



## LES COCKTAILS

### 1. CLASSIQUE

Mousseux Maison, Kir Royal & Jus d'Orange  
(Bières et Soft-Drinks sur demande)

Prix par personne :   **1 heure:**           **7,50 €**  
                                  **1 ½ heure :**       **9,50 €**  
                                  **2 heures :**       **11,00 €**

### 2. CHATEAU

Méthode Champenoise fabrication Traditionnelle, Kir Royal & Jus d'Orange  
(Bières et Soft-Drinks sur demande)

Prix par personne :   **1 heure :**           **10,00 €**  
                                  **1 ½ heure :**       **13,00 €**  
                                  **2 heures :**       **15,00 €**

### 3. PRESTIGE

Crémant d'Alsace Lorentz, Kir Royal & Jus d'Orange  
(Bières et Soft-Drinks sur demande)

Prix par personne :   **1 heure:**           **12,00 €**  
                                  **1 ½ heure :**       **15,00 €**  
                                  **2 heures :**       **16,50 €**

### 4. CHAMPAGNE

Champagne Maison & Jus d'Orange ( Bières et Soft-Drinks sur demande )

Prix par personne :   **1 heure:**           **16,50 €**  
                                  **1 ½ heure :**       **21,00 €**  
                                  **2 heures :**       **24,00 €**

**Champagne de marque : Pommery Brut Royal**

Prix par personne :   **1 heure:**           **20,00 €**  
                                  **2 heures :**       **26,00 €**

**NOS PRIX S'ENTENDENT SERVICE ET TVA COMPRIS**



## **LES ZAKOUSKIS**

servis en assortiment complet (minimum 50 personnes)

**TYPE EXCEPTION : Prix par pièce : 2,00 €pers.**

### **Froids**

- Marinade de St Jacques citron vert
- Toast au foie gras confiture d'échalotes
- Belle-vue de tronçon de homard

### **Chauds**

- St-Jacques beurre maltais
- Foie gras poêlé à l'aigre doux
- Brik de homard et sa sauce

**TYPE PRESTIGE : Prix par pièce : 1,20 €pers.**

### **Froids**

- Mousse de canard au porto
- Saumon fumé & sa mousse
- Tartare de Bar, saumon
- Tomate cerises aux crevettes grises
- Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe
- Sushi de poisson à la vinaigrette blanche

### **Chauds**

- Mini-pizza
- Mini quiche
- Saté volaille
- Chinoiserie prestige
- Aileron volaille
- Pruneau en chemise

### **Froids en cuillère**

- Crevettes grises sauce grelette
- Poisson à la crème de safran & curcuma
- Magret fumé crème noisette & mousse de foie gras
- Ecrevisse sauce homard froide

### **Chauds en cuillère**

- Emincé de scampi sauce crustacés
- Brandade de poisson aux poireaux
- Chinoiserie chaude en feuille de banane ou autres
- Aumonière croustillante de fruit de mer

**TYPE TRADITION : Prix par pièce : 0,80 €pers.**

### **Froids**

- Mousse de saumon fumé
- Parfait au jambon
- Fromage fermier aux herbes
- Crémeux au crabe
- Mousse de carottes fanes au cumin à l'orange

### **Chauds**

- Chinoiserie sauce aigre-douce
- Mini fondue au fromage
- Carré Provençal
- Samosas aux légumes & viande
- Croquette aux crevettes grises
- Mini bouchée à la volaille ou au poisson

**Tous nos produits sont fabriqués dans la maison de manière artisanale  
par le chef et son équipe**



## **LES FORFAITS ZAKOUSKI**

- **Pour un Cocktail d'une heure**

Suggestion 1 : Choix de 2 Zakouski froids & 2 Zakouski chauds, Type Tradition  
**Prix : 3,50 €/personne**

Suggestion 2 : Choix de 6 pièce cocktail assorties (zakouski, cuillères,...)  
**Prix : 7,00 €/personne**

