



Mariage

*À journée exceptionnelle,
lieu d'exception*

Route de Roland Garros, 19240 Varetz - France - Tél. (+33)5 55 85 00 01
E-mail : evenementiel@castelnovel.com - Site : www.castelnovel.com

Votre évènement

AU CASTEL NOVEL





NOS SERVICES

Nos espaces de réception **climatisés** peuvent accueillir jusqu'à **200 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 qu'en salle, par nos équipes professionnelles et compétentes.

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 et du Château avec ses salons et dépendances).

Il est également possible de vous loger ou de loger vos invités en réservant une partie de nos hébergements.

Pour les évènements festifs, nous pouvons vous indiquer des prestataires professionnels de qualité comme des fleuristes pour la décoration des lieux ou bien des photographes pour immortaliser ce moment par exemple.

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

*A journée exceptionnelle,
lieu d'exception*



UN BRIN D'HISTOIRE

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. Alexandre Lambert, Vicomte d'Aubusson de La Feuillade, le 17 décembre 1844, vendit la terre et le château de Castel-Novél au Baron Jacques-Léon de Jouvenel, mort à Castel-Novél 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-Novél. Au début de ce siècle, tous ceux qui avaient un nom dans la politique ou dans les lettres séjournèrent à Castel-Novél 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.
Une nouvelle page s'ouvre dans l'histoire du
Castel Novel.*



Sommaire **SOMMAIRE**

Descriptif	6
Prestations et Tarifs	8
Toasts déjeunatoires et dînatoires	9
Pour accompagner votre soirée	11
Sommaire des annexes Mariage	13

Détails et informations complémentaires en annexes

Le Domaine **LE DOMAINE**

*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. Tous les bâtiments sont climatisés.*



Le château

Les 26 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 60 personnes assises.



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 200 personnes.



Prestations et tarifs

Nos chambres

Toutes offrent un confort moderne : climatisation, salle de bain, télévision (satellite), mini bar, coffre, téléphone et connexion internet en réseau.

Chambres Cottage	95€
Chambres doubles Standard	105€
Chambres doubles Supérieure	135€
Chambres doubles Prestige	190€
Chambre Colette	200€

Formules Chambre Supérieure

Demi-pension = dîner, nuitée, petit-déjeuner

Pension complète = dîner, nuitée, petit-déjeuner, déjeuner

Demi-pension 1 personne	180€
Demi-pension 2 personnes	230€
Pension complète 1 personne	225€
Pension complète 2 personnes	320€

Non disponible pour les Mariages

Formules Chambre Prestige

Demi-pension 1 personne	240€
Demi-pension 2 personnes	285€
Pension complète 1 personne	280€
Pension complète 2 personnes	370€

Privatisation de nos salles

Domaine entier 15 000€

Tout le samedi - Supplément de 3500€ si vous désirez réserver les chambres le vendredi soir

Salle Biscaye 2500€

Du vendredi 12h au dimanche 15h

Salle Orangerie 900€

Du vendredi 12h au dimanche 15h

Salle Colette 200€

Si le midi, départ à 17h

Petit Salon 200€

Si le midi, départ à 17h





Toasts déjeunatoires et dîners

5 pièces à 7€ TTC - 10 pièces à 15€ TTC - 15 pièces à 25€ TTC - 20 pièces à 35€ TTC

À choisir dans la liste selon vos envies

Prix TTC par personne

Poissons

Mousse de saumon en tartelette, oeuf de truite
Rillettes de poisson, crème de Haddock
Samoussa de Merlu et herbes
Gambas panées, sauce sweet chili

Viandes froides

Mini tartare de boeuf aux câpres et cornichons
Tartelette foie gras et oignons

Viandes chaudes

Cromesquis de cochon, crème cumin
Cromesquis de tête de veau, ravigote
Quiche lorraine
Quiche escargots
Accra de poissons





