Créateur de rêves et d'émotions

LE CASTEL

Villeneuve les Avignon



A PROPOS DE NOUS

36 ANS D'EXPÉRIENCES

+ de 1200 Mariages



Et si nous écrivions ensemble le plus beau jour de votre vie ?

Tarifs 2026/2027

LE CASTEL C'EST PLUS QU'UNE LOCATION DE SALLE ET UN TRAITEUR. C'EST UN CONCEPT !

Situé en plein cœur de la Provence, poussez les portes du castel et profitez d'un cadre unique et idéal pour célébrer votre Amour!

Laissez vous charmer par le chant des cigales sous les pins, l'atmosphére chaleureuse et intimiste de nos salles et l'ambiance festive du Patio !

Domaine atypique dédié
à l'évènementiel depuis sa création.
Traiteur et organisateur de réceptions ,
nous vous proposons des prestations personnalisés et une scénarisation complète de votre mariage







CRÉATEUR

de rêves & d'émotions

Avec notre savoir faire et des partenaires de qualité, vous pourrez vous dédier pleinement à vos invités, rien ne sera laissé au hasard,

l 'équipe du Castel se chargera de tout.

Mise à disposition: espaces de réception;

Espaces bar, Terrasses et jardin, Espace piscine, zone Wifi, Aire de jeux en plein air, vaste parking.

-Facile d 'accès de part sa situation géographique (5 mn. d'Avignon, 10mn. d'Orange, 30mn. de Nîmes)

PARCE QU'ON NE SE MARIE QU'UNE FOIS, CHAQUE DÉTAIL SE DOIT D'ÊTRE UNIQUE. POUR CRÉER UN MOMENT INOUBLIABLE À PARTAGER AVEC CEUX QUE VOUS AIMEZ.

NOS LIEUX POUR VOUS ACCUEILLIR

LES LIEUX

- Grand Parking équipé de 2 bornes électriques
- Parc ombragé, Aire de jeux pour les enfants.
- Patio (pool house), Piscine.
- Salles et Salon climatisés, Terrasses.
- Equipements scénique, vidéo projection , sonorisation.

