

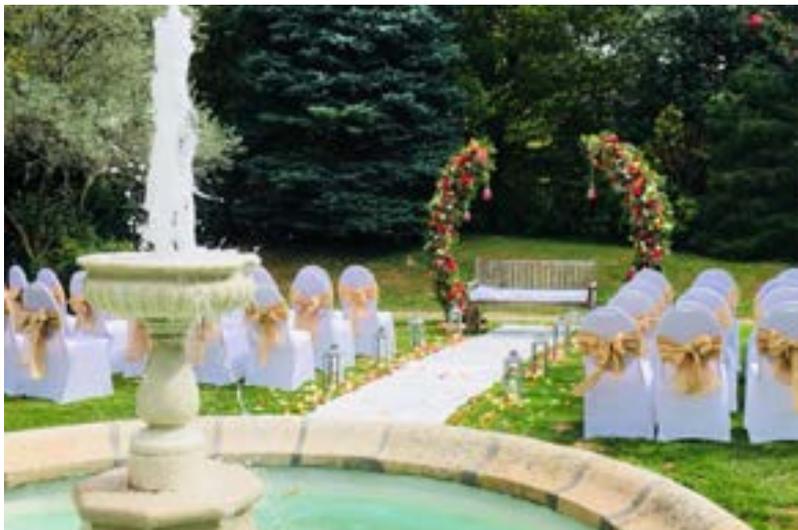


CHÂTEAU DE CANDIE

CHAMBÉRY - SAVOIE

*"Tout est pensé pour faire de votre
mariage un rêve éveillé"*





Madame, Monsieur,

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...