Végétarien froid

Wrap crudité, sauce cocktail
Guacamole, pesto
Velouté de Cresson froid, crème de raifort
Houmous et pain pita

Végétarien Chaud

Pressé de pomme de terre ail et thym
Mini croque truffé
Velouté de pomme de terre aux truffes

Douceurs sucrées

Tartelette au chocolat
Tartelette au citron
Tartelette aux Fruits de saison ganache montée vanille
Macaron
Choux pralinés ou vanille

Ateliers braseo

Côte de Bœuf 10€ TTC / personne
Jambon 10€ TTC / personne
Foie gras 10€ TTC / personne
Gambas 10€ TTC / personne
Huîtres 8€ TTC (4 par personne)
3 Brochettes (poulet, agneau et bœuf) 13€ TTC / personne
Atelier mojito 8€ TTC / personne



Pour accompagner *votre soirée*

Cocktails

Soupe de champagne / Punch / Sangria **6€ TTC / personne**
Fût de bière **70€ TTC le fût de 8L | 250€ TTC le fût de 30L**

Champagne

58€ TTC la bouteille

Alcools & digestifs

Vodka Absolut **95€ TTC la bouteille**
Get 27 **90€ TTC la bouteille**
Get 31 **95€ TTC la bouteille**
Ricard **90€ TTC la bouteille**
Martini Rouge ou Blanc **65€ TTC la bouteille**
Malibu **75€ TTC la bouteille**
Captain Morgan **70€ TTC la bouteille**
Havana ambré **95€ TTC la bouteille**
Gin Gordon's **70€ TTC la bouteille**
Ballentine's **90€ TTC la bouteille**
William Lawson **75€ TTC la bouteille**
Baileys **90€ TTC la bouteille**

Softs

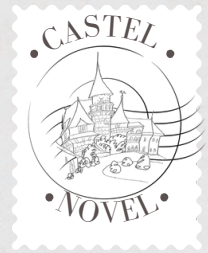
Sodas, Jus de Fruits, Orangina, etc.
4€ TTC

Boissons

Forfait eau (Plate et Pétilante)
10€ TTC / 3 personnes



Détails et informations supplémentaires en annexes



Quand on est aimé,
on ne doute de rien.
Quand on aime, on
doute de tout.

Colette

Castel Novel

Route de Roland Garros

19240 Varetz

Savourer votre moment



Sommaire Annexes
SOMMAIRE
ANNEXES

Les Menus	14
Vins et Champagnes	17
Brunch	19
Prêt de Matériel	20
Bien préparer son mariage	21
Quelques prestataires	22
Mercedes Benz Rent	27
Conditions générales de vente	28

(à signer)



LES MENUS, S'IL-VOUS- PLAIT

Les menus servis à table se composent...

56€

Une entrée
Un poisson ou une viande
Un Trou corrézien
Un dessert
Un café

77€

Une entrée
Un poisson ou une viande
Un Trou corrézien
Un fromage
Un dessert
Un café

90€

Une entrée
Un poisson et une viande
Un Trou corrézien
Un fromage
Un dessert
Un café



*Et les enfants
alors ?*

15€

Un plat
Un dessert
(demies portions du menu
choisi)

15€

Un burger et frites maison
ou
Un steak, poulet ou poisson
accompagné au choix de
frites, pâtes ou pommes de
terre
Un dessert

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 -

Mariage

56€



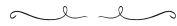
Gravelax de saumon, crème citron ciboulette

--

Velouté de petits pois mentholés servis froid, stracciatella au piment d'Espelette
et huile d'olive

--

Œuf Mollet champignons des bois, crème de champignons grillés



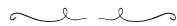
Lieu Jaune, risotto d'épeautres au pesto et crème d'ail

--

Mignon de porc en basse température, purée de carottes et cumin, fèves à la sarriette et
sauce cochon