LE DOMAINE



LE PARC





NOS LIEUX POUR VOUS ACCUEILLIR



Espace Provence





NOS LIEUX POUR VOUS ACCUEILLIR



Espace Provence





NOS LIEUX POUR VOUS ACCUEILLIR



Salon Mistral





NOS LIEUX POUR VOUS ACCUEILLIR



Le patio

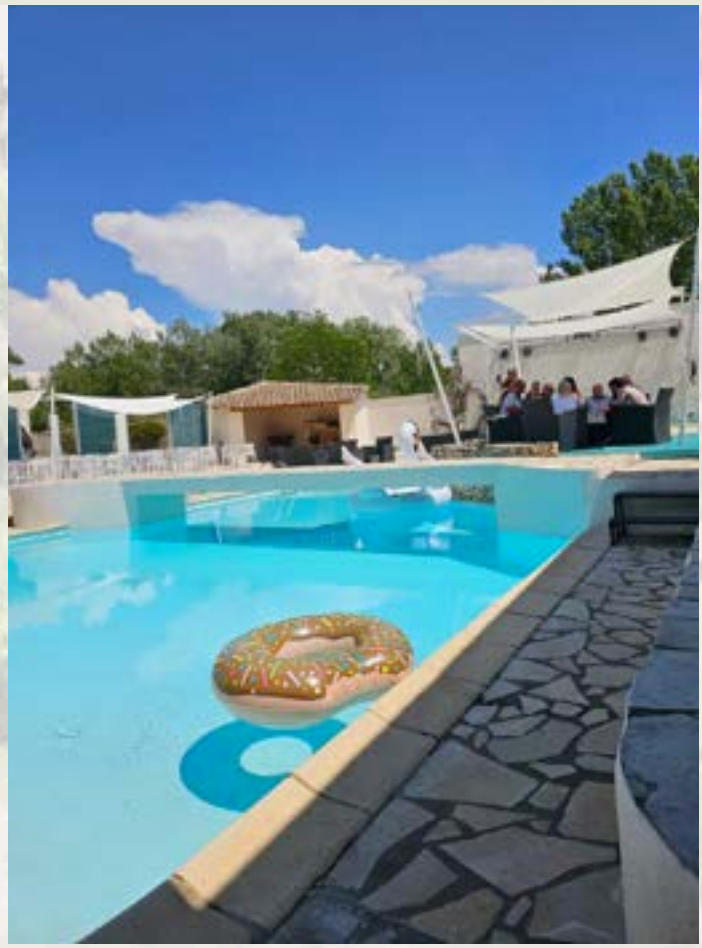




NOS LIEUX POUR VOUS ACCUEILLIR



Le patio











NOTRE MAISON



1 Suite nuptiale, 7 chambres, lits enfants, 3 canapés lits
1 espace petit déjeuner, coin cuisine, salon télé et jardin.
1300€/jour

Possibilité de tarif à la chambre (sur devis)
Service voiturier (option)

HEBERGEMENT DANS NOTRE MAISON D'HÔTES











DÉROULEMENT DE VOTRE MARIAGE

Dès votre arrivée 5 espaces pour vous accueillir.

Le Parc: Pour apprécier un rafraîchissement sous les pins autour de notre bar d'été espace photo près du bassin
l' aire de jeux pour vos enfants.

Le Patio: Pour le cocktail et apéritif au bord de la piscine, équipé de salons confortables, voiles d'ombrage.

La Terrasse: Pour le repas sous le platane, si vous le souhaitez

LES ESPACES

Salle Provence: salle climatisée, vous permettront de déguster votre repas

Salon Mistral: salle climatisée, dédiez aux enfants



POUR LE PLUS BEAU JOUR DE VOTRE VIE.
NOUS VOUS PROPOSONS LA PRIVATISATION COMPLÈTE DE NOTRE DOMAINE AVEC NOTRE SERVICE TRAITEUR INCLUS. TOUT EN VOUS LAISSANT LA LIBERTÉ DE VENIR AVEC VOTRE PROPRE DJ.

Tarifs pleine Saison

15 Mai au 15 Septembre

LOCATION DU DOMAINE

Samedi	**4000€**
Autre jour	**3000€**
Avec Patio	**500€**

Tarifs Hors Saison

Autre mois

LOCATION DU DOMAINE

Samedi	**3000€**
Autre jour	**2000€**
Avec Patio	**500€**

Ces tarifs comprennent Tables, chaises, nappages, Serviettes, Verrerie, Glaçons, Service et nettoyage.

VIVEZ PLEINEMENT VOTRE MARIAGE

EN OPTION NOTRE ORGANISATRICE ÉVÉNEMENTIELLE vous accompagnera tout au long de votre projet et mettra votre mariage en scène selon vos désirs .

SERVICE TRAITEUR

FORMULE APÉRITIVE DE BASE
22€/pers.

BOISSONS À DISCRÉTION
Marquisette, Planteur, Vin Blanc et Rosé, Sirops,
Bar à Smoothies frais

AMUSES BOUCHES
Olives Provençales, Légumes en anchoïade
Coustillades avec assortiments de:
Tapenades, Poichichade, Caviar d'aubergines

MINIS PIÈCES DE DÉGUSTATION
Assortiments de Toasts et verrines (3 pièces)
Anti pasti

SERVIS CHAUDS
Assortiments de Feuilletés
Beignet de calamar, Accras de morue,
Farandole de Pizzas maison



ALCOOLS ET SODAS COMPLÉMENTAIRES FOURNIS
PAR VOS SOINS SERONT SERVIS GRATUITEMENT

SUPPLÉMENTS ATELIER COCKTAIL **18€/pers.**



Atelier Plancha
Brochette de Poulet mariné au citron
Brochette de Magret de Canard
Brochette de crevettes
Seiches persillade



JAMBON À LA DÉCOUPE
ET SES TOASTS

SERVICE TRAITEUR

Nos prestations culinaires peuvent être modifiées par notre Chef de Cuisine selon vos désirs

MENU SAVEUR

Entrée -Plat-
Fromage-
Buffet desserts

Mousse au chocolat, îles fottantes, fruits frais,Glace Italienne

65€/pers.