- **Pour un Cocktail de deux heures**

Suggestion 1 : Variation de 3 Zakouski froids & 3 Zakouski chauds, Type Tradition  
1 Cuillère froide + 1 Cuillère chaude + 1 Mignardise (servie à la fin )  
**Prix : 7.50 €/personne**

Suggestion 2 : Variation de 3 Zakouski froids & 3 Zakouski chauds, Type Prestige  
1 Cuillère froide + 1 Cuillère chaude + 1 Mignardise ( servie à la fin)  
**Prix : 9,00 €/personne**

Suggestion 3 : **Sélection VIP**

Variation de 4 Zakouski froids de notre gamme VIP :

*Foie Gras de Canard en gelée, Huîtres sur glace pilée, Saumon fumé Maison,  
Tomate Cerise aux Crevettes Grises, Oeufs de Lompe au Citron Vert, ...*

Variation de 4 zakouski chauds de notre gamme VIP :

*Mini-Bisque de Saison, Aileron de Volaille Caramélisé, Mille-feuilles de  
Saumon, Vidé Mignon aux Crevettes,...*

1 Cuillère de Ris de Veau aux Pleurotes

1 Cuillère de Scampi en Petite Nage de Safran

1 Pâtisserie Mini-Réduction ( servie à la fin du Cocktail )

**Prix : 12,50 €/personne**



## **COCKTAIL DINATOIRE**

- Le banc d'Huîtres Creuses :

Pumpnickel Beurré, Poivre du Moulin, Citron, Vinaigre de Vin à l'Échalote  
3 pièces par personne

**Prix : 5,00 € personne**

- De la mer :

Le Saumon légèrement fumé, le Saumon mariné à l'Aneth, Mini-Tomates aux  
Crevettes Grises, l'Elbot fumé, garniture et toast.  
Les Scampis à la façon du Chef

**Prix : 9,00 € personne**

- De la ferme :

Jambon à l'Os sur griffe cuit au Miel, Terrine de Campagne à la Confiture d'Oignons,  
Crudités, Moutarde de Meaux

**Prix : 6,00 € personne**

- De la France :

La planche des Fromages ( 6 sortes ), Baguette et Beurre

**Prix : 5,50 € personne**

- Les Chinoiseries :

Saté de Volaille, Mini-Loempia, Aileron de Volaille au Curry, Ravioli Chinois,  
Sauce Aigre-Douce

**Prix : 6,50 € personne**

\*Pour les gourmands :

Les Crêpes préparées en salle, Mini-Mousse au Chocolat, Mini-Crème Caramel,  
variation de Mini-Pâtisseries Réductions, panier de Fruits de saison frais

**Prix : 7,50 € personne**

**ASSORTIMENT COMPLET : 35,00 €/PERSONNE**



## Menu « Prestige »

### **Compositions à l'infini (plus de 101.000 possibilités !!!)**

55,00€pers. (minimum 10 personnes)

50,00€pers. (à partir de 30 personnes)

45,00€pers. (à partir de 50 personnes)

### **Mise en Bouche**

Mousse de Jambon et poire

*Ou*

Tartare de Poisson au Citron vert

*Ou*

Guacamole aux Crevettes

*Ou*

Petite Soupière froide ou chaude

### **Entrée Froide**

Parme & Magret de Canard Fumé, sa Mousse de Canard au Porto

Une Salade aux Cerneaux de Noix et Vinaigre Balsamique

*Ou*

Vinaigrette de Gambas à l'Huile d'Herbes Fraîches, Bavarois

Salade Sauvage aux Tomates Confites et Vieux Parmesan

*Ou*

Terrine de Baudroie (Lotte) aux Poireaux

*Ou*

Carpaccio de Boeuf au Parmesan

*Ou*

Salade de Truite fumée à la Vinaigrette d'Agrumes

*Ou*

Lapereau en Terrine

*Ou*

Carpaccio de Thon Rouge

*Ou*

Foie Gras de Canard au Torchon & son Confit d'Oignons + € 2,00

*Ou*

Composé de Saumon frais, mariné et fumé et sa Crème de Caviar rosée

*Ou*

Foie Gras d'Oie en Terrine & son Chutney de Fruits + € 2,00

*Ou*

½ Homard Froid en "Belle-Vue" ou en Vinaigrette (prix du jour) (+/- €5,00 à 8,00)



