

Marriages

Saison 2024 / 2025





LE CHÂTEAU DE SALETTES

Cette journée doit être exceptionnelle.
L'équipe du Château de Salettes est ravie
de pouvoir contribuer à la réussite
de votre réception.

Pour votre mariage, le site complet du
Château de Salettes vous est réservé selon
la formule que vous aurez choisie.



LES FORMULES

NUIT DE NOCE, une nuit

Haute saison

Mai à Octobre

Privatisation du lieu du
samedi 12h00 au dimanche 11h00

9 000€

Basse saison

Novembre à
Avril et en
semaine

Privatisation du lieu du
jour 1 à 12h00 au jour 2 à 11h00

7 700€

SERENITE, deux nuits

Haute saison

Mai à Octobre

Privatisation du lieu du
vendredi 15h00 au Dimanche 11h00

11 900€

Basse saison

Novembre à
Avril et en
semaine

Privatisation du lieu du
jour 1 à 15h00 au jour 3 à 11h00

10 500€



LES PRESTATIONS COMPLEMENTAIRES

Location de la salle de
restaurant seule,
Hôtel fermé

Souscription d'une
assurance pour location de
salle pour fête familiale
Option non disponible de
Juin à Septembre

3 500€ pour un
service du soir,
2 000€ pour un
service du midi

Location des cuisines
par un professionnel

Souscription d'une
assurance garantie RC

1 000€ par service

Cocktail

Choix à faire dans liste des
propositions du chef
Boissons facturées à la
bouteille ouverte

tarif en fonction de
vos choix

Repas du vendredi soir

Choix à faire sur
propositions du chef
Boissons facturées à la
bouteille ouverte

tarif en fonction de
vos choix

Repas du banquet de
noces
Repas assis

Choix à faire sur
propositions du chef
Boissons facturées à la
bouteille ouverte

tarif en fonction de
vos choix 3 ou 4
plats (60€ ou 80€)

Le grand brunch
(dimanche midi)
Buffet

Voir propositions du chef
Un mimosa Tarnais/pers
Un verre de vin/personne,
jus de fruit et eaux inclus

45 €/personne
(base 40 personnes
minimum)



LES PRESTATIONS COMPLEMENTAIRES

Petit déjeuner
classique

Voir contenu dans le
chapitre "Les repas nos
propositions"

23€ par personne

Petit brunch
(samedi matin ou matin 1)

Voir contenu dans le
chapitre "Les repas nos
propositions"

35€ par personne

Accès au spa

30 minutes,
maximum 6 personnes

25€ par personne

Préparation zen

30 min accès spa
un modelage duo 1 heure

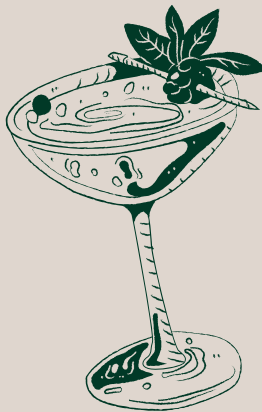
125€ par personne ou
250€ par couple



CÉRÉMONIE LAÏQUE L'ÉMOTION EST AU RENDEZ-VOUS CÔTÉ JARDIN

Que vous optiez pour une cérémonie laïque ou religieuse,
il y a toujours de la magie dans l'air au moment de
l'échange des vœux qui revêt un caractère solennel
dans le jardin, décor de Toscane occitane.

Possibilité de louer un chapiteau.



LE COCKTAIL CÔTÉ COUR OU CÔTÉ JARDIN

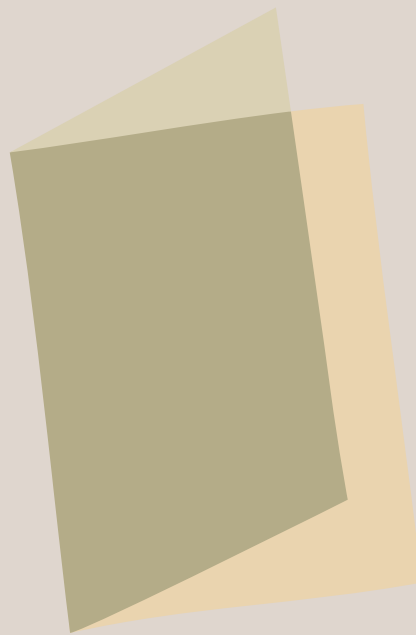
C'est le moment des photos,
les festivités sont lancées, la musique s'esquisse,
il est temps de célébrer dans la joie
ce moment délicieux.