FORMULE COCKTAIL

Formule Apéritive de base + atelier plancha et jambon

Plat- Fromage-
Buffet desserts

Mousse au chocolat, îles fottantes, fruits frais,Glace Italienne

90€/pers.

CRÉEZ VOTRE FORMULE

Entrées à choisir

Crespéou Provençal, concassé de tomates et basilic

Papeton d'aubergines, coulis de tomates au basilic

Mille-feuilles d'aubergine, Tomate et Mozzarella au Pesto

Saumon Gravelax, Espuma au Gingembre

Gougère de Saumon à la Riccotta et herbes fraîches

Terrine de Canard au Foie Gras maison

nos entrées sont accompagnées de jeunes pousses

Plats à choisir

Parmentier de canard sauce aux cassis

La Traditionnelle Daube Avignonnaise

Filet Mignon de porc à la forestière

Médaillon de poulet,farce fine, sauce crustacé

Cannelloni de crustacé sauce homardine

Filet de Loup, Fine Ratatouille Provençale

Pavé de Saumon à l'unilaterale, sauce vierge

nos plats sont accompagnés de légumes frais de saison

SERVICE TRAITEUR

MENU PRESTIGE 95€/pers.

Mise en bouche

Entrées

Feuilleté de Saint Jacques au fondant de poireaux
Duo de Canard, Foie Gras, Magret fumé et Chutney aux Figues
Carpaccio de poisson aux agrumes
Mille-feuille de saumon fumé maison, ricotta et légumes grillés
nos entrées sont accompagnées de jeunes pousses.

Poissons

Pavé de Maigre et sa crème d'échalote
Filet de Loup aux Ecailles de jardin
Dos de Cabillaud beurre blanc citroné
Filet de Daurade, sauce vierge sur
son lit de légumes du soleil

Granité au champagne

Assortiment fromager sur plateau

Viandes

Médaillon de Veau sur sa Pomme Rôtie et Calvados
Paleron de veau confit, et son jus corsé
Gigot d'Agneau Flambé à l'Armagnac
Suprême de Pintade et sa Crème au Chorizo
Cuisse de canard confite , sauce vin et échalotes
Pavé de Filet de Bœuf sauce Rossini sup.8€
nos plats sont accompagnés de légumes frais de Saison

Desserts en Buffet

Mousse au chocolat, îles flottantes, fruits frais, Mignardises
fontaine de chocolat et ses chamallow, Fruits flambés, Glace Italiennes
voir page suivante pour agrémenter votre buffet dessert.

SERVICE TRAITEUR

COKTAIL DINATOIRE 105€/pers.

1ER PARTIE L'APÉRTIF

BOISSONS À DISCRÉTION
Marquisette, Planteur, Vin Blanc et Rosé,
Sirops,
Bar à Smoothies frais

AMUSES BOUCHES
Olives Provençales, Légumes en anchoïade
Coustillades avec assortiments de:
Tapenades, Poichichade, Caviar d'aubergines

MINIS PIÈCES DE DÉGUSTATION
Assortiments de Toasts et verrines (3 pièces)
Anti pasti

SERVIS CHAUDS
Assortiments de Feuilletés
Beignet de calamar, Accras de morue,
Farandole de Pizzas maison