--

Pièce de veau et jus court, purée de pommes de terre et champignons



Trou Corrèzien



Dessert



Café

Mariage

77€



La grosse raviole de Langoustine et sa bisque

--

Foie gras de canard mi-cuit, gel aux saveurs de vin chaud et pain d'épices

--

Œuf Mollet champignons des bois, crème de champignons grillés et truffe d'été



Bar sauvage, risotto d'épeautres au pesto et crème d'ail

--

Quasi de veau sauce Périgieux, purée truffée, pleurotes rôtis

--

Magret de canard sauce moutarde violette, Mille-Feuilles de carottes des sables et carotte fane rôtis



Trou Corrézien



Fromages



Dessert



Café

Vins et Champagnes

Il est possible de choisir les boissons parmi notre sélection. Cependant, si toute fois vous désirez apporter vos boissons, la maison se réserve le droit de vous demander :

15€ pour les Vins et 20€ pour le Champagne

Grands Crus - 75cl

Les Blancs

Château Guiraud

Liquoreux, Sauternes,
1er Grand cru classé, 2006

120€

M. Chapoutier

Sec, L'Hermitage Blanc,
"Le Méal", 2005

290€

Château d'Yquem

Liquoreux, Sauternes,
1er Grand Cru, 2018

590€

Champagnes - 75cl

Maison Mercier

Cuvée Brut

58€

Maison Taittinger

Prestige Rosé

130€

Maison Moët et Chandon

Brut Impérial

95€

Maison Ruinart

Brut

145€

Les Rouges

Château Léoville Las Cases

St Julien, Cru classé, 2005

450€

Château Pichon Longueville

Pauillac, Comtesse de Lalande, 2010

520€

Château Haut-Brion

Pessac-Léognan, 2012

770€

1er Grand Cru classé

Château Cheval Blanc

St Emilion, 2012

980€

Grand Cru classé

Maison Veuve Clicquot

Rosé

145€

Maison Moët et Chandon

Grand Vintage, 2015

180€

Maison Veuve Clicquot

La Grande Dame, 2012

158€

Maison Louis Roederer

Cuvée Cristal, 2014

390€

Vins Rouges - 75cl

Bourgogne et Beaujolais

AOP Bourgogne

Domaine Nuiton Beaunoy - Hautes Côtes de Beaune

52€

AOP Bourgogne

René Bouvier - Pinot Noir

69€

AOP Mercurey

Les Bois de Lalier

83€

Loire

AOP Saumur Champigny

Le Petit Saint Vincent

41€

AOP Touraine

Le Bois Jacou - Jean François Mérieau

38€

AOP Santenay Vieilles Vignes

Domaine Muzard

88€

AOP Fixin

Domaine Pierre Gelin - La Cocarde

90€

AOP Chassagne Montrachet

Domaine Fernand & Laurent Pillot

98€

AOP St Nicolas De Bourgueil

Laurent Mabileau

45€

AOP Sancerre

Domaine Daniel Crochet

70€

Vins Rouges - 75cl

Bordeaux

AOP Bordeaux		27€
Vieux Château Renaissance Bourdet		
AOP Haut Médoc	75cl	54€
Château Dompierre	150cl	81€
AOP St Emilion, Grand Cru		61€
Château Laplagnotte Bellevue Biodynamie		

AOP Margaux		77€
Château Cordet		
AOP Pomerol		89€
Domaine Vieux Taillefer		
AOP Pauillac, Grand Cru	75cl	110€
Château Dompierre	150cl	190€

Corrèze, Pécharmant, Vallée du Lot

AOP Cahors, Cuvée particulière	37.5cl	32€
Château Lamartine - Famille Gayraud		
AOP Corrèze		40€
Côteaux du Saillant - Gamade		
AOP Pécharmant	50cl	39€
Château La Renaudie	75cl	45€

AOP Cahors, Cuvée particulière		49€
Château Lamartine - Famille Gayraud		
AOP Corrèze		56€
Côteaux du Saillant Périères		

