



CHATEAU DE CANDIE
CHAMBÉRY LE VIEUX

Rue du bois de Candie
73000 Chambéry-le-Vieux

Tél +33 (0)4 79 96 63 00
Fax +33 (0)4 79 96 63 10

www.chateaucandie.com
info@chateaucandie.com

Banquets & séminaires
Version 2010

Au cœur d'un magnifique parc de 6 hectares dominant Chambéry, le Château de Candie bénéficie d'une vue totalement dégagée sur le massif des Bauges, les Belledonnes, la Dent du Chat et la Croix du Nivolet. Le village de Chambéry le Vieux, où se situe le domaine de Candie, a su préserver son charme rural.

Une situation privilégiée

Le Château de Candie est situé à :

- 5 minutes du centre ville
- 10 minutes de l'aéroport de Chambéry Aix-Les-Bains
- 5 minutes de la gare T.G.V (Chambéry Paris : trois heures - direct)
- 1 heure de Genève, par autoroute
- 2 heures et demie de Turin, par autoroute
- 1 heure des principales stations de sports d'hiver, par autoroute
- 80 kilomètres de Lyon

L'HISTOIRE

Construit au XIVème siècle, le Château de Candie est une maison forte typiquement savoyarde avec escalier à vis, plafonds à caissons, boiseries anciennes et cheminées d'époque. Après avoir appartenu à différentes personnalités de Savoie, le bâtiment devient possession de Didier Lhostis, styliste décorateur bien connu dans le monde de la mode, qui décide de le transformer en Hôtel-Restaurant afin de lui conférer une deuxième jeunesse. La Compagnie d'Hôtel rachète l'établissement en juin 2006 afin de poursuivre le travail jusqu'alors mené.



H O M T E L
COMPAGNIE D'HÔTELS

Les forfaits

JOURNEE D'ETUDE

Forfait à 59 € ttc par personne

Incluant :

- Café d'accueil
- Salle de réunion équipée
- Pause matin
- Déjeuner 3 plats boissons incluses
- Pause après-midi

½ JOURNEE D'ETUDE

Forfait à 51 € ttc par personne

Incluant :

- Café d'accueil
- Salle de réunion équipée
- Une pause
- Déjeuner 3 plats boissons incluses

SOIREE D'ETUDE

Forfait à 53 € ttc par personne

Incluant :

- Apéritif d'accueil au Champagne et bouchées maison
- Salle de réunion équipée
- Dîner 3 plats boissons incluses

DÎNER D'ETUDE

Forfait à 53 € ttc par personne

Incluant :

- Apéritif d'accueil au Champagne et bouchées maison
- Dîner 4 plats boissons incluses

SEMINAIRE RESIDENTIEL

Forfait à 210 € ttc en chambre single par personne

Forfait à 190 € ttc en chambre double par personne

Incluant :

- Café d'accueil
- Salle de réunion équipée
- Pause matin
- Déjeuner 3 plats boissons incluses
- Pause après-midi
- Apéritif et dîner 3 plats boissons incluses
- L'hébergement et le petit déjeuner buffet

SEMINAIRE SEMI RESIDENTIEL – Déjeuner inclus

Forfait à 162 € ttc en chambre single avec déjeuner par personne

Forfait à 142 € ttc en chambre double par personne

Incluant :

- Café d'accueil
- Salle de réunion équipée
- Pause matin
- Déjeuner trois plats boissons incluses
- Pause après-midi
- L'hébergement et le petit déjeuner buffet

SEMINAIRE SEMI RESIDENTIEL – Dîner inclus

Forfait à 172 € ttc en chambre single avec déjeuner par personne

Forfait à 152 € ttc en chambre double par personne

Incluant :

- Café d'accueil
- Salle de réunion équipée
- Pause matin
- Pause après-midi
- Apéritif et dîner trois plats boissons incluses
- L'hébergement et le petit déjeuner buffet

HEBERGEMENT Tarif Affaires (sur signature de contrat société uniquement)

- La chambre single : **119 € ttc** par personne, petit déjeuner buffet inclus
- La chambre double : **139 € ttc** pour 2 personnes, petits déjeuners buffet inclus

HEBERGEMENT ET DÎNER Tarif soirée étape (sur signature de contrat société uniquement)

- La chambre single : **147 € ttc** par personne, le dîner 3 plats hors boissons, petit déjeuner buffet inclus
- La chambre double : **195 € ttc** pour 2 personnes, petits déjeuners buffet inclus

LE DEJEUNER D'AFFAIRES du Mardi au Vendredi

Menu « Retour du Marché » 3 plats à 38 € boissons incluses

OU 28 € hors Boissons

Incluant :

- une entrée, un plat, un dessert **servis en 1h sur demande**
- 2 verres de vin blanc ou rouge, ½ bouteille d'eau minérale et un café

Nos pauses et cafés d'accueil sont composés de café, thé, jus de fruits, viennoiseries/cakes maison.