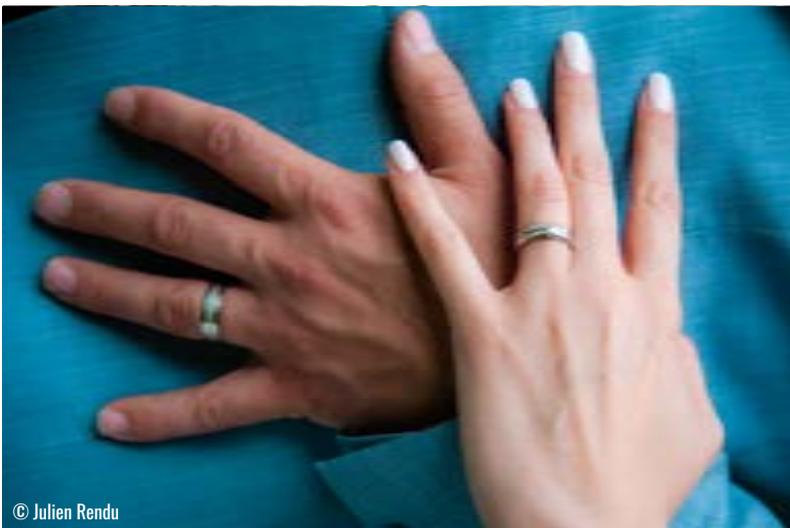
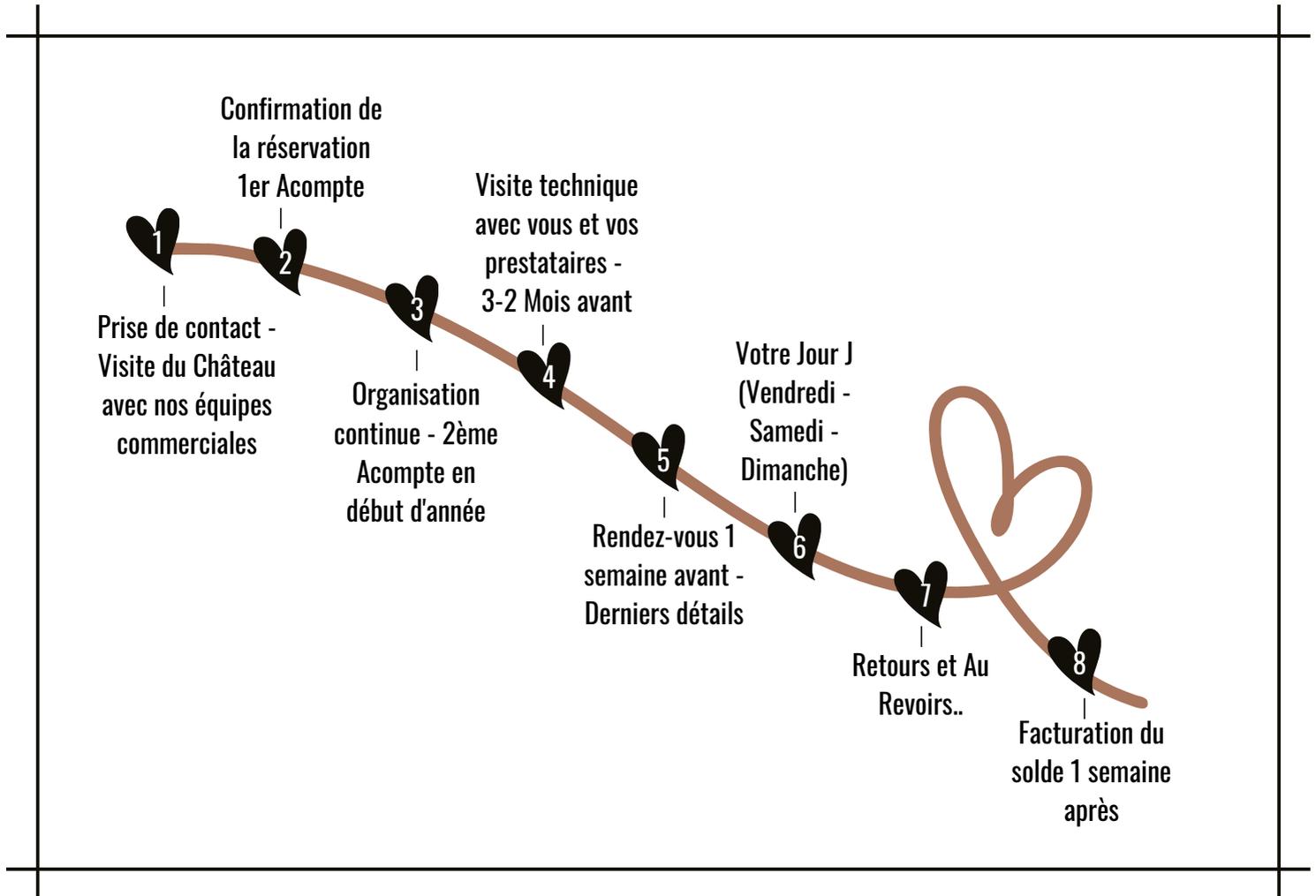
Un cadre verdoyant absolument magique, des espaces de réception raffinés, lumineux et chaleureux, une équipe rompue à l'organisation d'événements prestigieux, des mets préparés par un Chef expérimenté, un service attentionné, un réseau des meilleurs prestataires pour votre décoration, sonorisation, etc.

L'Équipe du Château de Candie****





Nous vous accompagnons à chaque étape de l'organisation...



Imaginez votre parfait week-end de noces au Château de Candie...

VENDREDI

Votre arrivée à la Tour des Mariés offerte dès le Vendredi 17h



Possibilité de diner à La Cantine, notre restaurant bistrannique (en bénéficiant d'une remise de 20% pour vous deux)



SAMEDI

Votre temps de préparation le Samedi matin dans la Tour des Mariés



Votre cérémonie laïque autour de la fontaine à 15h



Commencement de votre vin d'honneur à 17h, ouverture du champagne et lancement des ateliers de cuisine par nos chefs



Pendant ce temps-là, en cuisine...



Séance photo autour du Château, dans les vignes...



Présentation de la pièce montée à 23h



Lancement du repas assis ou buffet à 20h



Votre sublime ouverture de bal qui lance l'ambiance de votre soirée dansante jusqu'à 4h.



DIMANCHE

Dégustez tranquillement votre brunch de 10h à 14h30



Ensemble, définissons votre choix pour...

