



\* \* \* \*

CHATEAU DE CANDIE  
CHAMBÉRY LE VIEUX



# Cocktails

Cocktails hors boisson. La composition du cocktail peut évoluer en fonction des produits frais de la saison

## Château

18 € par personne

- 3 Toasts froids  
Suédois de saumon chèvre frais et concombre, foccacia crudités, brochette de fruits et légumes à la mozzarella et basilic
- 3 Toasts chauds  
Croûton d'oeuf de Caille, Beignet de Crevette façon Tempura, croque monsieur
- 4 Feuilletés chauds assortis

## Candie

25 € par personne

- 6 Toasts froids  
Suédois de saumon chèvre frais et concombre, foccacia crudités, brochette de fruits et légumes à la mozzarella et basilic, toast de foie gras et gelée de vin de Savoie, aileron de volaille laqué à la chinoise, tacos jambon basilic
- 4 Toasts chauds  
Croûton d'oeuf de Caille, beignet de crevette façon Tempura, croque-monsieur, brochette de volaille et ananas
- 4 Feuilletés chauds assortis
- Cascade de crudités du maraîcher

## Maki sushi

6 € par personne

- 3 pièces par personne  
Maki sushi fruits et légumes, maki sushi daurade, maki sushi saumon, wasabi et sauce soja

## Douceurs

5 € par personne

- 4 Mini-délices sucrés  
Tartelette citron vert, chocolat framboise, griotte pistache, choux passion

# Cocktails

## Cocktail Prestige

30 € par personne

- 6 Toasts froids et chauds assortis  
Brochette de fruits et légumes à la mozzarella et basilic, suédois au saumon chèvre frais et concombre, tacos jambon basilic, Croûton d'oeuf de Caille, Beignet de Crevette façon Tempura, croque monsieur
- 4 Feuilletés chauds assortis
- 1 Bouteille de Champagne Brut Mailly Grand Cru pour 4 personnes
- Crèmes de fruits
- Jus de fruits et Eau minérale à discrétion

## Cascade du maraîcher

Supplément de 4 € par personne

## Arbre à fruits

Supplément de 3 € par personne



# Menu du Château

Gâteau moelleux de Sandre aux œufs de saumon,  
fleurette légère à la citronnelle

OU

Pressé de féra de lac aux légumes grillés et jambon de Savoie,  
Vinaigrette balsamique

\*\*\*\*\*

Daurade grise de Bretagne poêlée,  
fenouil confit et jus aux olives noires

OU

Lieu jaune de ligne cuit à basse température,  
fricassée de champignons de saison,  
jus tranché à l'huile de noisette du Moulin de Chanaz

\*\*\*\*\*

Pause glacée au Génépi

OU

Granité au thym sauvage

\*\*\*\*\*

Aiguillette de canard aux épices,  
carottes fanes au cumin, pomme fruit poêlée au  
gingembre et coriandre, sauce « Dolce Forte »

OU

Quasi de veau rôti en cocotte,  
légumes de saison

\*\*\*\*\*

Croustillant de Reblochon,  
petite salade d'herbes

OU

Chèvre frais à la tomate confite,  
vinaigrette au balsamique

\*\*\*\*\*

Gâteau des Mariés

OU

Pièce Montée (nous consulter)

55 € avec entrée, poisson ou viande, fromage et dessert

65 € avec entrée, poisson, pause glacée, viande, fromage et dessert



# Menu de Candie

Variation autour de la tomate en cocktail glacé,  
homard en marinade fraîche, citron vert et arachide grillée

OU

Terrine de foie gras de canard aux deux parfums,  
chutney de fruits

\*\*\*\*\*

Pièce de Lotte au jambon de Savoie et basilic,  
sauce vierge, tagliatelles de Légumes

OU

Maigre de ligne pané aux noisettes et romarin,  
asperges de Provence,  
jus tranché à l'huile d'olive de Montégotero