Les menus sont composés selon le marché du jour, et comportent au déjeuner une entrée, un plat chaud avec garniture et dessert, boissons incluses (1/4 de vin en bouteille par personne, 1/2 eau minérale et café); au dîner nous complétons cette proposition avec un apéritif (kir au vin blanc de Savoie et cuillères de dégustation) et le fromage.

Les déjeuners ou dîner peuvent être servis sous forme de cocktail qui comprennent 18 pièces salées et sucrées confondues boissons incluses.

Les salles de réunion

Toutes nos salles disposent d'un accès direct sur nos terrasses.

Salles	Surface	Capacité d'accueil maximum				Salle seule ou en sous commission par Jour
		U	THEATRE	CLASSE	COCKTAIL	
LES GRILLES	66 M ²	25	60	30	90	250 €
LES GLACES	120 M ²	45	150	60	180	500 €
SALLE CHATEAU	40 M ²	20	30	15		175 €



Salle des Glaces



Salle des Grilles

Equipement

- Feuilles de papier
- Stylo
- Ecran
- Paper Board

Sur devis : vidéo projecteur, sonorisation, télévision, lecteur dvd...

Les cocktails déjeunatoires ou dînatoires à la carte

- Cocktail Château, hors boissons : **18,00 € 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'œuf de Caille, Beignet de Crevette façon Tempura, croque monsieur)

4 Feuilletés chauds assortis

- Cocktail Candie, hors boissons : **25,00 € 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'œuf de Caille, Beignet de Crevette façon Tempura, croque monsieur, brochette de volaille et ananas)

4 Feuilletés chauds assortis

Cascade de crudités du maraîcher (Corbeille présentation composée de légumes de saison : choux fleur, radis, carottes, tomates cerise, concombre et de ses sauces légères)

- Cocktail Luxe, boissons comprises : **30,00 € 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'œuf de Caille, Beignet de Crevette façon Tempura, croque monsieur)

4 Feuilletés chauds assortis

1 Bouteille de Champagne Martel Brut Tradition pour 4 personnes

Crèmes de fruits (pour accompagner votre champagne)

Jus de fruits et Eau minérale à discrétion

- Cocktail Prestige, boissons comprises : **45,00 € par personne**

6 Toasts froids et 4 Toasts chauds assortis (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) et (Croûton d'œuf de Caille, Beignet de Crevette façon Tempura, croque monsieur, brochette de volaille et ananas)

4 Feuilletés chauds assortis

1 Cascade de crudités

4 Mini délices sucrés

1 Bouteille de Champagne Martel Brut Tradition pour 3 personnes

Crèmes de fruits

Jus de fruits et eaux minérales à discrétion

- Cocktail Douceurs, hors boissons : **8,00 € par personne**

4 Mini Délices sucrés (Tartelette citron vert, chocolat framboise, griotte pistache, choux passion)

- Supplément Cascade du maraîcher : **4,00 € par personne**

- Supplément Arbre à fruits : **3,00 € par personne**

La composition du cocktail peut évoluer en fonction des produits frais de la saison

Les Boissons à la carte

- Champagne Martel Brut Tradition, 75cl **55.00 €** la bouteille
- Champagne, Rosé, 75cl **70.00 €** la bouteille
- Vin Blanc et/ou rouge, 75 cl **35.00 €** la bouteille
- Carafe de jus de fruits, 100 cl **7.00 €** la carafe
- Sodas, 100 cl **7.00 €** le litre
- Eau minérale, plate, pétillante, 100 cl **5.00 €** la bouteille
- Thé et café en thermos **6.00 €** le thermos litre
- Café et 3 mignardises assorties **4.00 €**

Droit de bouchon

Bouteille ouverte

- Champagne, 75cl **15.00 €** la bouteille
- Champagne, magnum **25.00 €** le magnum
- Vin, 75 cl **10.00 €** la bouteille
- Vin, magnum **20.00 €** le magnum

Les menus à la carte

Pour vos repas, laissez-vous guider par notre Chef afin de profiter de ses talents créatifs autour des produits de saison.