LE COCKTAIL

LES VEGETARIENS

- Cromesquis de Tomme / Noisettes
- Cône de crème de Beaufort
- Mousse de Chèvre condimentée
- Bouillon de Champignons / Vin jaune / Noix
- Cube de tomates / Croustillant d'olives

LES CARNIVORES

- Mille feuilles de Beaufort / Viande des Grisons
- Croustillant condiment tomates / Viande séchée
- Volaille roulée aux herbes
- Dôme de Foie Gras / Voile de vin chaud
- Crackers Sarrasin / Agneau confit

AU FIL DE L'EAU

- Bavaroise de truite fumée / Oeufs de truite
- Crème légère de Maquereaux / Tuile de pain
- Nage de gambas
- Condiment poireaux / Coquillage
- Roulé d'omble / Cerveille de canut

POUR LES ENFANTS

Jus de fruits, sodas et eaux
Feuilletés, mini burgers & mini pizzas et crudités

Forfait 4 pièces
Forfait 6 pièces
Forfait 8 pièces

NOS ATELIERS

Laissez notre chef animer votre vin d'honneur en vous proposant :

- ♥ Foie gras poêlé
- ♥ Gambas poêlées
- ♥ Saumon fumé tranché devant les invités
- ♥ Bar à poissons : ceviche, poisson fumé tranché minute (3 poissons + condiment)
- ♥ Bar à viandes : grillade, tartare, bœuf cru et mariné
- ♥ Jambon Belota à la découpe



© Veronique Millias



© Veronique Millias

Ensemble, définissons votre choix pour...

LE MENU

MENU CHÂTEAU :

entrée, plat, fromage et dessert

MENU CANDIE :

entrée, poisson, pause, viande, fromage et dessert

MENU BARON :

1ère entrée, 2ème entrée, poisson, pause, viande,
fromage, pré dessert, dessert

ENTRÉES

Foie Gras de Canard Confit aux Baies Roses, Gelée d'Hibiscus

ou

Tarte Fine aux Coquillages

ou

Langoustine Rafraichie, Condiment Aubergines

PLATS

Gâteau de Sandre, Homard

ou

Omble Chevalier à la Grenobloise, Légumes de saison

ou

Pavé de Veau, Courgettes, Olives, Piquillos

ou

Volaille Farcie au Foie Gras, Légumes de Saison

FROMAGES

Sélection de Fromages de Savoie à l'Assiette ou en Ardoise

ou

Mousse de Chèvre et ses Graines Torréfiées

DESSERT

Gâteau des Mariés

ou

Pièce Montée

Repas test offert pour les mariés



© Amandine Vanhove

MENU ENFANT



Entrée, plat, dessert

Entrée :

Tomate Rôtie, Copeaux de Jambon et Abondance

Plat :

Escalope Milanaise, Tagliatelles

Dessert :

Gâteau des Mariés

Boissons comprises :

1/2 eau minérale, soda ou jus de fruit

MENU PRESTATAIRE

Entrée, plat, dessert

Menu au soin du chef



Ensemble, définissons votre choix pour...

LES BOISSONS

Pour accompagner votre dîner, nous vous proposons différents forfaits issus de notre livre de cave ainsi que de nos plus fines sélections. Les appellations sont données à titre d'exemple et peuvent être modifiées selon les accord mets-vins et les disponibilités de nos fournisseurs.

POUR VOTRE VIN D'HONNEUR

Forfait boissons avec Vin

Eaux plates et gazeuses
Vin blanc Viognier de "Candie" ou Vin rosé
(1 bouteille pour 3 personnes)
Jus de fruits et sodas

Forfait boissons avec Champagne

Eaux plates et gazeuses
Champagne Brut (1 bouteille pour 3 personnes)
A la coupe ou en soupe Champenoise
Jus de fruits et sodas

POUR VOTRE DÎNER

Nos forfaits se composent de la manière suivante :
1/4 Vin blanc & 1/4 Vin rouge par personne
Eaux plates & gazeuses
Café ou thé (buffet de boissons chaudes)

Forfait Terroir

AOC Chignin Bergeron
AOC Mondeuse

Forfait Prestige

Vin de France Viognier Candie
AOC Crozes Hermitage
Coupe de Champagne Brut

Pour toute bouteille fournie par vos soins, un droit de bouchon s'applique.



COCKTAIL A LA CARTE

(Autres cocktails sur demande)

Fût de bière + tireuse
Punch planteur
Peach on the Beach



Cosmopolitan
Sangria
Mojito



© Veronique Millias



© Veronique Millias

Ensemble, définissons votre choix pour...