\*\*\*\*\*

Pause granitée au Génépi

OU

Granité au Thym Sauvage

\*\*\*\*\*

Côte et filet d'agneau rôti,  
fruits et légumes dans l'esprit d'un tagine

OU

Tournedos de boeuf cuit en sautoir,  
jus de rôti, légumes de Saison

\*\*\*\*\*

Assiette de fromages frais et affinés

OU

Chèvre frais à la tomate confite,  
vinaigrette au Balsamique

\*\*\*\*\*

Gâteau des Mariés

OU

Pièce Montée (nous consulter)

65 € avec entrée, poisson ou viande, fromage et dessert

72 € avec entrée, poisson, pause glacée, viande, fromage et dessert



# Menu *Enfant*

Melon au jambon  
ou  
Saumon mariné et petite salade

\*\*\*\*

Volaille fermière rôtie,  
pâtes fraîches

\*\*\*\*

Glace et sorbet

25 € avec entrée, plat et dessert  
Boissons comprises : ½ eau minérale ou jus de fruit



# Boissons

## Les boissons à la carte de votre cocktail et de votre soirée

- Champagne Mailly Grand Cru, 75cl 38 € la bouteille
- Champagne Rosé, Esprit de Giraud, 75cl 48 € la bouteille
- Whisky JB, 70 cl 95 € la bouteille
- Chartreuse, Liqueur d'Elixir, 70 cl 88 € la bouteille
- Chartreuse, Jaune ou Verte, 70 cl 77 € la bouteille
- Carafe de jus de fruits, 100 cl 7 € la carafe
- Sodas, 100 cl 7 € le litre
- Eau minérale, plate, pétillante, 100 cl 5 € la bouteille
- Café et 3 mignardises assorties 4 € par personne

## Droit de bouchon par bouteille ouverte

- |                                     |                                |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| • Champagne, 75cl 15 € la bouteille | • Vin, 75 cl 10 € la bouteille |
| • Champagne, magnum 25 € le magnum  | • Vin, magnum 20 € le magnum   |

## Les forfaits boissons servis lors du dîner

### Classique 25 € par personne

- Vin blanc (1 bouteille pour 4 personnes)  
Vin de Pays d'Oc, Viognier « Les Terres Blanches », les Vignerons du Pays d'Ensérune, 2007  
ou Vin de Savoie, Chignin, Domaine Ch. Gonnet, 2006
- Vin rouge (1 bouteille pour 4 personnes)  
Vin de Savoie Mondeuse de Jongieux, « Fût de Chêne », Eric Carrel, 2007  
ou Vin de Pays des Côtes de Thongue, « Isa », Chemin de Barssac, 2007
- ½ Eau minérale plate ou pétillante
- Café (présenté sur open buffet)

### Dégustation 30 € par personne

- Vin blanc (1 bouteille pour 4 personnes)  
Vin de Savoie, « La Colombière », Domaine Rossillon, 2007  
ou Fantelli, Chardonnay Torrontes, Mendoza Argentine, 2007
- Vin rouge (1 bouteille pour 4 personnes)  
Côtes du Ventoux, Domaine Font Sarade, 2007  
ou Saumur Champigny, « La source du Ruault », Million, 2006
- ½ Eau minérale plate ou pétillante
- Café et 2 mignardises (présentés sur open buffet)

### Sélection 35 € par personne

- Vin blanc (1 bouteille pour 4 personnes), au choix :  
Costières de Nîmes, Les Galets Dorés, Château Mourgues du Grès, 2007  
Picpoul de Pinet, Mas de la Garenne, 2007  
AOVDQS, Vin du Bugey, Chardonnay, « Cuvée Maxime », Maison Angelot, 2007  
Touraine, Sauvignon, Les Roches, 2007
- Vin rouge (1 bouteille pour 4 personnes), au choix :  
Vin de Table Reméage, Les Vins de Vienne  
Cahors « Cédrus », Domaine le Cèdre, 2006  
Costières de Nîmes « Les Galets Rouges », Château Mourgues du Grès, 2007  
Haut Médoc, Victoria II, 2001
- Eaux minérales plates et pétillantes à discrétion
- Café et 4 mignardises (présentés sur open buffet)



# Brunch du lendemain

Nous vous proposons de vous retrouver autour d'un brunch convivial, servi en formule buffet de 10h30 à 14h30 pour un minimum de 25 invités. Sur la terrasse ou en intérieur, vous composez vous-même votre repas selon votre désir : sucré, salé..., à volonté ! Ambiance décontractée, en toute liberté.

