



CHÂTEAU
DE LA RAPÉE
— HÔTEL - RESTAURANT - EVENT —

Château Hôtel de la Rapée

Vous trouverez dans cette plaquette tous les éléments nécessaires à l'organisation de la réception de votre mariage





**CHÂTEAU
DE LA RAPÉE**
— HÔTEL - RESTAURANT - EVENT —

Nous vous remercions de l'intérêt porté à notre établissement.

Vous souhaitez que votre mariage soit un moment inoubliable ; l'équipe du Château Hôtel de La Rapée se propose de vous accompagner dans l'organisation de cet évènement.

Pour cette occasion notre établissement serait entièrement privatisé. Cette privatisation inclut (hors menus et boisson) :

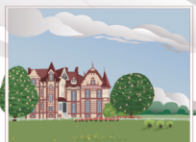
- ✓ Salles à la lumière du jour avec accès direct aux extérieurs
- ✓ L'hébergement (12 chambres, capacité maximale de 27 personnes)
- ✓ Le personnel de service (de 18h à 00h)
- ✓ Le matériel,
- ✓ Le parc,
- ✓ La piscine et espace détente (sauna et salle de modelage)

Les espaces sont à votre disposition sur la durée de votre évènement. Période à valider ensemble

Cette proposition n'inclut pas :

- ✓ La décoration florale, le DJ
- ✓ L'impression des menus, les heures supplémentaires en dehors des horaires de service
- ✓ Possibilité d'organiser dans le Parc votre cérémonie Laïque (sur Devis)





CHÂTEAU
DE LA RAPÉE
— HÔTEL - RESTAURANT - EVENT —

Nouveauté de notre établissement

Et parce ce que vous souhaitez l'excellence, nous pouvons vous proposer les services de notre organisatrice d'évènements, Michèle Auber Bergeron. Vous désirez un mariage réussi et inoubliable ? Elle vous accompagne dans la mise en place de votre grand jour en accord avec vos envies et votre budget.

Vous bénéficiez du temps nécessaire et avez décidé de prendre en main la majeure partie de l'organisation de votre mariage ; cependant, certains éléments sont manquants... Vous avez besoin d'un peu d'aide ?

Du conseil et prospection pour vous du prestataire idéal, des idées pour les animations tendances et décoration des lieux qu'elle connaît parfaitement : elle sera la personne parfaite pour cela.

Coordination le jour J : gestion des différents prestataires, installation décorations, accueil des invités, demandes de conciergerie

(Prestations sur devis)





**CHÂTEAU
DE LA RAPÉE**
HÔTEL - RESTAURANT - EVENT

Cocktail et vin d'honneur.

Durée : 2 heures

Formule 1, (à volonté) : 6,50€ /personne

- ✓ Soupe méthode champenoise
- ✓ Soft Drink
- ✓ Assortiment de 3 apéritifs au choix

Formule 2, (à volonté) : 8 € /personne

- ✓ Cocktail au Crément (3 liqueurs au choix)
- ✓ Soft Drink
- ✓ Assortiment de 3 apéritifs au choix

Formule 3, (à volonté) : 12 € /personne

- ✓ Champagne (1 bouteille/3 personnes)
- ✓ Soft Drink
- ✓ Assortiment de 3 apéritifs au choix

Nous vous proposons aussi

**Accompagnement 4
pièces/personnes :
7 €**

- ✓ 1 canapé froid
- ✓ 2 feuilletés chauds
- ✓ 1 verrine

**Accompagnement 8
pièces/personne : 14€**

- ✓ 3 canapés froids
- ✓ 3 feuilletés chauds
- ✓ 2 verrines

**Accompagnement 12
pièces/personnes : 22 €**

- ✓ 3 canapés froids
- ✓ 3 feuilletés chauds
- ✓ 3 verrines
- ✓ 3 mini profiteroles





CHÂTEAU
DE LA RAPÉE
— HÔTEL - RESTAURANT - EVENT —

Nos Menus

Le menu devra être identique pour l'ensemble des convives
Hors boissons

Menu terroir 44 euros

Mousseline de truite saumonée aux pétoncles

*

Suprême de volaille fermière

*

Assiette de trois fromages et buisson de salade

*

Gâteau des mariés

*



CHÂTEAU
DE LA RAPÉE
— HÔTEL - RESTAURANT - EVENT —

Le menu devra être identique pour l'ensemble des convives
Hors boissons

Menu Gourmand à 53 euros

Goujonnette de saumon fumé et sa chantilly acidulée aux herbes

*

Filet de canette aux fruits de saison, escalope de foie gras poêlée,
fleuron de polenta