LA RÉSERVATION DU DOMAINE

FORMULE CONFORT

Cette formule inclut :

- 8 chambres et la Tour des mariés offerte du samedi 15h au dimanche midi
 - Les espaces de réception du samedi 15h au dimanche 12h
 - La privatisation du restaurant gastronomique
- Les espaces de danse jusqu'à 4h du matin avec le service du personnel de salle
- L'accompagnement de notre chargée d'événements du 1er jour au Jour J
 - L'installation de votre réception (vaisselle, mobilier, décoration)
 - L'installation de votre cérémonie laïque avec solution de repli en cas de mauvais temps

FORMULE PRIVILÈGE

Profitez de l'ensemble du domaine pour vous et vos invités

Cette formule inclut :

- La formule confort ci-dessus
- L'ensemble des 25 chambres de l'hôtel
- La fermeture des 2 restaurants

NOS OPTIONS

- Snack pour la soirée dansante : Soupe à l'oignon / Tacos / Club Sandwich
- Dîner du vendredi soir au restaurant La Cantine (sur devis)
- Location de parquet et tonnelle (sur devis)
- Candy Bar - Navette mariage

ET POUR CONTINUER LA FÊTE...

LE BRUNCH DU LENDEMAIN

Nous vous proposons de vous retrouver autour d'un brunch convivial servi sous forme de buffet de 10h à 14h30 pour un minimum de 25 convives.

Dans un espace rien que pour vous, sur la terrasse ou en intérieur, composez vous-même votre brunch selon vos envies : sucré, salé,... à volonté ! L'ambiance y sera décontractée et vous profiterez d'une vue sur la Dent du Chat.

Coté sucré

Pain de campagne, baguette tradition, brioche de terroir, viennoiseries (croissant, pain au chocolat, chausson aux pommes, pain aux raisins) cakes du moment, gâteaux de Savoie, tartes de saison, salade de fruits frais

Coté salé

Salades de saison, quiche du moment, taboulé aux crevettes
Assortiment de charcuteries, diots de Savoie, saumon fumé
Fromages affinés de Savoie

Boissons

Café, thé, chocolat chaud, jus d'orange, eaux minérales
Vins blanc & rouge de Savoie (1 bouteille pour 6 personnes)

LE BARBECUE

Nous vous proposons également un barbecue de 11h30 à 15h30 pour un minimum de 25 convives.

Apéritif

Feuilletés divers et crudités à picorer

BBQ

Viandes à griller, gigot d'agneau mariné par nos soins, accompagnés de pommes de terre, de salades composées et de légumes grillés devant vos invités

Dessert

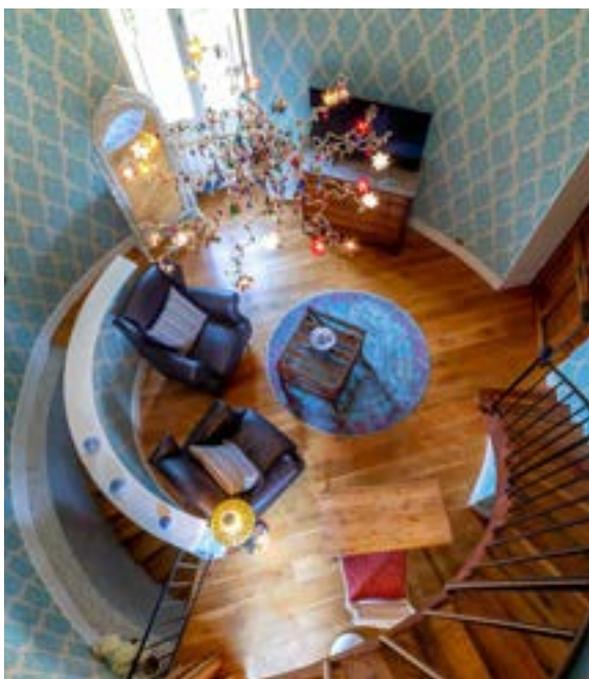
Assortiment de mignardises sucrées

Boissons

Softs, eaux minérales, Vins blanc & rouge de Savoie (1 bouteille pour 6 personnes)



NOS CHAMBRES



POUR VOTRE NUIT DE NOCES

La Tour du Château de Candie sert d'écrin à une suite d'exception.

Sur les 3 étages de la tour, se répartissent un salon, une chambre et une salle de bain équipée d'une baignoire double.

La Tour est un lieu magique, hors du temps, qui vous laissera le souvenir de moments inoubliables.