Pain de campagne

Kouglofs, brioche aux pralines, brioche suisse

Cake au chocolat, Cake aux fruits et Cake au citron

Tarte de saison

Nage de fruits frais

Salade de penne au pistou, taboulé aux crevettes, tomate mozzarella,

Melon au jambon, saumon fumé, gigot d'agneau froid au thym

Fromages affinés de Savoie

BOISSONS

Café, thé, chocolat

Jus d'orange, eaux minérales

Vins blanc et rouge de Savoie

(1 bouteille pour 6 personnes)

35 € par personne

Suppléments :

Charcuterie de Savoie et œufs : 8 € par personne

Viennoiseries, 3 pièces par pers. : 6 € par personne

Pains variés : 5 € par personne



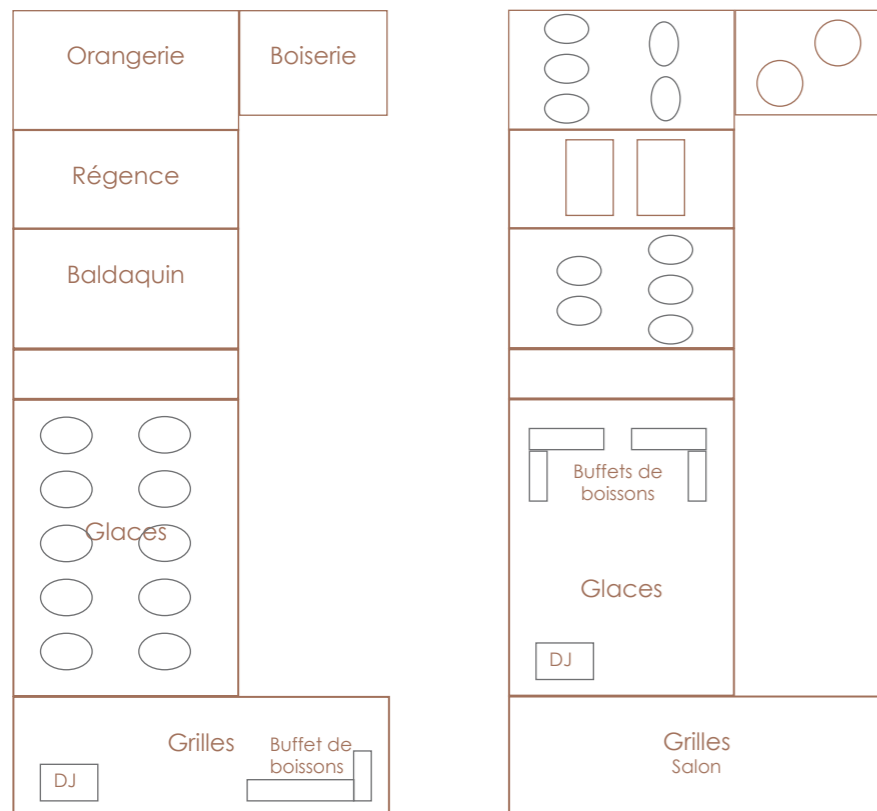
# Les «plus» de Candie

- Vous bénéficiez d'une remise préférentielle de 20 % sur le tarif des chambres de l'hôtel 4\*\*\*\* (pour la nuit mariage exclusivement), selon le nombre de convives planifiés, un certain nombre de chambres sera à réserver obligatoirement (voir page 16).
- La chambre nuptiale est offerte pour la nuit du mariage.
- Le parc du Château est à votre disposition pour l'organisation du cocktail, pour vos prises de vue et peut servir de cadre au feu d'artifice (si réalisé avant minuit).
- Un espace accueil enfants est proposé gracieusement, où les plus petits pourront jouer sous la garde d'une Baby Sitter (nous consulter).
- Une salle de danse est à disposition, au tarif préférentiel de 85 € par heure à partir d'1h et jusqu'à 4 h du matin maximum. Toute heure commencée est due.
- Nous pouvons imprimer les menus et vous aider pour réaliser le plan de salle (nous consulter).
- Parking gratuit, non gardé. Un service de surveillance peut être organisé (nous consulter).