Vallée du Rhône, Languedoc

AOP Côte du Rhône		46€
Domaine Ogier - "Le Temps est venu"		
AOP Pic-Saint-Loup		52€
Le Chemin des Rêves - "L'Optimiste" - Bio		

AOP Châteauneuf-du-Pape		93€
Vieux Terron - Alain Jaune		
AOP Côte Rotie		120€
Domaine Cusel-Roch - Les Schistes - Bio		

Vins Rosés - 75cl

IGP Périgord Rosé		26€
Famille Dubard - Les Gouyats		
AOP Côtes de Provence Rosé	50cl	33€
Domaine Le Songe Sacrifice	75cl	42€
Whispering Angel		53€
Château d'Esclans		

IGP Côtes Catalanes Rosé	75cl	37€
Domaine de Lafage Miraflores	150cl	96€
AOP Côtes de Provence	75cl	64€
Château Saint-Maur	150cl	106€

Vins Blancs - 75cl

Périgord, Bergerac, Gascogne et Val de Loire

IGP Périgord		26€
Famille Dubard - Les Gouyats - Sec		
Chenin		33€
Domaine Lafon - Sec		
IGP Côtes de Gascogne		36€
Domaine Pellehaut - Tendre		
AOP Château Dompierre		39€
Blanc de Dompierre - Sec		
AOP Touraine		39€
Domaine Mérieau - L'arpen des Vaudrons		
AOP Bergerac		44€
Château Le Fagé - Cuvée Maurice - Sec		
AOP Pacherenc du Vic Bilh		49€
Domaine Laougué - Moelleux		

AOP Mont Louis-sur-Loire		55€
Le Rocher des Violettes - Sec		
AOP Sancerre		58€
Domaine Reverdy Terre de Maimbray - Sec		
AOP Chablis Vieilles Vignes		63€
Dampfrères - Sec		
AOP Côte de Provence		58€
Château Saint-Maur - 2022 - Sec		
AOP Pouilly-Fuissé		69€
Château de Vergisson - Sec		
AOP St Joseph		73€
Domaine André Perret - Sec		
AOP Condrieu		95€
Domaine André Perret - Clos Chanson - Sec		

Le brunch

La formule idéale du lendemain...

Préparation

~~35€~~
35€

... pour restaurer de manière conviviale vos amis de 10h30 à 15h00



Pssst...

~~15€~~
15€ pour les enfants

- 1 BOISSONS FROIDES
Jus de Fruits orange, pomme...
- 2 BOISSONS CHAUDES
Thé, café, chocolat, infusions...
- 3 VIENNOISERIES
Croissants, chocolatines, brioches, Quatre quarts...
- 4 CONFITURES
Abricot, orange, fraise, framboise, miel, pâte à tartiner...
- 5 CHARCUTERIES ET VIANDES CHAUDES
Poulet, Saucisses, Poitrine fumée accompagnées de pommes sautées ou riz pilaf ou semoule
- 6 CHARCUTERIES ET VIANDES FROIDES
Jambon de pays, Jambon blanc, Terrine, Rôti de bœuf/Rôti de porc accompagnées de sauces froides et de mayonnaise
- 7 FRUITS
Corbeille de fruits frais, Compote de pommes, Salade de fruits, Tartelette aux fruits de saison ou tartelettes au chocolat
- 8 LA CORBEILLE DU BOULANGER
Pain de campagne, aux céréales, Baguette, pain de mie...