**Potage** : + € 3,00

Crème de Chicons, Salpicon de Jambon de Montagne

*Ou*

Crème Châtelaine (légumes de saison)

*Ou*

Velouté « Argenteuil » (asperges blanches – en saison)

*Ou*

Velouté “Andalou”

*Ou*

Bisque de Crustacés

*Ou*

Soupe de Poisson de Roche

*Ou*

Consommé à l’Ancienne

*Ou*

Consommé à la Thai (volailles, coriandre)

*Ou*

Soupe Froide Concombre à la Crème

*Ou*

Gaspacho « Nature » ou « Andalou » (tomates et poivrons)

*Ou*

Minestrone Maritime (chaud ou froid)

**Entrée Chaude**

Duo de Filet de Sole aux Queues d’Ecrevisses dans leur Coulis au Vin Moelleux

*Ou*

Meunière de Dos de Cabillaud aux Chiconnettes Caramélisées,

Sa Mousseline au Jus de Crustacés

*Ou*

Brick de Bar et Saumon Rôti au Beurre Monté de Persil Italien

*Ou*

Dos de Sandre en Croûte d’Herbes

*Ou*

Feuilleté de Poularde et Ris de Veau + €2,00

*Ou*

Foie Gras Poêlé sur Lit d’Epinards au Jus de Truffes + €2,00

*Ou*

½ Homard Chaud aux Petits Légumes en Sauce Homard (prix du jour) (+/- € 5,00 à 8,00)

**Sorbet** : + € 3,00

Marc de Champagne

*Ou*

Citron et Pistaches

*Ou*

Poire Williams



### **Plat Principal**

(Accompagné de 3 légumes de saison et 1 féculent)

Poitrine de Caneton aux Deux Poivres

*Ou*

Le Carré et la Culotte d'Agneau, Sauce à la Farigoulette et Echalote Grise

*Ou*

Filet de Porcelet et sa Côte, Crème d'Estragon

*Ou*

Suprême de Pintadeau aux Asperges Vertes et Morilles en Sauce

*Ou*

Entrecôte de Boeuf Sauce au Poivre ou au Sauce au Vin Rouge

*Ou*

Filet de Barbue au Beurre Nantais + € 3,00

*Ou*

Filet de Veau "Forestière" + € 3,00

Gibier en saison - à partir du 15 octobre :

Gigue de Faon, Sauce "Grand Veneur" (prix du jour)

*Ou*

Filet de Biche "Poivrade" (prix du jour)

*Ou*

Râble de lièvre "Arlequin" (prix du jour)

**Assiette de Fromage : + € 5,00**

### **Dessert**

Parfait au Chocolat Caraïbe, Crème de Pistaches aux Orangettes

Glacé à la Vanille de Bourbon

*Ou*

Bavarois Framboise et sa Compote de Fruits Rouges – Sorbet Framboise

*Ou*

Duo de Bavarois, Compote de Fruits Rouges & Coulis

*Ou*

Profiterole, Crème d'Amandes & Coulis Chocolat

*Ou*

Assiette Gourmande + €1.50

*Ou*

Pièce Montée en Gâteau ou en Glace normalement + €5.50

**Promo : La pièce Montée vous est offerte en 2010 !**

Forfait vins blancs et rouge, eaux et café à €20,00 (ou €22,00 avec fromage)

**NOS PRIX S'ENTENDENT SERVICE ET TVA COMPRIS**



(exemple)

## Menu gourmand – août 2009

€ 39,50/pers.