LES REPAS

NOS PROPOSITIONS





LE PREMIER SOIR LES RETROUVAILLES CONVIVIALES

Après les occupations de la journée (séance de relaxation au spa, détente à la piscine, sieste dans le jardin...), dans une ambiance décontractée, retrouvez vos proches et vos amis.

Un repas convivial, c'est le moment du partage.

Choisissez une formule à 42€ (3 plats), ou 58€ (3 plats) ou 78€ (4 plats)

Ces formules sont inspirées de la carte de saison élaborée par le chef



LE COCKTAIL FAITES VOTRE CHOIX

CONTENU ET QUANTITES DANS LA LISTE CI DESSOUS

- Rilette de tourteau au basilic
- Carpaccio de truite en gravlax

3,50 €

- Focaccia au chèvre fermier, citron confit
- Gaspacho de tomates ananas
- Chou-fleur bio torréfié et agrumes
- Piquillos farci de caviar d'aubergines

2,50 €

Tempura de grenouille, épinard et mousse
d'ail

5,00 €

Pressé de foie gras à la violette de
Toulouse

4,00 €

- Cromesquis de brandade de Morue
- Huître en gelée

3,00 €



LE BANQUET DE MARIAGE



Un menu en 3 plats à choisir dans liste ci dessous, 60€

Un menu en 4 plats à choisir dans liste ci dessous, 80€

Un supplément assiette de 3 fromages, 17€

Un supplément de choux, 5€ pièce





FAITES VOTRE CHOIX !

Les entrées

Tataki de bœuf mariné au soja,
champignons et noisettes du Piémont

ou

Gambas "Black Tiger" au piment d'Espelette
caviar d'aubergine et bouillon de basilic

ou

Tartare de thon condiment cacahuète et avocat

Les poissons

Cabillaud Skrei cuit sur la peau,
farandole de légumes au soja et sésame noir,
sauce vierge de tomates et amandes grillées

Les Viandes

Volaille de Pierre Duplantier en deux façons,
pommes fondantes aux morilles et sauce au vin de voile

ou

Pavé de veau du Ségalas en cuisson lente
pommes darphin et sauce aux fruits du mendiant

Les desserts

Croustillant aux fruits rouges, crème légère et sorbet verveine

ou

Nougat glacé au miel, coulis de fruit ou sauce au chocolat

ou

Tonneau au chocolat, coulis pomme gingembre et glace expresso

Un supplément assiette de 3 fromages, 17€

Un supplément de choux, 5€ pièce



LES BOISSONS

Vin du Château de Salettes, Rouge, 28€

Vin du Château de Salettes, Blanc sec, 26€

Bouteille de Méthode Gaillacoise, 30€



Badoit, 6€ litre

Jus de fruit, 10€ litre

Cocktail sans alcool, 15€ litre

Cocktail alcoolisé, sur proposition, 45€ litre

Champagne 75cl, 65€

Gin, vodka, rhum 75€



LES FORMULES PETITS DEJEUNERS

LE PETIT DEJEUNER CLASSIQUE 23€

Il est servi de 8h00 à 10h00

Un buffet dressé en intérieur.

Les tables elles son en terrasse s'il fait beau et vous profitez de la douceur du matin.

Mini viennoiseries,
pains, beurre confitures, pâte à tartiner,
salade de fruits frais de saison,
yaourts locaux,
œufs brouillés, ventrèche grillée,
œufs frais à disposition pour coques ou durs,
jambon blanc, jambon sec,
Fromage tranché,
jus de fruits, oranges à presser,
café, lait, chocolat au lait.



LES FORMULES PETITS DEJEUNERS

LE PETIT BRUNCH DU VENDREDI MATIN 35€

Il est servi de 8h00 à 11h30

Un buffet dressé en intérieur.