MENU TYPE DE SAISON

Formule @ **52 €** hors boissons : l'entrée, le plat, le fromage et le dessert

Formule @ **62 €** hors boissons : l'entrée, le poisson, la viande, le fromage et le dessert

Formule @ **75 €** hors boissons : idem formule @ 62€ avec 1 plat en plus (entrée ou poisson)

Pressé de foie gras de canard « mi figue / mi raisin » en gelée de raisin Muscat

Chutney de figues noires épicées, vinaigrette mi figue / mi raisin, pain toasté

OU

Raviole de potimarron et langoustine de Bretagne croustillante

Cappuccino à l'amande douce

Noix de saint-jacques cuites à la plancha

Cerfeuil tubéreux à la vanille des îles

OU

Lieu jaune cuit à l'unilatéral

Légumes oubliés, cappuccino de racines, chip's et beignet

Carré d'agneau Laiton irlandais en croûte d'agrumes

Fruits et légumes d'automne dans l'esprit d'un tagine

OU

Dos de biche de chasse rôti au genièvre et laurier

Coing confit à la grenadine, poire du Tremblay pochée au vin de Savoie, gratin de marron confit

Fromages frais et affinés de Savoie

OU

Faiselle sucrée ou salée selon votre souhait

La pomme au goût de l'enfance

Biscuit glacé, vanille framboise et verveine

OU

Allumette craquante aux marrons de l'Ardèche, glace châtaigne



MENU TYPE DELICE

Formule @ 60 € par personne boissons comprises :

Entrée, poisson ou viande, fromage et dessert
2 verres de vin aux soins de notre sommelier,
½ eau minérale, café et mignardises

Formule @ 75 € par personne boissons comprises :

Entrée, poisson et viande, fromage et dessert
3 verres de vin aux soins de notre sommelier,
½ eau minérale, café et mignardises

ENTREES

Pressé de féra aux légumes grillés et jambon de Savoie, petite salade d'herbes

OU

Soupe de petits pois, raviole de ricotta, glace petits pois

OU

Marbré de volaille fermière et foie gras, chutney de fruits

PLATS

Lieu jaune de ligne poêlé, riz sushi et bouillon Thai

OU

Daurade royale, confit d'oignon au gingembre et sauce olives, aromates

OU

Canette au gingembre et épices, pommes fruit et rhubarbe

OU

Pièce de porcelet, couleurs de printemps, sauce barbecue

FROMAGES

Croustillant de reblochon, bouquet de salades mêlées

OU

Chèvre frais à la tomate confite, vinaigrette balsamique

DESSERTS

Tarte au citron de Menton, Version 2009

OU

Macaron fruits rouges, noisette caramélisée, sorbet fruits rouges



MENU TYPE GOURMAND

Formule @ 75 € par personne boissons comprises :

Entrée, poisson ou viande, fromage et dessert
¼ de vin aux soins de notre sommelier,
½ eau minérale, café et mignardises

Formule @ 85 € par personne boissons comprises :

Entrée, poisson et viande, fromage et dessert
¼ de vin aux soins de notre sommelier,
½ eau minérale, café et mignardises

ENTREES

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

OU

Marbré de volaille fermière et foie gras, chutney de fruits

PLATS

Saint pierre de Bretagne, asperges vertes de Provence, sauce à la carotte fane acidulée

OU

Maigre de ligne pané aux noisettes du Piémont, artichauts et tomates confites, jus corsé

OU

Poitrine de pigeonneau, gnocchi de pomme de terre Mona Lisa, cappuccino de parmesan

OU

Côte et filet d'agneau Laiton Irlandais, fruits et légumes 'comme un tagine à la menthe'

FROMAGES

Notre sélection de fromages de Savoie (3 variétés)

OU

Beaufort d'alpage et coing

DESSERTS

Cocktail fraise rhubarbe acidulé

OU

Tout chocolat / passion, sorbet chocolat



Les chambres

28 chambres

Toutes sont très vastes : avec téléviseur, téléphone direct et salle de bain et décorées de mobilier ancien.