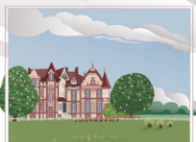
*

Cœur de Neufchâtel et buisson de salade

*

Gâteau des mariés

*



CHÂTEAU
DE LA RAPÉE
— HÔTEL - RESTAURANT - EVENT —

Le menu devra être identique pour l'ensemble des convives
Hors boissons

Menu Saison à 59 euros

Tarte glacée de rougets au caviar d'aubergines

*

Carré d'agneau jus au thym et son tian de légumes

*

Profiterole de Roquefort et son buisson de salade

*

Gâteau des mariés

*



CHÂTEAU
DE LA RAPÉE
— HÔTEL - RESTAURANT - EVENT —

Le menu devra être identique pour l'ensemble des convives
Hors boissons

Menu Saveur à 64 euros

Papillote cristal de dorade au pesto

Mignon de veau moelleux, gratin normand et girolles bouton

*

Nougat de chèvre frais, buisson de salade

*

Gâteau des mariés

*



CHÂTEAU
DE LA RAPÉE
— HÔTEL - RESTAURANT - EVENT —

Le menu devra être identique pour l'ensemble des convives
Hors boissons

Menu Prestige à 72 euros

Foie gras de canard cuit au naturel et trois Chutney et pain petite
fusette

*

Filet de Bœuf au caramel de porto, éclats de morilles, et son
accompagnement de saison

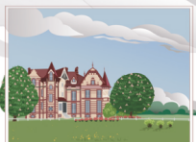
*

Croustillant de Neufchâtel et son buisson de salade

*

Gâteau des mariés

*



CHÂTEAU
DE LA RAPÉE
— HÔTEL - RESTAURANT - EVENT —

Notre formule buffet / Dîner

Hors boisson

(Pour un dîner plus léger)

Buffet finger lunch, 58 €/personne

- ✓ 3 canapés froids
- ✓ 3 feuilletés chauds
- ✓ 3 verrines
- ✓ 3 mini profiteroles
- ✓ Deux mini club sandwich

Suivi par,

Dîner

(Servi sous forme de buffet)

Cuisseau de porc rôti ou contre filet ou quasi de veau

*

Deux garnitures de saison

*

Plateau du fromager

*

Gâteau des mariés





CHÂTEAU
DE LA RAPÉE
HÔTEL - RESTAURANT - EVENT

Kid's Corner : Mini pizza, mini burger, mini hotdog, Accompagnements, glace aux smarties et soft à volonté : 17€/enfants
(Présence obligatoire d'une baby Sitter à partir de 7 enfants de moins de 12 ans)

Menu ado : Même menu que les parents moins 15 %

Menu Prestataire : Choix du chef 17 € /personne

- ✓ Droit de Bouchon 9 €/b de 75 cl
- ✓ Forfait boisson Non alcoolisées à volonté : 5,50 €/personne
- ✓ Pause d'accueil 3,50 €/personne
- ✓ Trou normand 5 € / personne
- ✓ Petit déjeuner 13 €/personne

✓ **Privatisation du lieu (hébergement compris) 1 800 €**

Notre cave *

Carte en cours de validation.

Vins et champagne entre 15 € et 40 € la bouteille.

A savoir : (Consommation par personne)

1/4 bouteille de vin blanc, 1/3 bouteille vin rouge

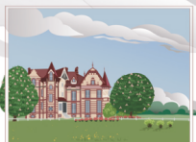
Champagne : 1/3 bouteille

Open Bar : 8 €/personne (Bière, soft et 3 alcools forts au choix)

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Gâteau des mariés

- ✓ Fraisier
- ✓ Vacherin
- ✓ Trois chocolats
- ✓ Pièce montée
- ✓ Wedding Cake (supplément ; sur devis)



CHÂTEAU
DE LA RAPÉE
— HÔTEL - RESTAURANT - EVENT —

Le lendemain,

Brunch

(30 €/ personne *)

(Servi de 10h30 à 15h30)

