Dos Cabillaud, Cresson, Palourdes Japonaises, Fenouil braisé

ou

Agneau confit de 7 heures, Jus Tranché, Pomme Anna

--

Trou Corrèzien

--

Fromage

--

Pièce montée

--

Café





Menu à 90€

Amuse-Bouche

--

Saumon Gravelax, Tiradito aux Fruits de la Passion, Miel de Corrèze

ou

Tartare de Veau Truffé au Pain de Sardaigne

ou

Mi-cuit de Foie Gras, Moutarde violette de Brive et Raisin

--

Turbot Rôti Sauce Gingembre citron, Carottes Fanes Glacées Orange et Pistache

ou

Filet de bar, Sauce Vierge aux Agrumes

ou

Sauté de Calamar, Poivron et Chorizo

--

Selle d'Agneau, Feuille de Nori, Sauce Mauresque, Purée de Pommes de Terre Maison

ou

Filet de bœuf Limousin, Sauce Bordelaise, Gâteau de pomme de terre

ou

Pièce de Veau du Limousin, Sauce crème Champignon, Gnocchis de Pomme de Terre Truffée

--

Trou Corrèzien

--

Fromage

--

Pièce montée

--

Café



Notre sélection de Vins

Vous trouverez, ci-après, 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.

Vins Rouges

AOP Juliéna, Manoir du Carra « Les Bottières »	(Bourgogne)	28€
AOP Bordeaux, Vieux Château Renaissance « Bourdet »	(Bordeaux)	22€
IGP Pays de Brive, Coteaux du Saillant « Gamade »	(Corrèze)	27€
AOP Languedoc Pézenas, Villa Tempora Vin BIO	(Hérault)	29€
AOP Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, Domaine Pansiot	(Bourgogne)	39€
AOP Saint-Emilion Grand Cru, Château Laplagnotte-Bellevue Biodynamie	(Bordeaux)	55€

Vins Blancs

AOP Coteaux du Layon, Domaine de la Petite Roche	(Bourgogne)	28€
IGP Côtes de Gascogne Blanc Tendre, Domaine Pellehaut	(Gascogne)	26€
AOP Pacherenc du Vic Bilh Blanc Moelleux, Domaine Laougué « 19.58 »	(Bordeaux)	36€
AOP Sancerre Blanc, Domaine Reverdy « Terre de Maimbray »	(Loire)	48€

À titre d'information et par expérience, il est suggéré de prévoir une bouteille pour 3 personnes

Droits de bouchon

Nous acceptons que vous fournissiez vos boissons. Pour les modalités de droit de bouchon, nous ne prenons pas de droit de bouchon. Nous préconisons, si vous le désirez, une enveloppe à votre convenance pour nos salariés, qui offrent un service de qualité tout au long de l'évènement.

Boissons

Eau plate	5€ TTC
Eau Gazeuse	5€ TTC
Forfait eau (Plate et Pétillante)	8€ TTC / 3 personnes



Brunch

Au prix de 35 € TTC par personne

La formule idéale du lendemain pour restaurer de manière conviviale vos amis de 11h30 à 14h30

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
Compote de pommes
Ananas en carpaccio
Tartelette aux fruits de saison

La Corbeille du Boulangier

Pain de campagne, de seigle,
Baguette, pain de mie, etc.

Prestations supplémentaires

Hebergement

La Privatisation totale du domaine pour une journée est au coût de 10 000€.

(Parc, salles de réception, salons du Château)

Privatisation Salle Biscaye 2000€ (250 personnes maximum)

Privatisation Salle Orangerie 900€ (80 personnes maximum)

Privatisation Salle Restaurant 900€ (25 personnes environ)

Privatisation Petit Salon 150€ (10 personnes maximum)

La location de chambres

21 Chambres doubles à 90€ (dont 10 au Cottage)

5 Chambres doubles à 120€ (Château)

6 Chambres doubles à 150€ (Château)

5 Chambres doubles à 180€ (Château)

Bien préparer 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 inoubliable 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

Videos et Photographie aeriennes par drone

Benoît PEILLON

06 77 88 05 76

histoirevraieproduction@gmail.com

Decoration 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

Reservation

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.

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.

Reglement

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)

Horaires

La durée de nos prestations est prévue :

- arrivée : de 17h à 4h30
- au brunch : de 11h30 à 15h30

Degustation

Un repas pour 2 ou 4 personnes sera offert, au Château, pour tester le menu choisi (hors boissons)

Responsabilites

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. Sa responsabilité n'est pas non plus engagée en ce qui concerne la piscine.

Validite

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

Le client

Signature précédée de la mention « Lu et approuvé »