# Espaces de réception

Salon Boiserie	35 m <sup>2</sup>
L'Orangerie	70 m <sup>2</sup>
Salon Régence	40 m <sup>2</sup>
Baldaqin	60 m <sup>2</sup>
Les Glaces	115 m <sup>2</sup>
Les Grilles	70 m <sup>2</sup>



# Chambres

		Prix	Tarif préférentiel
102	2 lits	210 €	168 €
103	1 grand lit	260 €	208 €
104	1 grand lit	260 €	208 €
105	2 lits	260 €	208 €
106	1 grand Lit	260 €	208 €
107	2 lits	160 €	128 €
108	1 grand lit	210 €	168 €
109	1 grand lit + 2 lits simples	350 €	280 €
110	1 grand lit + 1 lit simple	350 €	280 €
111	1 grand lit	210 €	168 €
112	1 grand lit	210 €	168 €
201	1 grand lit	260 €	208 €
202	2 lits	260 €	208 €
203	1 grand lit	210 €	168 €
120	1 grand lit	160 €	128 €
121	2 lits	160 €	128 €
122	2 lits	160 €	128 €
123	1 grand lit	160 €	128 €
124 La Tour	1 grand lit	820 €	Offerte
125	1 grand lit	260 €	208 €
126	2 lits	160 €	128 €
127	1 grand lit	250 €	200 €
128	1 grand lit	210 €	168 €
129	1 grand lit	210 €	168 €
301	1 ch. à 1 gd lit et 1 ch. à 1 gd lit et 2 lits	400 €.	320 €.
302	1 ch. à gd lit et 1 ch. à 3 lits, 2 sdb	400 €	320 €
303	1 ch. à 1 gd lit, et 1 ch. à 2 lits	400 €	320 €

Petit déjeuner (en chambre ou en buffet) :	20 €
Lit supplémentaire :	35 €
Supplément animal :	15 €

Chambres à réserver lors d'un dîner organisé en salle des Glaces (120 invités maximum)

106 . 202 . 120 . 121 . 122 . 123 . 125  
La Tour offerte aux Mariés



# Conditions générales de vente

## Réservation et règlement

- Date d'organisation de votre réception : selon nos disponibilités, une option peut être notée pendant une courte période, à l'issue de laquelle vous déciderez soit de réserver définitivement ou de ne pas donner suite.
- Afin de réserver la date choisie, un acompte de 1500 € est demandé, encaissé à réception. Ce versement est ferme et acquis en cas d'annulation.
- En début d'année, après réception de l'actualisation de la brochure, un versement complémentaire sera demandé afin d'atteindre 30% du budget total estimé.
- Un dernier versement devra être effectué, au plus tard 2 mois avant la soirée de mariage, afin d'atteindre 50 % du budget total estimé.
- Le solde de la facture devra être réglé dans la semaine suivant le mariage.
- Les menus « Dégustation » sont facturés aux prix figurant sur la brochure, ils seront organisés en semaine uniquement, pour un maximum de 6 convives, avec un choix maximum de 3 entrées et 3 plats.

## Tarif

- Le tarif de la brochure « Mariage 2009/2010 » au Château de Candie, n'est valable que pour les prestations réalisées courant 2009 et 2010.
- Ce tarif est exprimé toutes taxes et service compris.
- Toute réservation indique l'adhésion à nos conditions de vente.

## Composition du Menu et des prestations culinaires

- Notre Chef crée à partir de produits frais de la plus haute qualité ; il se réserve la possibilité de modifier un plat ou sa composition en fonction de conditions exceptionnelles spécifiques aux approvisionnements.

