



* * * *

CHATEAU DE CANDIE
CHAMBÉRY LE VIEUX

Notre réception

Au Château de Candie, nous avons à cœur de prévoir le moindre détail pour que vos convives soient surpris, séduits et ravis. Nous mettons tout en œuvre pour que votre cocktail, votre dîner et votre soirée soient réussis.

Et pour cela, nous disposons d'atouts certains...

Un cadre verdoyant absolument magique, des espaces de réception raffinés, lumineux et chaleureux, une équipe rompue à l'organisation d'événements prestigieux, des mets préparés par un Chef étoilé, un service attentionné, un réseau des meilleurs prestataires pour votre décoration, sonorisation, etc.

Confiez-nous votre rêve et nous ferons tout pour qu'il se réalise...

L'équipe du Château de Candie



Cocktails

Le chef se tient à votre disposition pour vous présenter les assortiments qu'il imagine selon la saison et vos souhaits.

Château

18 € par personne

- Un délicieux assortiment de 10 pièces salées, sucrées, chaudes et froides
Cocktail hors boisson

Candie

25 € par personne

- Une symphonie de saveurs composée de 14 pièces salées, sucrées, chaudes et froides sans oublier les exquises verrines.
Cocktail hors boisson

Cocktail Prestige

30 € par personne

- Un choix savoureux de 10 pièces salées, sucrées, chaudes et froides
- 1 bouteille de Champagne pour 4 personnes
- Crèmes de fruits à discrétion
- Jus de fruits et eau minérale à discrétion



Notre menu au choix

Les entrées

Foie Gras de Canard au Naturel,
Toast paysan, chutney de dates

Tartare de Daurade et St Jacques à l'huile d'olive,
Tuile de parmesan et vinaigrette à l'orange

Terrine de Saumon, crème aux Herbes,
Sorbet Concombre, « finger » de Crabe

Pressé de Homard aux tomates confites,
salade d'Herbette, vinaigrette de févete à l'huile de noix

Les poissons

Dos de Bar gratiné au Basilic, poêlée de pousse de soja,
sauté de côte de Blette, sauce vierge

Filet de Rouget rôti à la mangue et oignons verts en superposé,
jus aigre doux, pommes de terre miettes

Civet de Langoustine, petits lardons et mini légumes d'antan

Pavé de Cabillaud, purée de céleri rave,
physalis en Tempura, beurre blanc aux petits pois

Patience

Choix du chef au moment et suivant la saison

Menu de Candie 78 € / pers.
Amuse Bouche • Une entrée • Patience
Un Poisson ou Une Viande • Fromage
Un Dessert • Mignardises



Les viandes

Carré d'Agneau en croûte de noisette, pommes cocottes et asperges, jus dissocié à l'ail doux confit

Suprême de Volaille, caviar d'Aubergines et tomates « cerise » confites au four, jus cuisiné à l'escargot de Bourgogne

Mignon de porc rôti à la moutarde de Meaux, jus corsé aux pruneaux, Méli Mélo de légumes « fanes »

Filet de Bœuf poêlé, au Roussane du « Clos de Candie », quelques Gnocchis et carottes glacées

Les fromages

Brie farci aux herbes du Domaine

Ballotin de chèvre au Romarin, huile d'olive et miel de lavande

Les desserts

Gâteau des Mariés
(entremets poire-chocolat, son sorbet du moment)

Tatare de fraises et tomate, sorbet fraise,
coulis basilic à l'huile d'olive, dentelles sablées

Mille Feuille de Pomme Golden poêlées à l'estragon,
Tuile aux grüées de Cocoa

Menu du Châtelain 85 € / pers.

Amuse Bouche • Une entrée • Un Poisson
Patience • Une Viande • Fromage
Un dessert • Mignardises



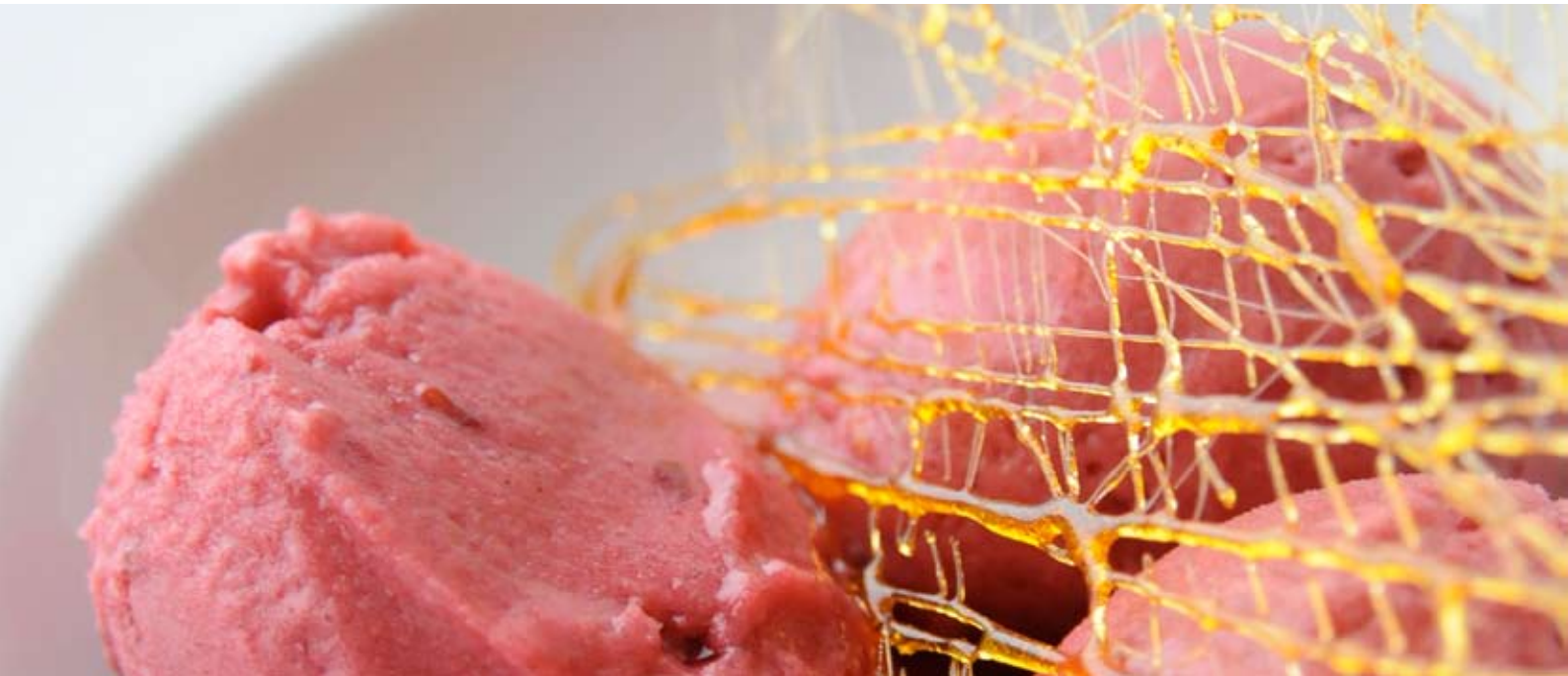
Menu *Enfant*

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



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...

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



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
- Champagne, magnum 25 € le magnum
- Vin, 75 cl 10 € la bouteille
- 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 « Cédus », 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)



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 gratuitement, 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).



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 dégradations 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