(35 € à partir de 20 pers)

*Mise en Bouche*



*Trilogie de Saumon : en Carpaccio, Mariné aux Herbes & Grillé  
Servi Froid en Vinaigrette, Salade de Blé à la Liégeoise*

*Ou*

*Carpaccio d'espadon à la Tapenade d'Artichauts, Olives & Tomates cuites au Four  
Salade de Roquette au Parmesan*



*Crème froide de Courgettes & coulis de tomate au Basilic*



*Filet de Tilapia en Meunière, Sauté de Girolles  
Mousseline de Pommes de Terre aux Chicons & Poireaux Braisés*

*Ou*

*Spirale de Veau et Jambon de Parme, Jus de Veau à la Fondue de Foie Gras  
Crème de Cerfeuil et d'Estragon  
Pennes aux Champignons des Bois*



*(Assiette de Fromages + € 5,00 si en supplément du dessert)*



*Nectarines, Prunes, Reine Claude au sirop d'épices servies à la Melba  
Nappées d'une Crème d'Amandes*

*Ou*

*Entremet « Forêt Noire »  
Crème au Guignolet & Pointe de Safran*



Menu accompagné de notre sélection de vin blanc, rouge, eaux et café : + €16,00/pers



## LA SOIREE

### **BUFFETS & BARBECUES**

- **BUFFETS**

1. Buffet Campagnard

Rôti de Porc aux grains de Moutarde de Dijon, langue de Porc Rôtie au parfum de Sauge, Rôti de Bœuf, Terrine Campagnarde, Jambon à l'Os sur griffe, Poulet braisé à l'Hawaïenne, Jambon cru au Melon, les Boudins de Liège, Saucisson pur Porc, Hure persillée, Salad-Bar varié, les Sauces assorties, le Pain campagnard & le Beurre

**Prix par personne : 32 €(minimum 100 couverts)**

**28 €pour les invités du dîner**

**Inclus : 2 heures de forfait boissons**

2. Buffet Classique

Saumon frais en Belle-View, Saumon extra doux & Elbot fumé, Salade de Thon à la Niçoise, Tomates aux Crevettes Grises, Terrine de Poisson Maison, Jambon à l'Os au Miel & sur griffe, Jambon Ganda au Melon, Ballottine de Volaille aux Épinards, Rôtie de Bœuf & Filet de Porc aux grains de Moutarde de Meaux, Salad-Bar varié, Sauces assorties, assortiment de Pains & motte de Beurre.

( Mousse au Chocolat, Salade de Fruits, Javanais, Misérable & Bavarois aux Fruits  
+ 5,00 €)

**Prix par personne : 40 €(minimum 100 couverts)**

**35 €pour les invités du dîner**

**Inclus : 2 heures de forfait boissons**

3. Buffet de spécialités de différents pays

Espagne : Paëlla Valenciana

Italie : Pizza « Castello », Lasagna al forno,

Jambon de Parme au Melon, Salade de Tomates aux Anchois, Olives & Mozzarella

France : les Huîtres creuses d'Arcachon, la Planche des Fromages ( 6 sortes )

Belgique : Le waterzooï de Volaille à la Gantoise, les Chicons au Gratin,

les Carbonades à la flamande

Spécialités d'autres pays sur demande !

**Prix par personne : 45 €(minimum 100 couverts)**

**38 €pour les invités du dîner**

**Inclus : 2 heures de forfait boissons**



#### 4. Fingerbuffet

Assortiment de Petits Pains, Sandwiches, Baguettes non-garnis avec variation de Charcuteries (Filet américain préparé, Jambon fumé des Ardennes, Terrine Campagnarde, Salade de Thon à la Monégasque, Salade de Viande, Fromage d'Abbaye, Fromage fermier aux fines herbes) & petit Salad-Bar varié  
Tartes au kilomètre, Carré Confiture & Tarte Campagnarde

**Prix par personne : 30 €( min. 100 couverts. )**  
**25 €pour les invités du dîner**  
**Inclus : 2 heures de forfait boissons**