Prestations supplémentaires *et tarifs*



Notre Matériel

Salle Orangerie _____ **500€**

Son / lumière

Salle Biscaye _____ **1000€**

Son / lumière

Prêt et installation _____ **200€**

*de mobilier pour une cérémonie en
extérieur*



Bien préparer son mariage

Étape 1

- établir la liste des invités
- définir votre budget grâce au dossier que nous vous avons remis
- réserver la salle au CASTEL NOVEL

Étape 2

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

Étape 3

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

Étape 4

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

Étape 5

- penser à votre lune de miel, réserver votre voyage
- envoyer les faire part avec une liste d'hébergements pour les personnes qui en auront besoin
- contrat de mariage à établir chez le notaire
- réserver votre coiffeur

Étape 6

- contacter les invités qui ne vous ont pas encore répondu
- établir le plan de table
- remettre votre dossier à la mairie pour la publication des bans
- 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

Étape 7

- 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- J

- **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



Estelle Chaplet
06 21 65 38 29
estellechaplet@gmail.com
emademoiselleestelle.deco (IG)
<https://www.mademoiselle-estelle.fr>
Brive-la-Gaillarde, 19100



Fabienne Marcou
06 48 26 83 29
fabienne.marcou19@gmail.com
eatmosphere_location (IG)
Brive-la-Gaillarde, 19100



Jade for your events
07 62 99 85 75
Jadeleteurtre@gmail.com
ejade_for_your_events (IG)
<https://jadeleteurtre.wixsite.com/jade-for-your-events>
Les Garennes, 19700 Saint-Jal



Lysanie Design & Events
06 95 78 88 30
lysanie.design.events@gmail.com
elysanie.design.events (IG)
Brive-la-Gaillarde, 19100



Angéline Le Page
Agellos Event
06 28 91 87 86
agellosevent@gmail.com
agellosevent (IG)
Larche, 19600



Photographes



Mélina Prt
melinaprtphotography@gmail.com
@melinaprtphotography (IG)
www.photographe-a-limoges.fr/



CJA - Carlos Matias
06 65 54 07 74
cjafotografia@orange.fr
@cjafotografia
www.cjafotografia.fr
19360 Dampniat, France
Possibilité de photos par drone.



Mathieu Vitrat
07 61 53 17 61
contact@mathieuvitrat.com
@vmariage
www.mathieuvitrat.com
19100 Brive-La-Gaillarde, France

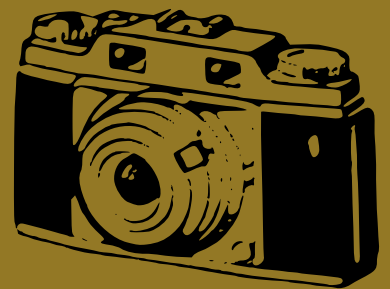


Cédric Nado
07 83 31 42 21
cedric.nado@gmail.com
@cedric.nado_photographe
<https://cednado.wixsite.com/photographe>
19100 Brive-La-Gaillarde, France

Vidéaste



Benoît PEILLON
06 77 88 05 76
histoirevraieproduction@gmail.com
@histoirevraieproduction
<https://histoirevraieproduction.fr/>
9100 Brive-La-Gaillarde, France
Possibilité de prises de vue par drone.
Bénéficiez d'une réduction de 10% pour cette collaboration.



Décorations et accessoires floraux



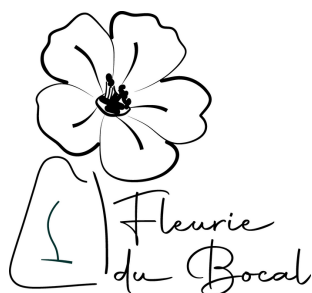
Un Brin de Verdure
05 55 17 26 20
<https://www.unbrindeverdure.com>
116, Avenue Jacques et Bernadette Chirac
19100 Brive-La-Gaillarde, France
unbrindeverdure (IG)



Ambiance botanique
05 55 23 73 87
46, Rue de la Jaubertie
19100 Brive-La-Gaillarde, France
ambiancebotanique (IG)



La Conciergerie des fleurs
Marion Marie
06 14 61 14 63
laconciergeriesdesfleurs@gmail.com
32 rue de la République, Brive, France
laconciergeriesdesfleurs (IG)



Fleurie du Bocale
06 59 22 44 64
fleuriedubocal@gmail.com
www.fleuriedubocal.fr
fleuriedubocal (IG)