Les tables en terrasse ou à l'intérieur pour laisser libre le lieu choisi pour dresser les tables du banquet.

Mini viennoiseries,
pains, beurre confitures, pâte à tartiner,
salade de fruits frais de saison,
yaourts locaux,
œufs frais à disposition pour coques ou durs,
jambon blanc, jambon sec,
fromage tranché
jus de fruits, café, lait, chocolat au lait,
Brouillade d'œuf fermier
Saumon « Bellevue » mayonnaise à l'oseille*
Plateau de tomates anciennes au pesto*
Salade de quinoa aux herbes et algues *
Tartine tomate mozzarella basilic *
Salade César *



LES FORMULES PETITS DEJEUNERS

LE GRAND BRUNCH DU DIMANCHE MATIN 45€

Il est servi de 11h00 à 14h00

Un buffet dressé en intérieur.

Les tables elles sont en terrasse s'il fait beau.

Mini viennoiseries,
pains, beurre confitures, pâte à tartiner,
salade de fruits frais de saison,
yaourts locaux, fromage tranché
Plateau de truite gravelax
Brouillade d'œuf fermier
Salade de pâte fraîche au Pistou
Salade de pomme de terre sauce cocktail et ciboulette
Saucisse de Toulouse grillées
Pancetta grillées
Rôti de veau /porc/bœuf au choix
Panacotta
Madeleine
Mousse au chocolat

café, lait, chocolat au lait
jus de fruits,
mimosa Tarnais, virgin mimosa
eau gazeuse, carafes d'eau plate
Un verre de vin par personne.



L'HÔTEL, LE CONFORT DE 46 COUCHAGES

Répartis sur 13 chambres et 5 suites

18 salles de bain.

A VOTRE DISPOSITION



13 chambres et 5 Suites représentant 46 couchages

11 chambres doubles (2 personnes)

2 chambres triples (3 personnes)

2 Junior Suites (3 personnes)

1 Suite Familiale (5 personnes)

1 Suite (4 personnes)

1 Suite panoramique (3 personnes ou les mariés)

Une grande salle de 60m²,

qui peut accueillir les activités des enfants.

Les espaces extérieurs

offrent une **vue splendide** sur la nature environnante et les vignes.

La **piscine** extérieure est ouverte de 8h00 à 20h00.

Des forfaits pour l'**accès au spa** sont possibles le vendredi.



DES PRÉCISIONS

La capacité d'accueil pour 2024 est de
80 personnes adultes.

Elle passera à **100 personnes adultes** en 2025.

En 2024, **au delà de 50 personnes**, la location d'un chapiteau est recommandée pour accueillir le moment de l'apéritif et de la soirée en cas de pluie.

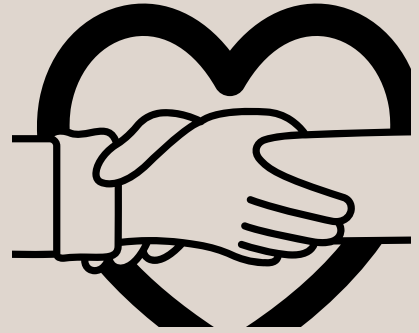
En 2025, une structure devrait être en place de manière pérenne.

Il est primordial de prendre connaissance des **obligations en tant que locataire des lieux**

si vous envisagez la formule **privatisation du lieu seul**.

Afin d'être serein pour l'après soirée, il est nécessaire de demander auprès de la mairie une **dérogation** afin de dépasser la limite horaire de 1h00 du matin qui est donnée d'office au niveau du département.

Afin d'être serein tout au long de la journée, une baby sitter doit être envisagée car il y a des endroits où les enfants doivent être surveillés de manière étroite (escaliers à l'intérieur comme à l'extérieur et piscine).



DE L'AIDE POUR
L'ORGANISATION DE CE
GRAND JOUR ?

NOS PRESTATAIRES SUR DEMANDE

CHÂTEAU DE SALETTES

06.83.89.43.70 ou salettes@chateaudesalettes.com