#### *ENCAS ET EN COMPLEMENTS*

*Inclus : mange-debout nappés un pour 12 pers (pas de mise en place de table, chaises, nappage prévu pour ces compléments)*  
*+ €4.00 par pers. Si mise en place table chaises avec nappage*

#### 5. Buffet sandwiches

4 Mini-Sandwiches bien garnis  
Jambon & fromage, Saumon fumé, Filet américain, Salade de Crevettes, Salade de Crabe,...( une portion de Tarte Campagnarde + 2.50 €)

**Prix par personne : 20 €**  
**Inclus : 2 heures de forfait boissons**

#### 6. Buffet fromages

Buffet de Fromages affinés, Fruits Frais & Fruits Secs, Pain Baguette & Beurre, le Jambon au Miel sur Griffes, Terrine de Campagne à la Confiture d'oignons, Moutarde de Meaux, petits Oignons & Cornichons  
( une portion de Tarte Campagnarde + 2.50 €)

**Prix par personne : 25 €**  
**Inclus : 2 heures de forfait boissons**



• **BARBECUES** (Minimum 25 personnes)

1. Barbecue Tradition

Cuisses de poulet, spearibes (flan de porc mariné), merguez, boudin blanc, saucisse de campagne.

**Prix par personne : 30 €**

Pour un réception en complément de repas, en soirée pour les invités du midi  
Prix par personne : 25 €      Inclus : 2 heures de forfait boissons

2. Barbecue château

Pièce de viande rouge (aloyau de bœuf), blanc de volaille mariné, tranche de gigot, hamburger maison, merguez.

**Prix par personne : 35 €**

Pour un réception en complément de repas, en soirée pour les invités du midi  
Prix par personne : 28,00 €      Inclus : 2 heures de forfait boissons

3. Barbecue belge

Côte à l'Os Bleu-Blanc Belge, Brochette de Volaille aux Poivrons, Saucisse, Gigot d'Agneau cuit en entier, Salad-Bar géant, Pommes de Terre en robe des champs, les Sauces froides & chaudes, Pain & Beurre  
Brochettes de Fruits à la Noix de Coco

**Prix par personne : 40 €**

Pour un réception en complément de repas, en soirée pour les invités du midi  
Prix par personne : 35 €      inclus : 2 heures de forfait boissons

Nos accompagnements : une variété de 8 compositions selon saison.

- |   |   |
|---|---|
| - Taboulé aux herbes Carottes râpées au citron vert et épices | - Concombre à la vinaigrette de yahourt         |
| - Pâtes aux tomates confites                                  | Salade de pommes de terre et chicons            |
| - Salade haricots verts à la crème de noix                    | - Pommes de terre cuit à la peau                |
| - Céleri rave à la crème de moutarde                          | - Sauce froide : mayonnaise, cocktail, piquante |
| - Tomate mozarella et basilic                                 | - Sauce chaude : sauce barbecue                 |
|   | - Assortiment pain & beurre                     |

Choix supplémentaire :

- |                                    |        |                             |              |
|------------------------------------|--------|-----------------------------|--------------|
| - Tranche de filet d'espadon 120gr | 3 €    | - Côte à l'os de bœuf 1,2kg | 4,50 €       |
| - Gambas en brochette 3 par pers.  | 3,75 € | - Côte d'agneau 3 par pers. | 4,50 €       |
| - Pavé de saumon                   | 2,50 € | - ½ homard                  | prix du jour |



### **QUELQUES SUGGESTIONS POUR LA SOIREE :**

Les Pains Fourrés Surprise :

Jambon – Fromage – 70 triangles : 50,00 €

Charcuteries (Salami au poivre – Jambon braisé – Jambon cru – Mousse de Canard) :  
70 triangles : 55,00 €

Délices de la Mer (Salade de Crabe – Saumon fumé – Elbot fumé – Salade de Thon) :  
50 triangles : 60,00 €