Coiffeur



Annick - AD Coiffure
05 55 23 48 53
ad.coiffure@orange.fr
ead.coiffure.brive
<https://www.ad-coiffure.fr/>
4, Rue Carnot
19100 Brive-La-Gaillarde, France



Voitures anciennes



Retour vers la Corrèze
07 82 95 40 23
contact@retourverslacorreze.fr
@retour.vers.la.correze
<https://retourverslacorreze.fr/#introduction>
Lagarde-Marc-la-Tour (19)



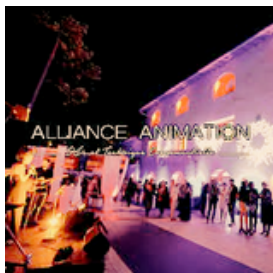
Robes de Mariée



Marine Jarrige
07 83 87 83 93
marine.jarrige@gmail.com
Robes haut de gamme, haute couture, Conseil en image, Privatisation de boutique
www.marinejarrigebriverobesdemariee.com
Brive la Gaillarde (19)



Animation musicale



Alliance Animation
09 72 34 98 64
contact@alliance-animation.com
<https://www.alliance-animation.com/>
71/73 Avenue de l'Automobile
24750 Trélissac, France



Karima et Olivier
contact@karimaetolivier.fr
06 79 24 09 16
www.karimaetolivier.fr



BAUME & PALAIS
info@baumeetpalais.com
06 66 47 80 19
www.baumeetpalais.com
Ambiance personnalisée



CERISE SUR LE GÂTEAU...

...parce que toutes les mariées souhaitent arriver dans un beau carrosse.



OFFRE MARIAGE

« MARIES2024 »

- 15%

de réduction*

« INVITES2024 »

- 10%

de réduction*



Mercedes-Benz Rent
Brive

Maelys Gimenez

Conseillère Mercedes-benz Rent

05 55 74 79 82

07 64 18 31 38

mgimenez@lgauto.fr



Suivez-les...



Time for the best : Profitez du meilleur. Mercedes Benz Rent est une marque de Mercedes-Benz Group AG.

*Voir conditions sur le site <https://www.mercedes-benz-rent.fr/> ou en agence directement auprès de votre conseiller location dans l'une des agences Mercedes-Benz Rent du Groupe LG Rent en Occitanie et Nouvelle Aquitaine. Offres valables selon les disponibilités et sur présentation de ce document et sur recommandation de notre Partenaire Château Castel Novel. Le code de remise « MARIES2024 » et « INVITES2024 » sont valables jusqu'au 31/12/2024. Mercedes-Benz Rent est un département de Mercedes-Benz Financial Services France SA, 7 avenue Niepce 78180 Montigny-le-Bretonneux, RCS Versailles 304 974 249, n° ICS FR77ZZZ149071, n° ORIAS 07 009 17.



CONDITIONS GENERALES DE VENTE

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. (sauf décès et crise sanitaire -COVID)

Responsabilités

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.

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)

Horaires

La durée de nos prestations est prévue :

- arrivée et départ : de 17h à 4h

- au brunch : de 10h30 à 15h30

Pour les arrivées en chambre : 16h30

Pour les départs en chambre : 11h00

Dégustation

Un repas pour les mariés sera offert, au Château, pour tester le menu choisi (hors boissons) - Choix d'un menu unique (une entrée, un plat et un dessert) - Merci de convenir d'une date fixée 3 mois avant l'évènement

Validité

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

Nombre de couverts

Le nombre définitif de vos invités doit nous être communiqué au plus tard 20 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.

Le client

Signature précédée de la mention « Lu et approuvé »



Merci

POUR VOTRE CONFIANCE



Castel Novel

Route de Roland Garros, 19240 Varetz - France

Tél. (+33)5 55 85 00 01

E-mail : evenementiel@castelnovel.com

Site : www.castelnovel.com