IIÈME PARTIE LE COCKTAIL

COTÉ MÉDITERRANÉEN
Crespéou concassé de tomates basilic, Taboulé à la menthe fraîche,
Tomates mozzarella au basilic, Caillettes Provençales chaudes
Piquillos farcis à la brandade de morue,
Tomate cocktail façon pomme d'Amour
Côté italien: Pizza et Bruschetta

CÔTÉ CHARCUTERIE
Jambon entier à la découpe et ses toasts
Planche de dégustation

ATELIER WOK AUX SAVEURS ASIATIQUE
Boeuf, crevettes avec ces nouilles chinoise,
légumes croquants

CÔTÉ CUISINE DU MONDE
Guacamole et ses Nachos sauce salsa,
Nems, Assortiments de sushis, samoussa aux crevettes
Mini Wrap

ATELIER PLANCHA
Picatta de Boeuf aux Epices,
Magret de Canard et Poulet mariné au citron,

ATELIER POSTE DE FOIE GRAS 15€/Pers
Au torchon et poêlé, pain de campagne et pain d'épices.

MEULE DE PARMESAN 350€
Pâte flambée
directement dans
la meule

ATELIER POSTE ECAILLER 15€/Pers
Coquilles Saint-Jacques marinées à l 'huile de truffe, Huîtres,
Bulots,Crevettes

III IÈME REPAS À TABLE

Mise en bouche

viande au choix

Assortiment fromager au plateau

Dessert en buffet

LES PLUS QUI FONT LA DIFFERENCE

ENTRACTE 3.5€/pers.

Sorbet Provençal
(Sorbet Poire Marc de Provence)
Sorbet des Garrigues
(Sorbet Thym, arrosé de Farigoulette)
Granité Champagne

BUFFET DE FROMAGES 8€/pers.

pains spéciaux et salade aux croûtons supplément

AGRÉMENTEZ VOTRE BUFFET DESSERTS

LES DOUCEURS

Moelleux au chocolat, assortiment de mignardises et verrines

150€ les 100Pièces

GÂTEAU GLACÉ

1 Vacherins et 2 omelettes norvégienne flambées

100€



Fontaine chocolat 100€

à partir de 50 personnes
2 € personnes supplémentaires

Fruits Fambés bananes et ananas 100€

Etonnez vos invités La traditionnelle pièce montée
2 choux/ pers. et nougatine 6€/pers.

Forfait Boisson gazéifée 1€/ Pers

Repas prestataires 30€

Vin du Castel 6€/ Pers

- Vin de Pays 1 btle. pour 4 pers
Rouge, Blanc et rosé .

OFFERT

Service et rafraîchissement
de vos Vins, Champagnes, Eaux minérales et autres boissons
- Mise en place et service de la Fontaine de champagne
(champagne fourni par le client)
- Mise en place d'un Open bar
(café, Thé et Infusions servis en buffet à volonté)

LES ENFANTS

Menu enfant (-12 ans) 20€

- Accès au buffet apéritif / Service en grande assiette
- Crudité, Hamburger, Nuggets de volaille, Frites
- Dessert et bonbons.
- Aire de jeux en extérieur / Salle privé équipée, sonorisée, vidéo
OptionsAnimations, jeux, boum (voir partenaires)

Mise à disposition de baby-sitter 18h/4h

- Une Baby-sitter pour 10 enfants
120€ + repas 15€

LES LENDEMAINS CONVIVIAUX

Dans le cadre d'un lendemain de réception à un tarif préférentiel, ces formules à thème vous sont proposées dans un cadre familial et convivial, à l 'intérieur ou à l 'extérieur.
(à partir de 30 personnes minimum).

Vous pouvez compléter ces formules repas par un vin d 'accueil, amuses bouche, servi à table 3.5€ ou pour un moment convivial un buffet d 'apéritifs à partir de 14€/personne (Boissons, Amuse Bouches).

Sans location d'espace, sans exclusivité, hors Patio.