Nos grands Sandwiches garnis (Saumon fumé - Américain préparé – Jambon - Fromage...)  
2,10 €/pièce

Les Pièces Montées en glace ou en gâteau (parfum de saison au choix) :  
à partir de 5,50 €/personne

La portion de Tarte campagnarde à 2,50 €

La Soupe à l'Oignon, Gruyère & Pain Baguette à 3,50 €

### **les forfaits boissons pour la soirée :**

Les forfaits comprennent les boissons suivantes à volonté :

Pils, Bière, Blanche, vins blanc/rouge (rosé sur demande, à la commande)

les Eaux, Limonades, Jus d'Orange, Tonic, Coca-Cola & Café

**Les 2 premières heures : 15 €(sont déjà inclus avec les buffets et barbecues)**

Après :

- Prix par heure: 3 €  
Exemple forfait: 22h00 à 01h00: 9 €
- Service inclus jusqu'à 01h00 du matin  
Après 01h00 du matin : boissons : 1,50 €/ pièce  
service : 25 €/ heure / serveur

### **COMPLEMENTS NON-INCLUS**

- Décoration florale – milieux de table : 12,50 à 20 €/ pièce
- Impressions de cartes de menu : prix sur demande
- Décoration

### **CONDITIONS FINANCIERES**

- Acompte de 2000,00 € à la confirmation
- 50 % : 2 mois à l'avance
- Solde : dans la semaine qui suit.



## LES ENFANTS

(un choix pour la table merci)

*Soupe aux Tomates & Boulettes*

*ou*

*Mini-Pizza*

*ou*

*Fondus au Parmesan*

*ou*

*Jambon & Melon*



*Suprême de Volaille Fermière, Compote de Pommes & Croquettes*

*ou*

*Pâtes au Gratin & Jambon*

*ou*

*Steak de Bœuf, Légumes, Pommes Frites*



*Dessert de circonstance (agneau, pièce montée, gâteau)+ 2.50€*

*ou*

*Glace Enfants*

*ou*

*Crêpes au Sucre*

***Prix par enfant, soft drink compris : 25,00€***

Les boissons du cocktail sont incluses dans le menu.

Ne pas oublier de commander des zakouski si vous prenez un cocktail avant. Vous le savez, les enfants en sont friands.



## LOCATION

Location salles restaurant (midi – après-midi)	500 €
Location du complexe « Les Ecuries » toutes salles	1500 €
(Possibilité de réduction de 50 % pour les mariages n'utilisant pas toutes les salles)	

## **Promo 2009 – 2010                      Salle Gratuite !!!**

(pour tout mariage d'un montant de plus de 12.000 €)

Chambre des mariés *OFFERTE*

Exclusivité château (Toutes chambres et toutes salles)	3500 €
--	--------

## **Promo 2009 – 2010 2500€ pour tout le complexe!!!**

**C'est à dire** Exclusivité château (Toutes chambres et toutes salles)

### **Et en plus :**

- Réduction sur votre budget total :

Commande totale	15001 € à 20000 €	10 % soit	500 €
	20001 € à 25000 €	20 % soit	1000 €
	+ 25001 €	25 %	

Chambres double €110,00

Pour toute commande de + de 10 chambres avec un paiement €95,00

Prix petit-déjeuner (08h30 à 10h30) : 12,50 €/pers. (A réserver lors de la prise des clés)

Nous accordons une réduction de 50% sur le prix total de la dégustation

Celle-ci peut se tenir pour une table de 8 à 12 couverts



**MARIAGE 2009 – 2010**

**Date :.....**

Prénom de la mariée : .....

Nom parents de la mariée : .....

Adresse : .....

Téléphone :.....GSM : .....

e-mail : .....

Prénom du marié : .....

Nom parents du marié : .....

Adresse : .....

Téléphone :.....GSM : .....

e-mail : .....

Solidairement engagées, les familles

Du Marié

De la Mariée

Nous acceptons les conditions générales et particulières ci-annexées

Pour un montant de .....