Privilège des jeunes mariés, la nuitée vous sera offerte. Mais aussi... Disponible dès le matin, imaginez-vous revêtir la robe de vos rêves dans ce lieu prestigieux.

POUR VOS INVITES

Chambres Confort

Chambres Luxe

Chambres Prestige

Suite

Suite familiale

Suites Duplex

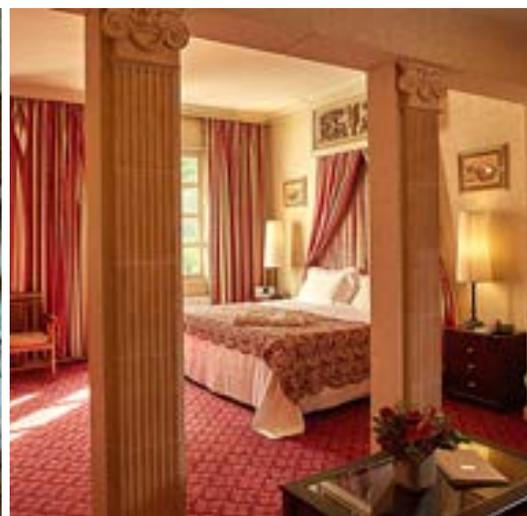
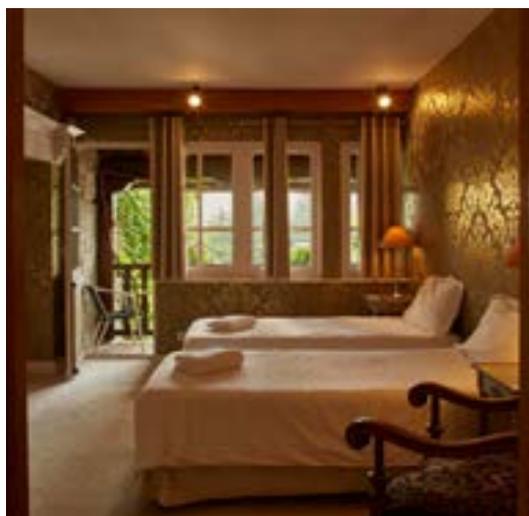
La Tour

Vous bénéficierez d'une remise de 20% sur le tarif des chambres pour la nuit du mariage exclusivement. Pour des raisons de nuisances sonores, la réservation de 8 chambres au-dessus des salles de réception est obligatoire.

Lit supplémentaire

Supplément animal

Taxe de séjour



AVIS

Ils se sont dits oui au Château de Candie...



“ Le Château de Candie est un lieu magique où tout y est très agréable. Nous avons pu faire notre mariage dans ce lieu exceptionnel et nous sommes plus que ravis de l'avoir organisé ici.

Le personnel est très accueillant et très professionnel ainsi que les Chefs cuisiniers et pâtisseries qui nous ont transporté et ont su répondre à nos souhaits. Nous sommes également très contents et très touchés de la prise en charge qui a été faite par l'attachée d'événements.

Si vous souhaitez vivre un moment magique nous vous conseillons ce lieu unique. ”

A&K 5 Septembre 2020



Un mariage digne d'un conte de fée...

“ Un immense merci à toute l'équipe du château pour avoir réalisé notre rêve! Nous n'aurions pas pu imaginer de plus beau mariage dans ce somptueux décor! Merci pour tous leurs efforts, leur disponibilité, leur efficacité et leur rapidité! Le repas était divin et tous les invités ont été régalés. Les chambres ont ravi le cœur de chacun (nous avons privatisé le Château). Nous retournerons sans aucun doute au Château de Candie pour nous remémorer ce jour si magique! Merci pour tout! ”

S & T 22 Octobre 2022



Exceptionnel accompagnement pour notre mariage !

“ Nous avons visité tous les châteaux de la région et avons tout comparé : vous ne trouverez pas mieux ! L'équipe est extra et le lieu magique pour le plus beau jour de votre vie ”

J & J 27 mai 2022



CONTACT



CHÂTEAU DE CANDIE
CHAMBÉRY - SAVOIE

Service Commercial - Madame Vacances
533 rue du Bois de Candie - 73000 Chambéry
04 79 65 08 33 - 06 67 18 69 66
mariage@chateaucandie.com - www.chateaucandie.com

Suivez nos actualités



@chateaucandie



Château de Candie



Château de Candie