DÉBUT DE SERVICE 12H À PARTIR DE 16H,
L'HEURE SUPP ÉMENTALIRE SERA FACTURÉE 150€/ HEURE,
LE PERSONNEL DE SALLE RESTE À VOTRE DISPOSITION.



Formule Paella **29€/ Pers**
- Assiette composée.
- Paella royale.
- Fruits frais ou Glace Italienne
- Vin /1 btle. pour 4 personnes et café

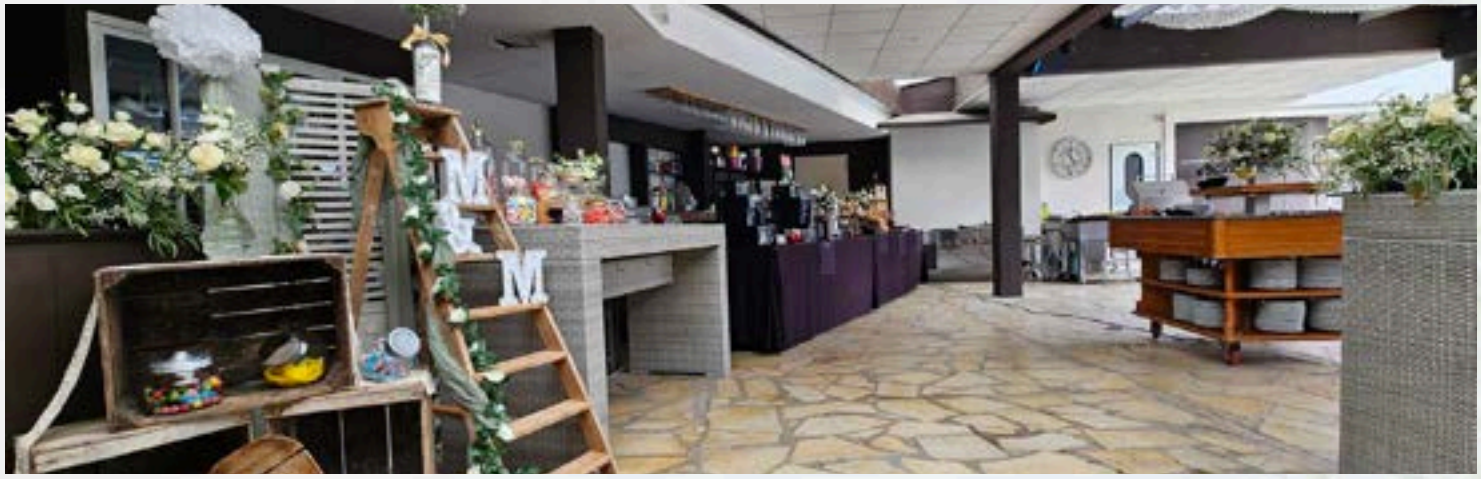
Formule Antillaise **29€/ Pers**
- Assiette Antillaise, sauce chien
- Fricassée de Poulet sauce coco et rhum.
- Riz Créole et gratin de Christophines
- fruits frais ou Glace Italienne

Formule Grillades **30€/ Pers**
- Assiette composée
- Brochette de Volaille, Côte d 'Agneau, échine de porc,
- Piccata de Boeuf, Chipolata et Merguez
- Saumon à la plancha, Gambas
- Pommes de terre grillées et Ratatouille
- fruits frais ou Glace Italienne

Formule Buffet Campagnard **35€/ Pers**
- Festival d' Entrées:
Salade Piémontaise, Oeufs Mimosa, Taboulé à la menthe, Crespeou, Tomates mozzarella au basilic, Plateau de charcuteries, Salade verte et ses croûtons aillés, Saumon Bellevue
- Plancha et Grillades
Carpaccio de poisson, Seiches à la persillade
Piccata de bœuf, Echine de porc, côte d 'Agneau,
Pommes de terre grillées et Ratatouille
- Desserts en buffet:
Fruits frais, Mousse au chocolat,
îles flottantes, Glace Italienne.