- ✓ Boissons chaudes à volonté : thé, café, chocolat
- ✓ Viennoiseries
- ✓ Gâteau ménager
- ✓ Jus de fruits
- ✓ Assortiments de viandes froides et charcuteries
- ✓ Œufs brouillés
- ✓ Deux salades de saison
- ✓ Une tourte de saison
- ✓ Plateau de Fromage, fromage blanc,
- ✓ Pièce montée de fromage (à partir de 20 personnes)
- ✓ Salade de fruits frais

* -15 % pour les enfants et ado





CHÂTEAU
DE LA RAPÉE
— HÔTEL - RESTAURANT - EVENT —



L'Hébergement

Accueil lune de miel pour les mariés

(Inclut dans la prestation)

Mise en chambre à l'arrivée, d'une composition florale,
1 corbeille de fruits, 1 ½ bouteille de champagne rosée.
Possibilité de garder la chambre jusqu'à 15h00 le jour du départ

Nos 12 chambres bénéficient de tout le confort actuel.
Capacité maximale : 27 personnes logeables (adultes et enfants)

Wifi : gratuit

Possibilité de mise à disposition sur demande : fer et table à repasser
Les chambres sont disponibles à partir de 15h00 le jour de l'arrivée.
Heure de libération des chambres le jour du départ : 12h00.

Possibilité d'utiliser les espaces publics (piscine, table ping-pong...) et vestiaires pour fin d'après-midi.

Possibilités sur demande à la réservation de rajouter des lits bébé ou lits d'appoint sans supplément (selon capacité des chambres)



**CHÂTEAU
DE LA RAPÉE**
HÔTEL - RESTAURANT - EVENT

Votre budget

✓ Formule X	personnes X.....	€	=	€
✓ Accompagnement X	personnes X	€	=	€
✓ Menu X	Personnes x	€	=	€
✓ Menu Enfants X	enfants X.....	€	=	€
✓ Forfaits boissons non Alcoolisées X	personnes X	€	=	€
✓ Privatisation Etablissement x 1 800		€	=	€
✓ Vin rouge X	bouteilles X	€	=	€
✓ Vin blanc X	bouteilles X	€	=	€

Options

✓ Champagne X	bouteilles X	€	=	€
✓ Open Bar X.....	personnes X	€	=	€
✓ Brunch X.....	personnes X	€	=	€
✓ Petit déjeuner X.....	X	€	=	€
✓ Wedding Cake X.....	personnes X	€	=	€

Vos questions :

.....

.....

.....

.....





Conditions générales de ventes Château de la Rapée

Réservation, acompte et facturation

Tva incluse de 10 % sur la nourriture et les boissons non alcoolisées et 20 % sur les boissons alcoolisées.

La réservation de notre salle et des prestations choisies doit être faite par écrit avec un acompte de 30 % de notre devis estimatif ttc

Tout versements d'acompte fera l'objet d'une confirmation écrite de notre part à titre d'accusé de réception.

Toute annulation d'une réservation acceptée entraine, qu'elle qu'en soit la cause, la perte de l'acompte à titre d'indemnité forfaitaire.

Le règlement du solde de la facture est payable au comptant à la fin de la réception.

Il sera facturé des heures supplémentaires en dehors des heures de service convenues sur la base de 45 euro par heure et par serveurs présents.

Fermeture de l'établissement à 4 heures par arrêté Préfectoral.

Confirmation du nombre de personnes

Le nombre précis d'invités doit nous être confirmé au moins trois jours avant la date de la réception Ce nombre sera alors considéré comme garantie finale pour l'établissement de la facture, même si le nombre d'invités servis est inférieur à ce chiffre

Animation

Pour toutes manifestations avec musique, orchestre ou spectacle, une déclaration doit être faite par les soins du client à la SACEM. (Si résa par ses soins)

Les confettis, grain de riz et bombe fil spaghetti sont strictement interdits

Responsabilité

Le client répond de tous les dommages occasionnés durant la réception par ses invités, ou par les enfants, ou par prestataires choisis par ses soins dans les espaces privatisés pour l'évènement

Nous ne répondons pas des vols de voitures ou d'objets se trouvant dans ces dernières.

La confirmation de réservation implique l'adhésion sans réserve du client aux présentes conditions générales.

Réception du : _____

Mention lu et approuvé

Bon pour accord