N° #	CATEGORIE	NOM	LITERIE
101	CONFORT	Lamartine	1 lit 200 x 200
102	LUXE	Béatrice de Savoie	1 lit 200 x 200
103	PRESTIGE	Comtesse de Boigne	1 lit 200 x 200
104	PRESTIGE	Joseph de Maistre	1 lit 200 x 200
105	PRESTIGE	Madame de Warens	1 lit 200 x 200
106	PRESTIGE	Adelaide Victoire	1 lit 200 x 200
107	CONFORT	J, Jacques Rousseau	1 lit 200 x 200
108	LUXE	Louis 1 ^{er}	1 lit 200 x 200
109	SUITE JUNIOR	Duchesse de Mazarine	1 lit 200 x 200 + 2 petits lits 90 x 200
110	SUITE JUNIOR	Tredicini de St	1 lit 200 x 200 + 1 petit lit 90 x 200
111	CONFORT	Chambre Confort	1 lit 200 x 200
112	CONFORT	Chambre Confort	1 lit 200 x 200
120	CONFORT	St François de Sales	1 lit 200 x 200
121	CONFORT	Vaugeals	2 petits lits 90 x 200
122	CONFORT	Marguerite de Savoie	2 petits lits 90 x 200
123	CONFORT	Chambre confort	1 lit 160 x 200
124	SUITE	La Tour de Candie	1 lit 160 x 200
125	PRESTIGE	Comte de Boigne	1 lit 200 x 200
126	CONFORT	Chambre Confort	2 petits lits 90 x 200
127	PRESTIGE	Chambre Prestige	1 lit 200 x 200
128	CONFORT	Chambre Confort	1 lit 160 x 200
129	CONFORT	Chambre Confort	1 lit 160 x 200
201	PRESTIGE	Comte vert	1 lit 160 x 200
202	PRESTIGE	L'initée	2 petits lits 90 x 200
203	LUXE	Anne de Chypre	1 lit 160 x 200
301	DUPLEX	Costa de Beauregard	1 lit 200 x 200 + 4 petits lits 90 x 200
302	DUPLEX	Aimon de Candie	1 lit 200 x 200 + 1 petit lit 90 x 200
303	DUPLEX	Madame du Noyer	1 lit 200 x 200 + 2 petits lits 90 x 200

CHAMBRES CONFORT	11	KING (200 x 200)	18	36
CHAMBRES LUXE	3	QUEEN (160 x 200)	6	12
CHAMBRES PRESTIGE	8	TWIN (2 X 90) x 200	8	16
SUITE JUNIOR	2	PETIT LIT (1 x 90) x 200	2	2
DUPLEX	3	Total capacité		66
SUITE	1			
Total chambres	28			

Activités

Outre notre piscine extérieure, nos partenaires vous aideront à organiser randonnées en VTT ou en raquettes, quad, paint-ball, tir à l'arc, golf, tennis, baptême en hélicoptère, promenade en bateau sur le lac du Bourget, initiation œnologique, visite guidée de la ville de Chambéry... .

Conditions générales

CHECK IN – CHECK OUT

Les chambres sont mises à votre disposition à partir de 15h00 et doivent être libérées à 12h00 le jour du départ.

CONFIRMATION

Toute réservation sera considérée comme garantie à réception d'une confirmation écrite.

ARRHES – REGLEMENT – FACTURATION

Nous vous ferons parvenir une facture pro forma correspondant au règlement d'acompte à hauteur de 30% de la valeur de la manifestation.

Le règlement du solde sera dû à la fin de la manifestation.

Tout envoi de facture fait l'objet d'un accord préalable. Les factures en débiteurs sont dues à réception.

ANNULATION

J-15 à J-8 : l'acompte versé ne sera pas restitué mais il pourra être reporté à une manifestation future.

J-8 à J-0 : l'acompte sera perdu en cas d'annulation durant les huit jours qui précèdent la date de la manifestation.

Renseignements / Contact

CHATEAU DE CANDIE

Service Commercial
Rue du Bois de Candie
73000 Chambéry le Vieux

Téléphone : 04 79 96 63 00
Télécopie : 04 79 96 63 10
E-mail : commercial@chateaudecandie.com
Site Internet : www.chateaudecandie.com