LE BRUNCH LES PIEDS DANS L'EAU



Boissons Froides — **35€/ Pers**

Jus de fruits, Lait, Vins, Eau plate et gazéifié

20€/ par enfants

Boissons Chaudes

Café, Thé, Lait, Chocolat



Les Sucrés du Petit Déjeuner

Viennoiseries, Toasts et Tartines de pain,
Beurre, Confitures, Miel, Céréales.

Les Salés

Charcuterie : Saucisson et Jambon blanc

Les Œufs: brouillade et durs

Les Salades et Entrées

Salade verte croûton à l'ail, Taboulé,
Tomates mozzarella basilic,
Saumon Bellevue. Salade de pois chiche
Salade Piémontaise



Espace Grill

Poissons, viandes et légumes d 'accompagnement

Les Fromages

brie, bleu, chèvre

Les Desserts

Yaourts, fruits frais , mousse au chocolat,
pâtisserie, glaces Italienne
Café expresso

vous profiterez des espaces, spa et bains de soleil*.
Horaires à partir de 11h30 jusqu'à 19h.

PRIVATISATION DES LIEUX 1200€ *** HORS SAISON** 600€

NOS PARTENAIRES







Wedding Designer



Désir d'un jour

JACKY ET PHILIPPE












Décoration

Notre décoratrice réalisera pour vous l 'élément incontournable de votre mariage. Originale et créative elle pourra s'occuper du panneau de bienvenu au menu sur table et mettra en œuvre toutes ses compétences y compris sur la fleur fraîche pour réaliser vos centres de tables. Elle pourra intervenir comme coaching, ou réaliser la totalité de votre projet. Sur devis. **Jacqueline 06 60 33 93 36**

desir.dunjour

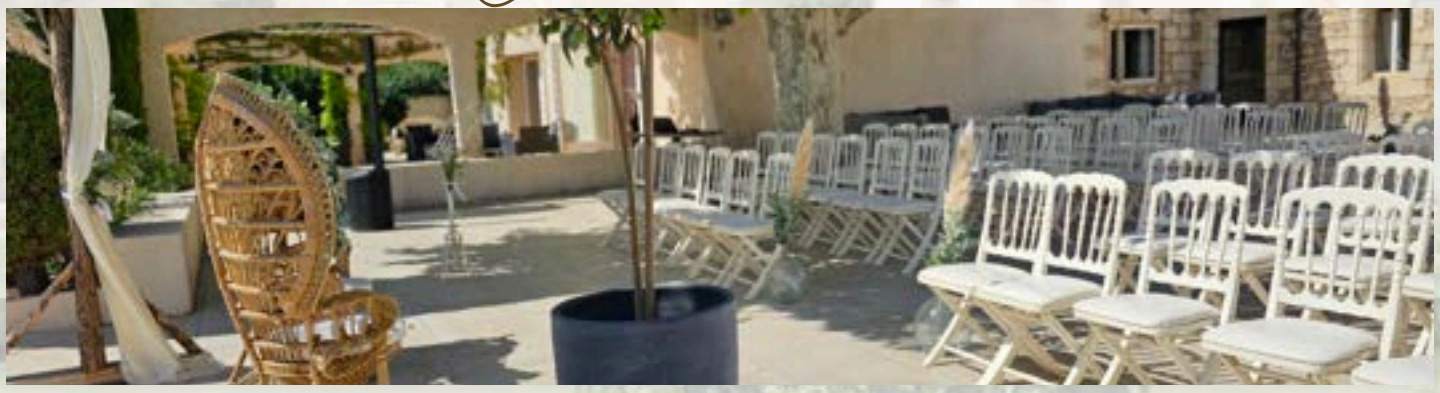






Wedding

Célébrant



Célébrant de vie professionnel

Elle accompagne les couples dans la création d'une cérémonie qui leur ressemble vraiment. son rôle est d'écouter leur histoire, leurs valeurs et leurs envies afin de concevoir un moment unique, sincère et profondément personnel. Ensemble, vous construirez une célébration sur mesure, remplie d'émotions, de symboles et de sens, qui mettra en lumière votre engagement et votre amour devant vos proches. Elle créera une atmosphère chaleureuse et authentique pour faire de ce jour un souvenir inoubliable.