## Définition du nombre de convives

- Le nombre définitif de convives présents doit être communiqué 4 jours avant la réception et servira de base minimum pour la facturation.

## Hébergement

Réception de 120 convives maximum :

- 8 chambres sont à réserver obligatoirement (détail : voir page 15).

Réception de plus de 120 convives:

- La totalité de nos chambres est à réserver obligatoirement (Détail : voir page 15).
- Le nombre de chambres définitif avec le détail des occupants doit nous être communiqué au plus tard 15 jours avant la réception.
- Les chambres sont proposées aux invités du mariage dans la limite de nos disponibilités
- Le tarif préférentiel Mariage ne s'applique que pour la nuit du mariage

## Assurances

- Le Château de Candie n'est pas responsable des accidents ou incidents occasionnés par les participants à la soirée lors de la réception.
- Les enfants sont placés sous l'exclusive responsabilité des parents ; la direction du Château de Candie décline toute responsabilité résultant d'incidents ou accidents consécutifs à la non surveillance des enfants.
- Tous dommages ou dégradation éventuels seront facturés au prix de remise en état des locaux.
- En cas de litige, l'attribution de compétence est faite aux tribunaux de Chambéry.

## Les quelques interdits et/ou obligations

- La piscine n'est pas accessible la nuit du mariage.
- L'accès à la chambre nuptiale n'est pas autorisé aux invités.
- Confettis, pétards et cornes de brume ne sont pas autorisés.
- Dans un esprit de respect mutuel des êtres et du cadre mis à votre disposition, un comportement et une tenue corrects seront toujours exigés des Hôtes du Château de Candie.

## Annulation

- Hébergement : si annulation moins de 3 jours avant la nuitée, la chambre sera facturée sur la base d'une chambre double, hors petits déjeuners.
- Réception : en cas d'annulation, les acomptes versés sont conservés en totalité et la compensation des frais engagés sera demandée.

# Partenaires

## Orchestres

Les Nuits de Moscou	04.50.27.20.87
Hot Chili (Jazz Band)	04.79.88.18.60
Simple Jazz Trio (Jérémie)	06.21.65.94.51

## Animations - DJ

Abako International	04.79.71.90.71
Djack .	06.83.595.126
Sud-Est Evenement	06.60.59.73.73
Dj Service (Fabio)	06.03.37.74.66
Ultra Mouve .	04.76.65.87.43

## Animations diverses

David Coven (Magie)	06.82.37.80.18
Les Têtes de l'art	04.50.67.55.69

## Feux d'artifice

Pierre Gasperoni...	04.76.07.16.11
Artifice Creation .	05.49.88.25.25

## Fleuristes / Décoration

Gypsophil ....	04.76.32.96.23
Atelier De Sylvie Wydau	04.79.85.13.13
Hellebore ..	04.79.69.31.23
Naturellement	04 79 69 46 45
Au Clivia	04.79.33.34.73
Isabelle Jacquin	06.26.547.995
Robes De Mariee	
Complicite La Fete	04 79 69 19 38
Point Mariage	04 79 62 03 92
Chrystialine	04 79 33 39 40

## Photographes

Hobby One	04.79.75.25.03
Gerard Cottet	04.79.85.05.07

## Dragées

Farandole de dragees	04.79.96.93.10
Fauge Patisserie	04.79.33.36.77
Aux Délices du Château	04 79 70 26 16



D.L.S. 393 259 221 RCS Chambéry - Imprimé en France - 08/2009 - Textes et photos non contractuels - Créait photo : A. Coffarel, D.R.  
Toutes nos viandes bovines sont certifiées d'origine hors pays sous embargo - (naissance, élevage, abattage). La traçabilité de leur origine est à  
votre disposition auprès de notre maître d'hôtel.



# CHATEAU DE CANDIE

CHAMBÉRY LE VIEUX

Rue du Bois de Candie  
73000 Chambéry-le-Vieux  
info@chateaucandie.com  
www.chateaucandie.com  
Tél +33 (0)4 79 96 63 00