1<sup>er</sup> acompte à la réservation de la date : 2000 €

2<sup>ème</sup> acompte 1 mois avant : 50 %

Compte ING 310-1310510-29

Solde dans la semaine qui suit le mariage au Bureau de Château du Limont .....





## COCKTAIL

Sélection      Cocktail 1      .....

                         Cocktail 2      .....

                         Zakouski 1      .....

                         Zakouski 2      .....

**Remarques :**

- .....

- .....

- .....

## REPAS

Menu : .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Vins : .....

.....

.....

**Remarques :**

- .....

- .....

- .....



## SOIREE

Verre de bienvenue : .....

Repas :

Buffet ou BBQ.....

.....

.....

Forfait boissons 2 heures .....

Forfait soirée .....

**Remarques :**

- .....

- .....

- .....

- .....

**Enfants :**

Cocktail : ..... Nbre : .....

Choix du repas : ..... Nbre : .....

.....

.....

.....

.....

Soirée boissons..... Nbre : .....

**Remarques :**

- .....

- .....

- .....



## QUESTIONS

- Devons-nous attendre les mariés et la famille proche pour le service de l'apéritif ?
- Allez-vous faire des photos pendant le cocktail ?
- Plateau d'accueil sur table à l'entrée pour les retardataires ?
- Fumeur au château ?
- Faut-il un projecteur (beamer), écran, tableau & feuilles papier, sono, ... ?
- Avez-vous prévu des illuminations extérieures (flambeaux, bougies, ...) ?
- Quand est prévu la reprise des éléments de décoration ?
- Service du café et du dessert simultanément
- Faut-il un plateau d'accueil à la réception de la soirée ?
- Fumeur en soirée ?
- Quand vient le disque jockey ?

### **Il doit se mettre dans le coin indiqué !**

- Reprise des restes du buffet par vos soins vers minuit ?
- Quand clôture-t-on le dossier (rendez-vous fixé ?)

## CONSEILS

- Commande claire et précise
- Nombre à commander 10 jours avant l'évènement
- Nombre commandé = nombre facturé
- Attention à votre timing (retard, speeches, ballades, ...)
- Tout par mail
- Plan de tables le jeudi précédant le mariage, au plus tard
- Fin du repas au château pour 19 H
- Plan de salle pour la soirée
- Les chambres peuvent être données ou louées (prix possible : +- 70 à 80 € par chambre)
- Petit-déjeuner non compris à confirmer à l'avance (de 08h30 à 10h30 clôture 11h pour le resto)
- Attention aux enfants et à leur occupation. Ne les laisser pas livrés à eux-mêmes !



- DJ dans le coin que nous lui indiquerons (sinon problème avec les clients de l'hôtel)
- Fleurs du repas à mettre dans la salle pour la soirée
- Pensez à la reprise des éléments de déco, fleurs, ...
- Mise en place : attention si il y a une activité le vendredi soir (peut-être confirmé +- quinze jours à l'avance)
- Bien voir avec le responsable de soir pour les heures supplémentaires et les boissons en compléments
- L'agressivité de gens qui ont trop bu influence le sourire du personnel de service du soir
- Ne pas oublier de bien expliquer à votre DJ :
  - Le moment de la mise en place
  - L'endroit
  - Le bruit
  - Le démontage (1H de personnel à 22 €)
  - Les dégâts occasionnés
  - S'il fait sauter les plombs, ça peut durer ½ heure avant d'avoir localisé la panne
- Demander au fur et à mesure au maître, qui est votre responsable de mariage
- Vous êtes responsables, sinon désignez un proche pour les accords ou changement avec le maître (si il est prévu de ne pas mettre le vin à table, le maître d'hôtel ne le fera que sur votre demande !)
- Si vous attendez des personnes spécifiques, prévenez-nous (consommateur de bière ou de coca-light, ...)
- Le château n'est pas prévu pour les personnes à mobilité réduite.



## "Plans des salles"

