



## *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.

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.



# Sommaire

DESCRIPTIF	6
LE CHATEAU	6
LE COTTAGE	6
L'ORANGERIE	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
CHAMPAGNE	8
ALCOOLS / DIGESTIFS	8
SOFTS	8
BOISSONS	8
MENU DE SEMINAIRE	9
MENU A 35€	10
MENU A 55€	11
NOTRE SELECTION DE VINS	12
VINS ROUGES	12
VINS BLANCS	12
PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES	13
HEBERGEMENT	13
LA LOCATION DE CHAMBRES	13
LE MATERIEL	13
CONDITIONS GENERALES DE VENTE	14

RESERVATION	14
NOMBRE DE COUVERTS	14
REGLEMENT	14
RESPONSABILITES	14
VALIDITE	14

# 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 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<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 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<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, il a été classé 4 étoiles et a 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. Coût de la privatisation d'une journée : 900€.

## 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. Coût de la privatisation d'une journée : 2000€.



# 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  
Navettes foie gras au Porto  
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

Foie gras poêlé 9€ TTC / personne  
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

## Champagne

Champagne Irroy extra brut

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

## Boissons

Eau plate

5€ TTC

Eau Gazeuse

5€ TTC

Forfait eau (Plate et Pétillante)

8€ TTC / 3 personnes







## Menu de Seminaire

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

35 € 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

55 € 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 -*

## Nos forfaits

Accueil : 12€ par personne "Viennoiseries, Cakes, Jus de Fruits, Café, Thé"

Pause-Café : 5€ par personne "Cakes, Mignardises, Jus d'orange, etc."

# Menu à 35€

Amuse-Bouche

--

Accras de Morue, Brebis et Citron Confit au sel  
OU  
Tartare de Saumon, Gingembre cèbette soja, Mayonnaise Miso  
OU  
Burrata de Chèvre, Tartare de Tomate à l'huile de Truffe  
OU  
Ceviche de Maquereau, Lait de Coco pimenté  
OU  
Figues Rôties, Jambon Pata Negra, Vinaigre de Figue  
OU  
Filet de Rouget, Sauté de Champignons aux Rillettes de Porc

--

Filet Mignon de Veau, Jus crémé, Légumes de saison  
OU  
Suprême de Poulet Jaune du Gers aux Champignons, Pomme purée maison  
OU  
Magret de Canard Rôti, Poivron au Feu de Bois, Jus court Au Piment d'Espelette  
OU  
Risotto d'Epautre, Traver de Porc du Limousin Caramélisé  
OU  
Pièces de Boeuf marinées au Saté, Purée de Céleri aux Noisettes Torréfiées  
OU  
Filet de Merlu au Lard Colonnata, Mijoté de Lentilles

--

Tarte aux Pommes du Limousin caramélisées  
OU  
Tarte au citron Meringuée  
OU  
Tarte Pamplemousse et Crème légère à la Pistache  
OU  
Croustillant au Chocolat et Coulis aux Fruits de la Passion  
OU  
Opéra au Café  
OU  
Millefeuille aux Fruits Rouges Caramélisés

--

Café





# Menu à 55€

Amuse-Bouche

--

Artichaut de Jérusalem, Crème de Foie Gras, éclat de pistaches torrifiées  
OU

Asperge verte, Olive Noire confite, Parmesan, Agrumes  
OU

Tartare de Veau Truffé au Pain de Sardaigne  
OU

Carpaccio de St Jacques, Vinaigrette de Kalamansi, Wakamé  
OU

Gambas Marinée Soja Yuzu Mayonnaise Miso  
OU

Salade de pommes de Terre à la Truffe d'Eté  
OU

Salade d'Artichauts coques et Poutargue

--

Filet d'Agneau en croûte de Chorizo, Ratatouille d'Aubergine  
OU

St Pierre, Cresson, Palourde Japonaise, Fenouil Braisé  
OU

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

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

Black Cod, Sauce Miso Rouge, Pressé de Courgettes, Fleurs Végétales  
OU

Beef Chuck à la Plancha, Sauce Chimichurri, Patate Douce  
OU

Thon Rouge Mi-Cuit, Jus d'Arêtes, Gnocchis de Pomme de Terre et Shiitake

--

Tarte aux fruits rouges de Corrèze  
OU

Macaron aux Framboises  
OU

Millefeuille Blanc, Crème légère à la Vanille  
OU

Vacherin contemporain, Crème Glacée au Café, Sorbet Framboises  
OU

Mac éclair Noisette, Crème de Gianduja  
OU

Sablé Breton, Crème Légère aux Fruits Rouges  
OU

Finger Thé Matcha, Compotée de Mangue, Mousse Yuzu

--

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

IGP Pays de Brive, Coteaux du Saillant « Gamade »	(Corrèze)	20€
AOP Bordeaux, Vieux Château Renaissance « Bourdet »	(Bordeaux)	22€
AOP Juliéna, Manoir du Carra « Les Boltières »	(Bourgogne)	28€
AOP Languedoc Pézenas, Villa Tempora Vin BIO	(Hérault)	29€

## Vins Blancs

IGP Périgord Blanc Sec, Famille Dubard « Les Gouyats »		22€
AOP Blanc de Dompierre		26€
IGP Côtes de Gascogne Blanc Tendre, Domaine Pellehaut	(Gascogne)	26€

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



# Prestations supplémentaires

## Hebergement

La Privatisation du domaine dans sa totalité 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)

## Le matériel

Paperboard

Ecran interactif avec possibilité de visio conférence

Micro

Vidéo projecteur

Papeterie

# 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)

## 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 »