Jacqueline 06 60 33 93 36

Désir d'un jour

JACKY ET PHILIPPE

NOTRE ORGANISATRICE ÉVÉNEMENTIELLE VOUS ACCOMPAGNERA TOUT AU LONG DE VOTRE PROJET ET METTRA VOTRE MARIAGE EN SCÈNE SELON VOS DÉSIRS.

SON RÔLE?

Intervenir à chaque étape de la préparation afin de créer un événement à votre image, fluide et parfaitement structuré.
Son rôle consiste à planifier, coordonner et superviser l'ensemble des aspects du mariage : gestion du planning, suivi des prestataires, organisation logistique et anticipation des imprévus.

Grâce à son expertise et à son sens du détail, elle assure une coordination harmonieuse le jour J, permettant aux mariés et à leurs invités de vivre pleinement chaque instant en toute sérénité.

Tarifs

DÉSIR D'UN JOUR

Organisation et coordination JOURJ		**550€**
Célébrant de vie		**950€**
Décoration sur devis	Demandez la plaquette	
Phonebook		**50€**
Photo Booth	200 tirages	**300€**
Structure cérémonie:	chaises + arche + sonorisation	**500 €**

sur la base de 100 personnes, 2€la chaise supplémentaire

Du coaching à la création ,je mettrais tout mon savoir faire à votre service pour faire de votre rêve une réalité.
Par ce que chaque évènement est un moment précieux il faut le sublimer et le rendre inoubliable !

Jacqueline

NOS PARTENAIRES

Lors d'un mariage
l 'ouverture du bal est une partie importante, la première danse ou chorégraphie doit marquer les invités, n 'hésitez pas faite vous aider par un professionnel.
(sur devis).

Amélie Silva 06.62.33.97.95

1 er Dance



Animation DJ

1550€



Ils sauront répondre à vos attentes musicales, vous pourrez établir une sélection selon vos goûts musicaux et préparez à l'avance une sélection des morceaux que vous souhaitez retrouver lors de votre soirée .
Ils vous conseillerons sur les animations et les jeux .
Illuminez vos soirées avec nos jets de scène et fumé lourde.

Chaque mariage est une histoire unique. A travers un regard sensible et discret, Mlle Com' capture l'essence de votre journée.

Mlle Com'
Photographe et vidéast

Saisir l'amour, l'émotion, l'instant pour écrire le souvenir de votre mariage…

Film Vidéo et reportage photo

Audrey 06.11.50.23.50

Des préparatifs jusqu'à la pièce montée, chaque prestation est pensée pour s'adapter à votre personnalité, à vos envies, à votre budget.
Photos ou vidéo : vous choisissez !
Chaque projet fait l'objet d'un devis personnalisé, afin de créer des souvenirs qui vous ressemble.

CASTEL

ESPACES ÉVÉNEMENTS

MARIAGES

Offrez - vous le plus beau jour de votre vie



SPECTACLES

Show-cabaret,
Dîner - Spectacle ...



EVENEMENTIEL

Particuliers & Pros,
Business Events ...



TRAITEUR

Cocktail, menus,
pièces événementielles



Nos partenaires

Désir d'un jour

Jeunes Talents

Mlle Cum' Photographe et rêveuse

Nous joindre :

04.90.25.74.08

contact@lecastel.biz

Nous rencontrer :

lecastel-mariage.fr

Chemin de la Caramude
30400 Villeneuve-les-Avignon

Nous Suivre :

Castel Espaces Événements

castel.espaces.evenements